

Publié le 28 mai 2013 à 13h30 | Mis à jour le 28 mai 2013 à 13h30

## Fromagerie La Station : goûtez à la prochaine vedette des étalages



Fromage Chemin de Hatley  
PHOTO OLIVIER PONTBRIAND, LA PRESSE



### [Violaine Ballivy](#)

La Presse

En arrêtant à la fromagerie La Station, à Compton, pendant une prochaine escapade dans les Cantons-de-l'Est, vous goûterez peut-être en exclusivité au futur fromage vedette de cette excellente maison.

Car, dans le comptoir, entre les meules des tant aimés et tant primés Alfred Le Fermier ou Comtomme, on trouve presque toujours une surprenante «fabrication spéciale», fruit des expérimentations du maître fromager Simon-Pierre Bolduc qui

travaille à l'année avec son équipe à mettre au point de nouveaux produits ou à perfectionner les classiques. Chaque meule est donc unique, mais la méthode qui a fait recette est la même : une pâte ferme vieillie, préparée avec le lait biologique récolté le matin, cru ou thermisé. «Une idée me trotte en tête et un style revient plus souvent», dit Simon-Pierre Bolduc, qui avoue espérer commercialiser une nouvelle recette d'ici deux ou trois ans. C'est d'ailleurs ainsi qu'est né le Chemin de Hatley, que des clients ont testé incognito l'année dernière. Il y a deux semaines, nous avons eu droit à un très bon cru, entre le gruyère et le parmesan. Nous ne le noterons pas, puisque vous ne retrouverez probablement pas exactement la même formule. Mais l'expérience de participer à la création d'un nouveau fromage artisanal vaut bien quatre étoiles!

**Vendu seulement à la fromagerie La Station**

**440, ch. de Hatley, Compton**

**819 835-5301.**

**Ouvert tous les jours de la Saint-Jean-Baptiste au 1er novembre, et du jeudi au dimanche le reste de l'année.**

© La Presse, Itée. Tous droits réservés.