



Depuis ses débuts, il y a neuf ans, la fromagerie La Station mise sur la qualité de ses produits pour construire sa renommée. PHOTO COURTOISIE

La fromagerie La Station remporte les honneurs

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 et comble de chance, il est produit tout près de chez nous.



ELIANE THIBAUT

eliane.thibault@quebecormedia.com

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.

« Ça va sûrement nous amener des ventes supplémentaires. À travers le pays les gens vont parler de notre fromage et de notre fromagerie », lance le jeune fromager.

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 tient à la famille depuis maintenant quatre générations.

« Nous avons nos propres vaches, nos chèvres, 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 M. Bolduc.

Pour cette huitième édition des Grand Prix des fromages canadiens, le grand champion est la Raclette de Compton au poivre de La Station. Il s'agit d'une deuxième victoire dans l'histoire de la compétition: normalement c'est le premier fromage frais à remporter de tels honneurs, mais il s'agit également du premier grand champion à provenir de l'Ontario.



La Raclette de Compton au poivre de la fromagerie La Station est désormais considéré comme l'un des meilleurs fromages au Canada. PHOTO COURTOISIE