

7^e Festival des fromages de Warwick

3 000 KILOS DE FROMAGES FONDENT...



DANS LA BOUCHE

Page 3

Les lauréats des prix Caseus

Le Cheddar "Doyen" de la Fromagerie Perron rafle le Caseus d'or

Manon Toupin

Le prestigieux prix Caseus d'or, remis dans le cadre du concours Sélection Caseus, a été attribué à un fromage de la Fromagerie Perron de St-Prime, pour son Cheddar "Doyen". L'honneur a été décerné lors de l'ouverture du Festival des fromages de Warwick, vendredi dernier.

La chaleur était parfaite pour les fromages mais un peu plus inconfortable pour la foule qui assistait à cette remise de prix, à l'aréna de Warwick. Toutefois, cela n'a pas ralenti les ardeurs des deux maîtres de cérémonie, les portes-parole du Festival, Jules Roiseux et Jean-François Plante.

Le Caseus d'argent a pour sa part été remis à un fromage de chez nous, soit au Chèvre Noir de la Fromagerie

Tournevent de Chesterville. Puis du côté du Caseus de bronze, il a été attribué à un autre fromage du coin, soit au Mamirolle de la Fromagerie Éco-Délices de Plessisville.

La Fromagerie Côté de Warwick n'a pas été laissée pour compte dans cet événement. En effet, le Sir Laurier, produit de cette fromagerie, est reparti avec, le prix du public, autant du côté des dégustations dans les magasins IGA, dans les boutiques spécialisées et également du côté des visiteurs du Salon des fromages fins du Festival des fromages de Warwick.

dreuil, double crème.

La Mozzarellissima de Saputo a reçu le prix pour le fromage pâte semi-ferme et ferme non affiné, tandis que le Mamirolle (Fromagerie Éco-Délices) de Plessisville a obtenu la palme du côté des pâtes semi-fermes, affinés.

Le cheddar "Doyen" de la fromage-

rie Perron à St-Prime s'est mérité le prix pour la pâte de type cheddar et le Chaliberg Suisse Rivière de la Laiterie Chalifoux a reçu le prix pour la pâte ferme ou dure, fromage affiné.

Du côté des fromages de chèvre ou de brebis, le Cylindre mi-chèvre a obtenu le prix de la pâte fraîche ou molle, la Gourmandine au lait cru des Dépendances du Manoir fabriquée à la Fromagerie Le Pastoureau de Princerville a décroché le prix de la pâte fraîche ou molle, fromage affiné et le Chèvre Noir de Tournevent a gagné le prix pour la pâte semi-ferme et dure. Le Capri-cieux peut pour sa part compter sur le prix des fromages de vache, de chèvre, de brebis ou d'un mélange de lait.

Finalement, le prix de l'industrie, qui honore l'entreprise fromagère la plus innovatrice et la plus performante au niveau de sa qualité, est allé

à la Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues pour son Mi-Carême.

Il s'agissait de la troisième édition du concours des fromages fins du Québec, qui a permis de remettre 18 prix aux 24 fromageries et aux 113 fromages en lice.

"Les fromages fins occupent une place de choix et font l'objet d'une constante recherche. Ils profitent du raffinement du goût des consommateurs qui se laissent charmer par des saveurs plus audacieuses, des arômes plus typés. Ouverture sur le monde, attrait sur la découverte? Les fromages fins donnent accès à un espace plus vaste dans l'univers de la gastronomie", a indiqué le directeur de l'enseignement en transformation des aliments et de la formation continue à l'Institut de technologie agroalimentaire de St-Hyacinthe (maître d'œuvre de l'événement), Jean-Pierre Lessard.