

La Fromagerie Perron deux fois primée

La Fromagerie Perron s'est distinguée au grand concours Sélection Caseus en remportant non pas un mais trois grands prix.

Fondée en 1890, la Fromagerie Perron de Saint-Prime au Lac Saint-Jean a obtenu le Caseus d'Or dans la catégorie « Cheddar doux et médium », avec son cheddar Perron 1 an; le Caseus d'or dans la catégorie « Cheddar fort et extra fort » avec son cheddar Perron Le Doyen 4 ans.

Cette fromagerie, qui se targue d'être la plus ancienne fromagerie au Canada, a obtenu le « Prix du public en salons », avec son nouveau produit Le Suisse Perron pour le fromage ayant obtenu la meilleure appréciation du public lors de dégustations (prix remis par Aliments Québec).

Le Suisse Perron est unique au Canada car il est au lait cru et sans lactose.

Le concours *Sélection Caseus*, le concours des fromages fins du Québec vise à sélectionner les meilleurs fromages produits au Québec.

Pour être admissibles,



Photo JACQUES BOURDON

MURIELLE PICARD, propriétaire de la Fromagerie Hamel au marché Jean-Talon.

les fromages devaient être fabriqués avec du lait provenant exclusivement de fermes laitières canadiennes.

Pour découvrir des artisans fromagers d'Ici

Vous partez en voyage dans une région du Québec et désirez visiter des fromageries? Pour connaître le nom et l'adresse de bonnes fromageries, consultez la *Route gourmande des fromages fins du Québec*. La version 2004 compte 66 fromageries qui transforment le lait de leur propre troupeau ou achètent leur matière première auprès de producteurs.

Cette brochure est disponible dans les centres touristiques régionaux ainsi que dans les fromageries ou boutiques fromagères du Québec, ou en téléphonant au 1877 BONJOUR.

Rappelons que le