

# Chocolat et fromage

FRANCOISE KAVIER  
GASTRONOTES

**L**e chocolat ! Depuis les caçoyers qui souffrent de la déforestation jusqu'aux industriels qui, soutenus par des réglementations qui élargissent la gamme des additifs, dénaturent le produit pur cacao-pur beurre de cacao, le chocolat deviendra-t-il aussi rare que la truffe ?

Pour défendre le vrai chocolat, un regroupement de « professionnels passionnés, qui transforment le chocolat pur beurre de cacao et le promeuvent sous toutes ses formes » a été formé. L'Association des artisans chocolatiers du Québec compte déjà une soixantaine de membres. Elle poursuit, parallèlement, deux grands buts : donner suffisamment d'information au public pour que celui-ci puisse faire un choix et voir la différence entre les qualités de chocolats proposés sur le marché ; faire reconnaître le métier de chocolatier et faire en sorte que les écoles mettent à leur programme des cours de formation en chocolaterie.

Vingt-cinq chocolatiers ont participé à l'élaboration d'une pièce présentée lors de la Journée du Chocolat, dans le cadre du festival Montréal en lumière. L'A.A.C.Q. participera à la Fête du chocolat de Bromont, du 18 au 20 et les 25 et 26 mai prochain. Président de l'A.A.C.Q., Marc Chiecchio rencontrera ses homologues au Salon mondial de la boulangerie et de la pâtisserie, Européen, à Paris, en avril.

## Fromages primés

Vingt pays ont participé au concours international, le World Championship Cheese Contest, qui s'est déroulé à Madison, au Wisconsin, la semaine dernière. Mille cent trente-deux produits ont été soumis à l'examen de douze juges dont six venaient de l'extérieur des États-Unis.

Le Québec participait à ce championnat. Dans trois catégories, la palme est revenue à des fromageries québécoises. Le cheddar d'Agropur a été déclaré le meilleur dans la catégorie « vieux cheddar » et le feta d'Agropur a remporté la même distinction dans sa catégorie. Damafro a été classé de la même façon pour le ricotta.

Dans la catégorie « vieux cheddar », la Fromagerie Perron a remporté le deuxième prix et Agropur, le troisième. Dans la catégorie « edam-gouda », Agropur a remporté le second prix avec le gouda. Dans la catégorie « brie-camembert » Damafro a remporté le second prix pour le brie. Dans les catégories de fromages de lait de chèvre, Fromagerie Tournevent a remporté le deuxième prix, avec le Biquet, le troisième avec le Chèvre Fin, le deuxième, avec le Chèvre Noir. Le « gouda » de chèvre de Damafro a été gratifié d'un troisième prix.

Patrick Tirard-Collet, professeur à l'Institut de technologie agro-alimentaire, à Saint-Hyacinthe, faisait partie des membres du jury. Il est l'un des principaux artisans de la mise sur pied du concours Sélection Caseus dont les prix sont remis dans le cadre du Festival des Fromages de Warwick qui aura lieu, cette année, du 14 au 16 juin.