

Un deuxième Caseus d'Or pour la fromagerie Lehmann

Manon Toupin

Pour la deuxième année consécutive, c'est le fromage Valbert de la fromagerie Lehmann d'Hébertville au Lac Saint-Jean qui a raflé le trophée Caseus d'or dans le cadre du concours récompensant les meilleurs fromages québécois.



Le Caseus de bronze, attribué ex aequo à deux fromageries: Saputo pour le Bleudry et Fromage Côté de Warwick pour le Cantonnier. De gauche à droite: Georges Côté de Fromage Côté, Francine Lambert de l'ITA, Nathalie Gamache de Saputo et Jocelyn Michaud, président du Festival des Fromages.

dredi le 18 juin lors de l'ouverture officielle de la dixième édition du Festival des fromages de Warwick. Ce même fromage s'est démarqué dans la catégorie des fromages de lait de vache à pâte ferme ou dure. Le Valbert est un fromage de qualité. Affiné pendant 90 à 120 jours et caractérisé par ses ouvertures bien rondes, uniformément réparties. Sa saveur unique présente

une palette de nuances fruitées, florales et lactiques.

Pour ce qui est du Caseus d'argent, il a été remis à l'Alegretto, fromage provenant de la fromagerie La Vache à Maillotte. L'entreprise, avec ce même fromage, a remporté le prix de l'École de Laiterie dans la catégorie des fromages faits de lait de brebis.

Du côté du Caseus de bronze, il a été décerné ex-aequo à deux fromageries, soit à

Saputo pour son Bleudry et à Fromage Côté de Warwick pour le Cantonnier

du Village de Warwick. Ces fromages ont aussi remporté, respectivement, le prix pour le fromage de lait de vache, à pâte molle (Bleudry) et celui du fromage de lait de vache, à pâte semi-ferme (Cantonnier).

Il n'y a pas que la fromagerie de Warwick qui s'est méritée les honneurs à ce concours Sélection Caseus. En effet, le fromagerie Tournevent de Chesterville, et son désormais fameux Chèvre Noir sélection, a remporté le prix du fromage de lait de chèvre, à pâte semi-ferme, ferme ou dure, de même que le prix de la Presse. Également, cette même fromagerie, avec le Biquet cette fois, a obtenu le prix du fromage de lait de chèvre à pâte molle.

La fromagerie Albert Perron de Saint-Prime au Lac Saint-Jean, a également fait bonne figure, remportant trois importants prix, dont le prix du public en salons avec le Suisse d'Albert Perron. L'entreprise est également repartie avec le trophée dans la catégorie du fromage de lait de vache, de type cheddar ou apparenté, doux et médium avec le cheddar 1 an, et celui du fort et extra-fort avec le cheddar Doyon 4 ans.

Pour compléter les différentes catégories, notons que le Délicrème Nature d'Agropur a remporté la palme pour le fromage de lait de vache non affiné,

que la Buchette de Damafro s'est démarquée du côté du fromage de lait de chèvre, à pâte molle et que le Capri...Cieux Amandière de la ferme mes Petits Caprices est repartie avec le prix pour le fromage de lait de vache, de chèvre ou de brebis, aromatisé et qu'une mention spéciale pour une nouvelle entreprise a été faite pour le Rassemblement, les Fromagiers de la Table Ronde.

Enfin, le prix Reconnaissance à l'industrie a été décerné à la Ferme Tourilli pour son fromage Cap Rond.

Le concours Sélection Caseus qui en était cette année à sa sixième édition enregistre, bon an mal an, une centaine de fromages différents dans les différentes catégories du concours.

La ministre de l'Agriculture du Québec, Françoise Gauthier, a assisté au dévoilement des gagnants et a tenu à mentionner: «Nous avons de quoi être fiers de nos fromages». Mme Gauthier a également souligné la participation financière du gouvernement du Québec au Festival des Fromages et cette année, c'est sur une contribution de 45 000 \$ que l'événement peut compter. «Je peux vous dire que c'est ma première présence au Festival des Fromages, mais sûrement pas ma dernière...», a-t-elle terminé.