au Grand prix des ns

Vincent Cliche
vincent.cliche@tc.tc

Les honneurs se multiplient pour la fromagerie La Station de Compton. En effet, l'entreprise s'est démarquée au Grand prix des fromages canadiens, tenu le 18 avril dernier, du côté de Montréal.

La Raclette de Compton a retenu l'attention du jury, dans la catégorie «Fromage aromatisé auquel on a ajouté des aromatisants non particulaires».

L'Alfred le fermier, qui était également en nomination, n'a pu remporter la palme au sein du groupe «Fromage biologique».

Au total, plus de 225 fromages figuraient parmi les inscrits à ce concours national. 58 d'entre eux ont été sélectionnés par le jury. «On observe une variété impressionnante de fromages canadiens développés pour satisfaire les divers goûts culinaires et répondre aux tendances alimentaires. C'est fascinant tout ce qu'on peut faire avec ces fromages, allant du craquelin accompagné d'un morceau de fromage cheddar fort à l'utilisation de fromage à pâte fraîche dans la préparation d'un gâteau au fromage et aux bleuets sauvages», souligne le chef Danny St-Pierre, également membre du jury.

Le Grand prix des fromages canadiens est organisé par les Producteurs de lait du Canada.

La fromagerie La Station a remporté les grands honneurs du Grand prix des fromages canadiens, un concours tenu le 18 avril dernier.
(photo courtoisie: Plaisirs gourmets)