

# P'TIT QUÉBEC DEVIENDRA GRAND?

Les fromages québécois se multiplient comme des petits pains. Alors qu'il y a quelques années, le cheddar Perron et les fromages trappistes semblaient la seule solution de rechange à l'industriel P'tit Québec, 2002 assistera à la naissance d'au moins sept nouveaux fromages. À tel point que plusieurs commencent à parler du Québec comme le nec plus ultra de la production de fromages en Amérique du Nord.

ALEXANDRE ROBILLARD  
*collaboration spéciale*

**A** lors que la fabrication artisanale de fromages québécois connaît une croissance sans précédent depuis quelques années, la réputation des produits commence tranquillement à se faire connaître au-delà du Québec.

En mars dernier, les cheddars vieillis d'Agropur et de la Fromagerie Perron ont remporté les trois premières places de leur catégorie à la vingt-quatrième biennale du World Championship Cheese Contest, une compétition rassemblant des produits de partout au monde, qui s'est tenue à Madison au Wisconsin. Lors du même concours, le fromage de chèvre de la Fromagerie Tournevent s'est classé au deuxième rang des meilleurs fromages au monde dans sa catégorie. En mai, les fromages

Stéphane  
Glantzmann,  
gérant à la  
boutique Fromages  
Chaput

**En mars dernier, les cheddars vieillis d'Agropur et de la Fromagerie Perron ont remporté les trois premières places de leur catégorie à la vingt-quatrième biennale du World Championship Cheese Contest, une compétition rassemblant des produits de partout au monde, qui s'est tenue à Madison au Wisconsin.**

artisans ne sont pas passés inaperçus au sud de la frontière, constate M. Lambert.

#### Une tradition

«Le Québec a ce qu'il faut pour se bâtir une réputation pour ses fromages en Amérique du Nord. Avec des fermes laitières qui comptent 5000 vaches, les Américains ont une tout autre vision de la production. Ici, on peut beaucoup mieux contrôler la qualité du lait d'un bout à l'autre», affirme le propriétaire de la Fromagerie Le Chant de la Meule, Christian Guilbault, qui fabrique dans Lanaudière le Victor et Berthold.

Et c'est évidemment la qualité du lait qui fait la différence, surtout quand il s'agit d'obtenir un fromage avec du goût. Le lait qui sert à la fabrication de fromages fins n'a donc pas le choix de provenir d'exploitations plus modestes. «Les producteurs laitiers du Québec ont toujours tenu à conserver des fermes laitières de dimension familiale. Ce qui explique qu'il en reste autant aujourd'hui», raconte le copropriétaire de la Fromagerie Éco-

