

L'HISTOIRE DERRIÈRE L'EXPÉRIENCE « FROM TREE TO TABLE » Étude de cas

Dave Schonberger, Ottercreek Woodworks

Novembre 2024





Cette étude de cas figure dans le rapport du webinaire du [Dialogue sur les destinations](#) de 2024 « Repenser le développement des expériences dans les destinations canadiennes » rédigé par [Celes Davar](#). Ce rapport souligne les principales notions et leçons présentées lors de cet événement virtuel organisé par Destination Canada pour inspirer, informer et responsabiliser les professionnels du développement des destinations rurales. Celes Davar a animé la séance où [Dave Schonberger](#) avait le rôle de conférencier et d'hôte d'expériences canadiennes.

Dave Schonberger est le fondateur d'Ottercreek Woodworks à Tillsonburg, en Ontario, ainsi que l'inventeur et l'animateur de l'expérience [« From Tree to Table: A Build-Your-Own Board Experience »](#) (De l'arbre à la table : fabriquez votre propre planche à charcuterie).

Ce qui démarque Dave Schonberger des nombreux autres ébénistes qui fabriquent des planches à charcuterie, c'est qu'il raconte un récit unique, à l'image de la région de la forêt carolinienne où il habite.

Menuisier ayant obtenu la certification Sceau rouge, conteur et mentor en développement d'expériences, Dave fabrique des meubles et des objets sur mesure à partir de bois dur local, y compris des planches à charcuterie sans pareilles vendues dans des magasins partout au Canada. Depuis 2018, il organise l'expérience « From Tree to Table » et invite les visiteurs à le rejoindre dans son atelier de menuiserie pour créer leur propre planche à charcuterie. Cette expérience est offerte toute l'année.



Dave décrit son expérience comme une histoire.



C'est une journée d'aventure et d'autodécouverte! Les participants arrivent devant un feu de camp flamboyant. Le feu est l'occasion de se détendre et d'évacuer le stress du voyage, de repartir à zéro pour se libérer l'esprit en vue de cette journée d'exploration et de transformation.

En guise d'introduction, je raconte quelques histoires sur le territoire. Avant de travailler du bois local, il importe de savoir d'où il vient. Je veux aller dans la forêt avec la certitude que les gens comprennent à quel point ce bois est spécial, non pas en tant que bois d'œuvre, mais en tant qu'arbres qui nous servent de différentes façons.



FEU DE CAMP



Nous nous dirigeons ensuite vers le sentier pour découvrir les arbres. L'arbre mère nous accueille à l'entrée de la forêt. Il s'agit d'un grand chêne blanc, l'arbre le plus ancien et le plus grandiose de la forêt, avec lequel j'ai tissé une relation profonde.

Lorsque mes pieds touchent le sol de la forêt, j'enlace l'arbre mère et fais appel à sa profonde sagesse forestière. J'invite les visiteurs à faire de même.

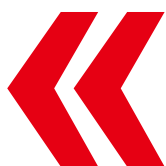
Nous entrons dans la forêt et découvrons un monde sous nos pieds : le mycélium!

En chemin, nous recueillons les ingrédients nécessaires à la préparation d'un thé on ne peut plus frais. Les ingrédients changent en fonction de ce que la terre offre chaque saison. La saveur du thé varie ainsi d'une expérience à l'autre.

J'invite les visiteurs à explorer la forêt avec tous leurs sens. Nous sentons la branche cassée d'un sassafras, dont l'odeur rappelle celles des agrumes, prenons une poignée de terre riche en mycélium et écoutons paisiblement le doux bruit de la forêt qui nous entoure.



FORÊT, COLLECTE ET DÉCOUVERTE



Les participants ont la chance de choisir un morceau de bois et de concevoir leur propre planche à charcuterie sous ma supervision. Ils choisissent une pièce qui leur "parle". Croyez-moi, le bois nous parle! Il suffit de l'écouter.

Ils utilisent des outils manuels et électriques et ont même l'occasion d'utiliser la plane de mon grand-père, qui sert à façonner les bords irréguliers de la planche. C'est mon outil le plus sacré et je laisse les visiteurs l'utiliser.



ATELIER



À la fin, nous procédons à la grande révélation. Nous huilons les planches pour dévoiler le véritable caractère du bois qui était dissimulé jusque-là. Tous les efforts déployés pour créer la planche sont alors récompensés. En tant qu'hôte, c'est vraiment un moment privilégié.

Enfin, nous célébrons avec des aliments du coin. Nous présentons les meilleures charcuteries de façon soignée, histoire de faire connaître aux visiteurs les produits de nos agriculteurs, producteurs et artisans locaux.



RÉCIT CULINAIRE



Nous avons créé la feuille de route "A Feasting Box" (Une boîte de festin) qui indique l'origine des produits. Ce guide alimentaire sur les saveurs de la communauté aide nos visiteurs à savoir d'où viennent les différents aliments de la région.





Just like a forest, a charcuterie board is an ecosystem. A well-dressed board includes a diverse selection of foods and flavours that celebrate the local terroir and includes local farmers, producers and a bountiful harvest. Gathering around a board is meaningful, thoughtful and socially intentional. It tells a **FOOD STORY**.

At its core, a board is a canvas for the food that is presented on it. Consider adding a pop of colour and texture to your board and lay out flavours with intent, but keep it loose and creative. Organized chaos is OK! Glass and pottery dishes help compliment any board and can elevate the visual experience. When in season, source fresh produce from the local farmers market or your garden and for extra colour, don't be afraid to leave those greens right on the carrot!

TAKE YOUR GUESTS ON A FLAVOURFUL AND BOUNTIFUL JOURNEY THAT CELEBRATES YOUR OWN FOOD STORY!

Charcuterie board ROAD MAP



ONTARIO *Your Future* | Ontario *South West* | **THANK YOU FOR PARTICIPATING IN THE FROM TREE TO TABLE EXPERIENCE. WE CAN'T WAIT TO SEE THE CREATIVE WAYS YOU USE YOUR BOARD!**

Contact us

Instagram: @thewoodsmen Website: ottercreekwoodworks.com
info@ottercreekwoodworks.com | (519) 983-9199



Here are a few of our favourite ingredients to help you craft an elevated **TASTE OF PLACE** experience on your board:

GUNN'S HILL ARTISAN CHEESE

Nestled within the rolling hills of Oxford County, Gunn's Hill was founded by cheesemaker Shep Ysselstein who studied the art of making cheese in the Swiss Alps. The cheeses produced here are truly unique and you can taste the Swiss influence. The milk used to create the cheese comes from Shep's family dairy farm and all of his cheeses are handcrafted using traditional cheese-making methods.

- Darkside of the Moo
- 5 Brothers
- Tipsy
- Handeck

KRIZAN MEAT & DELI

A family-owned and operated butcher shop, Zolt and Anita bring authentic Hungarian influence to their artisan smoked and cured meats. A most genuine butcher shop experience and a must visit for all of your charcuterie needs.

- Garlic Sausage
- Beef Salami/Sausage
- Smoked Capicola
- Hortobágyi Salami
- Smoked Beef Filet
- Landjäger

THAMES RIVER MELONS

Thames River Melons is a family-owned and operated fruit and vegetable farm located just outside of Innisfil. In 1984, the family decided to grow 1 acre of cantaloupe and as the family grew, so did the farm! Today, they have expanded to over 500 acres growing a range of produce. They produce high quality artisan preserves including jams, jellies and pickles all made fresh from what they grow. They also craft a most inviting honey made from beehives located in their melon fields.

- Dill Pickles
- Red Pepper Jelly
- Pickled Garlic Scapes
- Blueberry Jam
- Pickled Beans
- Champagne Garlic Scape Mustard
- Pickled Asparagus
- Melon Blossom Honey
- Onion Scape Jelly

COURTLAND BAKERY

Open since 1939, Courtland Bakery is a bakery and European style deli that attracts visitors from near and far. As you walk in the door, fresh bread and authentic baked goods enchant your senses. They have a deli full of various charcuterie meats with many locally crafted selections. You'll be sure to find something for your board here!

- Double Dutch Stroopwafel
- Smoked Westphalian Ham
- Landjäger
- Smoked Pepperoni
- Schinkenspeck

GREENER PASTURES ECO-FARM

Located on a 75 acre family farm just outside of Woodstock, farmers Carl & Andrea VanRooyen's main focus is all about eating locally and sustainably. Through regenerative farming practice, dedicated land stewardship and pasturing of heritage breed pigs & cows, Greener Pastures is a great example of how farming can be done differently.

- All Beef Summer Sausage
- Pork/Beef Sausage Sticks

HABITUAL CHOCOLATE

Habitual Chocolate is home to Canada's largest selection of bean-to-bar chocolate. Located in Woodstock, owner and chocolatier Angela Neddo crafts all chocolate in-house straight from the cacao bean.

- Dominican 75%
- Sal Marina 75%

BRE'S FRESH MARKET

This family run market is your local fresh food connection! Community-minded owners Bre & Kyle and family not only supply fresh produce from their farm, but from neighbouring farms in the area. At a young age, Bre was inspired by the vast variety of locally grown produce available and started her market with a picnic table and a few heads of sweet corn. Since then, she and her family have continued to build and expand on this inspiration year after year having recently built an incredible market space and community just outside of town. Bre's Market is a must visit when it comes time to fill your board!

BERRYLICIOUS FRUIT FARM

Founded in 2002 by Wendy & Don Colcuc, Berrylicious is a small family farm that has flourished into a diverse planting of fruits and vegetables. Notable fruits include elderberry, blueberry, and raspberry which they use to craft a delightful selection of jams, jellies and syrups. You can also visit the farm for a unique pick-your-own experience!

- Elderberry Jelly
- Elderberry Apple Jam

COYLE'S COUNTRY STORE

Established in 1899, Coyle's has an interesting blend of their own fresh roasted nuts, fudge, dried fruits and baking ingredients. They roast over 50,000 pounds of nuts each year!

- Dried Apricots
- Double Dutch Stroopwafel
- Various nut varieties and blends

THRIVE NORFOLK

Six Courses from 1 Acre in rural Norfolk County. Thrive aims to celebrate the true meaning of "farm to table" by cultivating, preparing and cooking individual ingredients in their prime and showcasing them in their beautiful "dining room" which is located in the heart of the garden, where the walls are forever changing. Founded by Chef Matt Demarest, Thrive Norfolk gives guests a true Taste of Place and from time to time, Chef Matt offers us unique creations to put in our Feasting Box!

SIXTHIRTYNINE

Located in Woodstock, SixThirtyNine is a destination restaurant dedicated to fresh, local, terroir driven cuisine. Owner and Chef Eric Boyar and wife Jennifer have created a quaint and modern dining space with an ever changing menu of farm to table cuisine prepared artfully and artfully! The Chef's Table Experience is highly recommended!



« From Tree to Table » peut accueillir un maximum de six personnes à la fois pour garantir une expérience optimale et sûre dans l'atelier. Les prix sont indiqués sur le site Web.

Dave attribue le succès de cette expérience primée à ses premiers échanges au début du processus de développement de l'expérience avec Meredith Maywood, spécialiste du développement de produits et du marketing touristique au comté d'Oxford; aux personnes-ressources de son organisme touristique régional, Ontario's Southwest; et à son mentor, Celes Davar, président et propriétaire d'Earth Rhythms. Les conseils, les outils et l'encadrement qu'il a reçus lui ont permis de perfectionner, de tester et d'affiner l'expérience avant son lancement.

Laissons le mot de la fin à Dave.



Une expérience exceptionnelle doit avoir plusieurs volets ainsi qu'un contenu riche. Elle ne doit pas se limiter à une seule chose. L'expérience "From Tree to Table" est l'occasion de transmettre une vision et d'entreprendre un changement global dans notre perception de notre environnement, de nos pairs et de la manière dont ces deux éléments sont liés. L'expérience consiste à comprendre un concept plus vaste : l'autodécouverte, l'appréciation, la régénération et l'échange des connaissances, pour avoir un effet positif, aussi minime soit-il. Il ne s'agit pas seulement de fabriquer une planche.

À mon avis, la valeur réelle de "From Tree to Table" dépasse la planche à charcuterie en bois. Mon intention artistique est de créer un espace pour tenir des conversations significatives et approfondir les relations, tout en mettant en valeur les merveilles que sont les arbres d'une manière amusante qui contribue positivement à la santé de ma collectivité et de la planète. Cette expérience va bien au-delà d'une planche. » **(Dave Schonberger)**



COORDONNÉES



Site Web : <https://www.ottercreekwoodworks.com>

Instagram : [@the_woodsman](https://www.instagram.com/the_woodsman)

Facebook : [Ottercreek Woodworks Inc.](https://www.facebook.com/OttercreekWoodworksInc)