

JEUDI 22 JUILLET 2010

LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Loisirs](#) > [Alimentation](#) > **La crème des fins fromagers**

La crème des fins fromagers

Sept experts font le test du goût et du plaisir avec une cinquantaine de fromages du Québec

Fabien Deglise 17 décembre 2005 Alimentation

La folie des fromages fins semble s'être emparée du Québec. Après des décennies passées à carburer au cheddar — et à ses dérivés —, au gouda et au fromage Oka, les consommateurs sont désormais exposés à une ribambelle de nouveaux produits fins, fermiers ou mi-industriels provenant de toutes les régions québécoises. Le plaisir et l'engouement sont confirmés autant par les longues files d'attente dans les fromageries le samedi après-midi que par l'apparition régulière de nouveaux plaisirs lactés sur le marché.

Les savoir-faire se multiplient pour copier des fromages existant depuis des lustres en Europe ou pour donner naissance à des produits à l'identitaire québécois marqué. «Avec, parfois, de grandes réussites et, d'autres fois, de petites déceptions», estime Paul Caccia, président de Slow Food Québec, le regroupement local de ce grand mouvement d'origine italienne qui réunit à travers le monde des gastronomes militants, en opposition à la malbouffe, pour la défense des terroirs et des aliments traditionnels à savourer en prenant son temps.

Réussites? Déceptions? La production fromagère aurait-elle des failles, contrairement à ce qu'aiment répéter les fervents promoteurs de ce secteur agricole?

Pour faire la lumière sur cette polémique naissante, Le Devoir, en collaboration avec Slow Food Québec et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), a soumis près d'une cinquantaine de ces fromages fins à un groupe de sept experts — indépendants — en saveurs, en plaisirs de la table et en fromages. Avec un objectif simple et hautement subjectif: établir le palmarès des meilleurs produits, dans plusieurs catégories, pour leurs qualités gustatives et, bien sûr, pour leur goût distinctif.

Cette dégustation a été réalisée à l'aveugle, fin octobre, à l'ITHQ, à Montréal. Le goût, la texture et l'aspect général ont été évalués. À peine une cinquantaine de fromages ont été sélectionnés en raison des limites imposées par les papilles des dégustateurs qui, d'un point de vue strictement technique, n'auraient pas pu affronter l'ensemble des produits disponibles au Québec.

Une sélection impressionnante

Au terme de cet exercice, le constat est unanime. «La production de fromages est de plus en plus intéressante», résume Normand Laprise, chef cuisinier, propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal et membre du jury. «Bien sûr, il y a toujours des problèmes de savoir-faire dans plusieurs fromageries, qui livrent des fromages manquant de constance d'une fois à l'autre. Mais, à l'inverse, plusieurs maisons sérieuses font du très bon travail. Et l'avenir dans ce secteur ne peut être envisagé que d'un bon oeil.»

À l'aube de sa maturité, le secteur du fromage fin québécois impressionne en effet avec plusieurs belles prises qui ont fait chavirer le cœur des membres du jury. Le Douanier, un fromage de type morbier produit en Montérégie, et la Tomme du Maréchal, de la Chèvrerie du Buckland, dans Chaudière-Appalaches, en font partie. Les autres sont présentés en marge de ce texte. «Il y a un

travail exceptionnel fait dans ces produits, estime Bernard Aurouze, directeur des études à l'ITHQ, qui s'est prêté au jeu de la dégustation. Les techniques sont de mieux en mieux maîtrisées et on ne peut que s'en réjouir.»

Pourtant, les embûches sont encore nombreuses dans ce secteur à la popularité croissante. Faute de volume suffisant et à cause du prix du lait plus élevé qu'en Europe, le coût de ces fromages demeure encore trop élevé par rapport à celui de leurs concurrents provenant des vieux pays. Pis, les réseaux de distribution, des campagnes vers les villes, ne sont pas toujours au point.

Conséquence: les produits peinent à rejoindre les bassins naturels de consommateurs ou disparaissent parfois des tablettes pendant trop longtemps pour fidéliser la clientèle, freinant ainsi leurs perspectives de croissance dans un marché dominé par l'importation. «Et pour renverser la vapeur, il va falloir que le milieu se discipline davantage», croit M. Aurouze.

Anne Desjardins, cheffe-propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche à Sainte-Adèle, qui a présidé le Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, le croit aussi. «Avec la popularité des fromages du Québec, plusieurs fromageries sont tentées de lancer constamment de nouveaux produits, dit-elle. C'est peut-être une erreur. Il y en a assez. Pour fidéliser le consommateur, maintenant, ces producteurs devraient plutôt consacrer leur énergie à bien réussir chaque fois un seul fromage.» Ce qui n'est pas toujours le cas, y compris chez les gros noms du fromage local, déplore-t-elle.

L'indulgence semble toutefois de mise devant ces Pied-de-vent, Mamirolle, Cabanon et autres Migneron qui se multiplient sur les plateaux de fromages. «C'est sûr, poursuit Mme Desjardins. Ces produits sont vus comme des bijoux de famille. Mais ils sont aussi l'image du Québec.» Et, pour les exporter un jour, ce dont rêvent plusieurs acteurs du milieu fromager, il faudrait faire attention à ne pas trop se laisser aveugler par leur éclat, concluent en chœur les participants à cette dégustation.

Le Devoir

Le Devoir tient à remercier la Fromagerie Atwater pour son aimable collaboration

Les gagnants...

Sur la cinquantaine de fromages fins du Québec soumis au test du goût et du plaisir, douze se sont distingués pour leur qualité irréprochable et l'effet agréable qu'ils ont créé sur les papilles de nos dégustateurs.

Fromages semi-fermes

- Le Douanier, Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée de type morbier avec une couche de cendre végétale au centre. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: deux mois.

Commentaires: fromage doux avec une belle texture. Agréable en bouche avec son goût de crème et de noix.

- Fêtard réserve, Fromagerie du Champ à la meule, Notre-Dame-de-Lourdes (Lanaudière)

Fromage à croûte cuivrée, lavée et macérée dans la bière La Maudite. Lait de vache entier cru (troupeau d'ayrshires). Affinage: de cinq mois à un an.

Commentaires: touches florales et fruitées. Belle odeur de beurre. Texture agréable. Fromage racé qui picote un peu en bouche. Le goût de la bière est toutefois inexistant.

- Tomme du Maréchal, Chèvrerie du Buckland, Buckland (Chaudière-Appalache)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de chèvre cru. Affinage: entre trois et neuf mois.

Commentaires: fromage de chèvre très intéressant avec ses odeurs de beurre, de noisette et d'herbes. Goût de chèvre tout en nuance. Belle texture. Produit de très bonne qualité.

- Tomme des joyeux fromagers, chèvrerie Fruit d'une passion, Saint-Ludger (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de chèvre cru. Affinage: de 60 à 90 jours.

Commentaires: touches caprines subtiles avec note légère de beurre. Odeur agréable de cave. Fromage remarquable et constant dans sa structure.

Fromages fermes

- Monarque, Fromagerie Jeanine, Saint-Rémi-de-Tingwick (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de brebis entier cru provenant d'élevages certifiés biologiques. Affinage: six mois.

Commentaires: belle apparence, goût racé, légèrement crayeux, très très agréable avec ses notes de fruits et d'herbes. Tenue en bouche impeccable.

- Gré des champs, fromagerie Au gré des champs, Saint-Athanase-d'Iberville (Montérégie)

Fromage fermier à croûte mixte (lavée et fleurie) certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de suisses brunes). Affinage: 90 jours et plus.

Commentaires: belle apparence, un peu piquant, avec des notes florales et des tonalités de noix.

Cheddars

- Chèvre noir sélection, Fromagerie Tournevent, Chesterville (Bois-Francs)

Cheddar enrobé de cire noire. Lait de chèvre pasteurisé à basse température. Affinage: six mois et plus.

Commentaires: belle texture agréable en bouche. Touches de beurre et de noisette. Fromage sans défaut et remarquable avec sa saveur de chèvre délicate.

Fromages bleus

- Ciel de Charlevoix, Maison d'affinage Maurice Dufour, Baie-Saint-Paul (Charlevoix)

Fromage bleu à pâte demi-ferme. Lait de vache entier cru. Affinage: 60 jours.

Commentaires: fromage équilibré avec une texture crémeuse et une légère pointe d'amertume en bouche. Goût distinctif très agréable. Parfait.

- Rassembleu, Les Fromagiers de la Table Ronde, Sainte-Sophie (Basses-Laurentides)

Fromage bleu fermier à pâte ferme certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de holsteins; transfert en cours vers un troupeau de jersey et de canadiennes). Affinage: de 90 à 120 jours.

Commentaires: fromage avec très peu de défauts et offrant un bel équilibre avec sa texture de cheddar. Tonalités herbacées, notes crémeuses et odeur de foin caractéristique des bleus.

Fromages à pâte molle

- Bouq'émissaire, Fromages Chaput, Brigham (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte cendrée. Lait de chèvre entier cru. Affinage: 60 jours.

Commentaires: goût typique et frais du fromage de chèvre qui donne à l'ensemble une texture très intéressante. Notes salées, herbacées et poivrées agréables en bouche.

- Kénogami, Fromagerie Lehmann, Hébertville (Saguenay-Lac-Saint-Jean)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de vache entier cru. Affinage: de 60 à 70 jours.

Commentaires: proche du reblochon avec un goût prononcé qui puise dans les notes d'érable, de beurre et de crème. Souple et plein de finesse.

- Empereur, Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: cinq semaines.

Commentaires: fromage très laiteux avec un goût riche et une belle texture. Croûte fine. Note de beurre. Ensemble exceptionnel.

Les perdants

Les terroirs fromagers du Québec peuvent aussi décevoir à l'occasion. C'est du moins l'avis de nos dégustateurs qui, entre deux morceaux de fromages délicats et surprenants, ont buté sur des créations selon eux moins impressionnantes.

- Allegreto, Fromagerie La Vache à Maillotte
- Bleu de la Moutonnière, Fromagerie La Moutonnière
- Cabanon, Fromagerie La Moutonnière
- Camembert Sainte-Martine, Fromagerie de l'Alpage
- Cendré des prés, Fromagerie du Domaine féodal
- Cheddar La Chaudière, Fromagerie La Chaudière

Les papilles gustatives

La cinquantaine de fromages a été soumise par catégories et pendant trois jours à trois groupes de dégustateurs réputés oeuvrant dans le secteur de la gastronomie, de la formation des chefs ou de la diététique.

- Bernard Aurouze, directeur des études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Paul Caccia, président du mouvement Slow Food Québec
- Anne Desjardins, cheffe cuisinière, propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche (Sainte-Adèle) et

présidente du Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir

- Hugo Duchesne, propriétaire du restaurant montréalais La Montée de lait
- Paul-Guy Duhamel, président de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
- Normand Laprise, chef cuisinier et propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal
- Patricia Masbourian, traiteuse et membre de Slow Food Québec

La sélection

Les campagnes du Québec se font de plus en plus généreuses en matière de fromages. Le portrait gastronomique qu'elles livrent se compose d'ailleurs de plus de 200 produits différents. Et, forcément, il a fallu faire des choix: en effet, dit-on, un dégustateur normalement constitué ne peut pas supporter plus de 20 fromages différents par jour.

La cinquantaine de fromages sélectionnés, en collaboration avec Slow Food et l'ITHQ, fait donc une large place aux produits fermiers et artisans ainsi qu'à ceux provenant de fromageries dites mi-industrielles. Volontairement, plusieurs gros canons du secteur fromager, comme le Pied de vent, le Mamirolle, le Mignerons, le Mi-Carême ou encore le Laracam, ont été exclus afin de ne pas compromettre la dégustation à l'aveugle. En effet, compte tenu de leur popularité, ces produits auraient été facilement reconnus.

Les fromages industriels, les fromages frais et les fromages spécialisés, comme la raclette, ont également été mis de côté afin de ne pas alourdir la tâche des dégustateurs. Notons également que plusieurs produits sélectionnés n'ont pas pu être présentés aux dégustateurs faute de disponibilité au moment de la dégustation.

En raison de toutes ces contraintes, le palmarès livré ne se veut donc pas un bulletin de notes formel des fromages du Québec. Il s'agit plutôt d'un portrait subjectif portant sur une partie seulement de la production fromagère, évaluée pour ses qualités gustatives et non pour ses caractéristiques techniques, comme plusieurs concours de fromages peuvent le faire.

Liste des fromages sélectionnés

Allegretto

Bastidou

Bercail

Bleu de la Moutonnière

Bouq'émissaire

Bouquetin de Portneuf

Brie pleine saveur du village de Warwick

Cabanon

Camembert de Sainte-Martine

Cap rond
Capra
Cendré des près
Cheddar de l'île aux Grues
Cheddar La Chaudière, deux ans
Cheddar Perron, quatre ans
Chenal du moine
Chèvre noir sélection
Cru des érables
Douanier
Double crème du village de Warwick
Doux pêché
Duo du paradis
Empereur
Fêtard réserve
Fin renard
Geai bleu
Gré des champs
Kénogami
L'Artiste
Le Ciel de Charlevoix
Le petit Heidi du Saguenay
Le Rang des îles
Le Vieux clocher, deux ans
Louis-Dubois
Monarque
Petit poitou
Petit sorcier
Près de la Bayonne

Quatorze arpents

Rassembleu

Sorcier de Missisquoi

Tomme de Kamouraska

Tomme des demoiselles

Tomme des joyeux fromager

Tomme du Maréchal

Triple crème du village de Warwick

fromage, saveurs

Haut de la page

© Le Devoir 2002-2010

Stratégie Web et référencement par Adviso
Design Web par Egzakt