



La fromagerie la Station remporte les honneurs

C'est en plein cœur de la campagne généreuse du petit village de Compton en Estrie qu'est née la Fromagerie La Station, le fruit du travail de quatre générations d'agriculteurs passionnés. On y trouve des fromages fermiers au lait cru de vache issus d'une agriculture biologique.

Depuis ses débuts, il y a neuf ans, la fromagerie La Station mise sur la qualité de ses produits pour construire sa renommée. Cette petite entreprise familiale compte une dizaine d'employés.

La ferme qui approvisionne la fromagerie appartient à la famille depuis maintenant quatre générations.

« Nous avons nos propres vaches, nos champs et nous sommes certifiés biologique. On prend le lait chaud du matin, on le transforme à tous les jours et on fabrique nos fromages directement. Nos produits sont affinés sur place sur planches de bois », explique le fromager et directeur général de la fromagerie, Simon-Pierre Bolduc.

Un des meilleurs

La Raclette de Compton au poivre de la fromagerie La Station est désormais

considéré comme l'un des meilleurs fromages au Canada. Ce dernier a remporté les honneurs lors du Grand Prix des Fromages Canadiens.

La recette existe depuis environ cinq ans, mais a été peaufinée au fil des années pour finalement être en nomination dans la catégorie « Fromage aromatisé auquel on a ajouté des solides particuliers et des aromatisants ». L'idée d'ajouter du poivre à la Raclette est venue tout simplement.

« On s'est dit que ça pourrait être intéressant de faire ce mélange. On utilise un poivre entier et de très grande qualité. On a pris des poivres beaucoup plus aromatiques qui sont un peu plus piquants », explique le fromager et directeur général de la fromagerie, Simon-Pierre Bolduc.

Selon ce dernier, c'est l'équilibre entre le goût du fromage et le poivre qui aura séduit le jury.

Au total, 225 fromages de toutes catégories étaient en nomination. La petite fromagerie de Compton avait la chance d'avoir deux de ses produits en lice. Le fromage Alfred Le Fermier n'a cependant pas remporté la première place de sa catégorie : Fromage biologique.



« Il a quand même été finaliste parmi les trois premiers au Canada. Déjà être finaliste, c'est une grande fierté », souligne M. Bolduc.

De telles reconnaissances permettront à la fromagerie La Station de gagner ses lettres de noblesse à travers le Canada.

« Issue d'une région riche d'histoire laitière et fromagère, notre fromagerie poursuit la tradition estrienne d'offrir des

produits uniques et délicieux. La Fromagerie La Station est vraiment un endroit où il fait bon s'arrêter... Prendre le temps de savourer nos fromages fermiers au lait cru biologique, se balader sur nos terres et se laisser porter par l'ambiance chaleureuse de nos paysages, font partie des moments exquis offerts à la fromagerie », termine le fromager.