



LE FESTIVAL DES  DE VICTORIAVILLE

# Fromages Fins

Pour publication immédiate

## COMMUNIQUÉ

### FESTIVAL DES FROMAGES FINS DE VICTORIAVILLE : LES LAURÉATS DES GRANDS PRIX DU PUBLIC DÉVOILÉS !

Victoriaville, vendredi 10 juin 2011. – C'est lors de la cérémonie d'ouverture du premier Festival des Fromages Fins de Victoriaville, et en présence de nombreux dignitaires dont monsieur Pierre Corbeil, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, que les lauréats de la 13<sup>e</sup> édition des *Grands Prix du Public de Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec*, ont été dévoilés.

Débuté le 22 avril dernier, le concours a tenu 12 étapes de dégustations en marché dans les principaux centres urbains du Québec. Ainsi, 26 fromages provenant de 18 entreprises fromagères québécoises ont été présentés au public! Les amateurs de fromages ont été nombreux à suivre l'itinéraire des *Grands Prix du Public* et plus de 3000 bulletins de vote ont été compilés par les responsables de l'Institut Technologique Agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe!

Les 26 fromages inscrits aux Grands Prix et soumis au vote du public étaient subdivisés en trois classes selon le taux d'humidité des fromages soit : pâte molle, pâte semi-ferme et pâte ferme. Le public québécois a donc « parlé » et choisi les trois fromages suivants :

Lauréat pâte ferme : le **Fleur Saint-Michel** de la Fromagerie du Terroir de Bellechasse (Saint-Vallier). Ce fromage à pâte ferme est fait de lait pasteurisé et est aromatisé à la fleur d'ail. Ces arômes subtils d'ail frais et de crème en font un produit idéal pour la cuisine et même pour les grillades sur le barbecue puisqu'il ne fond pas!

Lauréat pâte semi-ferme : **Tomme de Grosse-Île** de la Société Coopérative Agricole de L'Isle-aux-Grues (Isle-aux-Grues). Fromage à pâte semi-ferme et à croûte brossée, il est fait de lait de vache thermisé. En bouche, on y découvre des arômes de sous-bois avec un léger goût acidulé qui tend vers le fruité. Il dévoile une odeur de beurre et une saveur de noisette qui se corse en vieillissant. Particularité intéressante de cette fromagerie : tout le lait transformé provient exclusivement des vaches de l'Isle-aux-Grues.

Lauréat pâte molle : **Le Laliberté** de la Fromagerie du Presbytère (Ste-Élisabeth-de-Warwick). Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, c'est un triple crème qui est fabriqué de façon artisanale et à partir de lait entier biologique. Ce fromage démontre une belle harmonie de saveurs de crème fraîche et de champignon avec en finale, une petite pointe de sel.

Rappelons également que le volet les *Grands Prix du Public* comportera également un autre lauréat : celui du Festival des Fromages fins ! Ainsi pendant tout l'événement, les visiteurs pourront voter pour leur fromage « coup de cœur » et le gagnant sera dévoilé lors d'une cérémonie à la fermeture du Festival.

Le premier Festival des Fromages Fins de Victoriaville saura combler ses visiteurs avec près de 90 fromages différents en provenance de tout le Québec, d'un imposant regroupement de produits du terroir, de vignobles et de cidreries! Au total 50 entreprises offriront leurs produits prouvant, s'il le fallait encore, que l'aventure du goût se poursuit!

Pour plus de détails sur la programmation, les organisateurs invitent la population à consulter le site Internet du Festival des fromages Fins de Victoriaville.

-30-

Source : Gérard DeBilly  
Directeur général Festival des Fromages Fins  
de Victoriaville  
855 751-9990

[www.prixdupubliccaseus.qc.ca](http://www.prixdupubliccaseus.qc.ca)  
[www.festivaldesfromages.qc.ca](http://www.festivaldesfromages.qc.ca)  
[info@festivaldesfromages.qc.ca](mailto:info@festivaldesfromages.qc.ca)