

Pour diffusion immédiate

LA MEILLEURE POUTINE EST GARNIE DU CHEDDAR EN GRAINS LE P'TIT FRAIS!

Saint-Guillaume, MRC de Drummondville, le 1^{er} septembre 2017 – C'est avec une immense fierté partagée que la Fromagerie St-Guillaume célèbre la victoire du restaurant Le Canadien qui a remporté la Fourchette d'Or pour sa poutine Marto dans le cadre du Festival de la poutine de Drummondville le 26 août dernier.



« Pour faire la meilleure poutine, ça prend le meilleur fromage! On vous encourage fortement à adopter ce fromage local. C'est le meilleur, point final », déclare sans hésitation Laurent L.-Proulx, propriétaire du restaurant Le Canadien de Drummondville. « Notre petit resto de village, comme il se plaît à dire, se réjouit d'avoir remporté tous les honneurs dans cet événement où compétitionnaient aussi des grands chefs, comme Jérôme Ferrer (Fourchette d'Or 2016) et Danny St-Pierre ».

Ce qui distingue particulièrement Le P'tit Frais des autres fromages en grains non affinés, c'est qu'il s'agit un cheddar. La cheddarisation est une étape dans la fabrication du fromage au cours de laquelle la pâte de fromage est coupée, puis superposée, avant d'être retournée plusieurs fois en table. Les revirements apportent un équilibre au goût et à l'élasticité du fromage en plus de permettre au lactosérum de bien s'égoutter.

Le processus de cheddarisation est plus long qu'avec les autres types de fromage en grains, mais l'effort en vaut la chandelle. Un grain de cheddar conservera sa blancheur et sa précieuse texture qui chante *skouik skouik* sous la dent plus longtemps. Et même lorsque nappé d'une très chaude et décadente sauce à poutine, le [Cheddar en grains Le P'tit Frais](#) conserve sa forme pour le plus grand plaisir de nos papilles!

« Toutes nos félicitations au restaurant Le Canadien! Nous sommes très reconnaissants votre confiance et de celle de tous

nos clients. Vous êtes les fiers témoins et ambassadeurs de la qualité Fromagerie St-Guillaume! », remercie chaleureusement Nathalie Frenette, directrice générale de la Coop Agrilait, maison mère de la Fromagerie St-Guillaume.



De gauche à droite : Jean Sicotte, directeur d'usine de la fromagerie, Laurent L.-Proulx, propriétaire du restaurant Le Canadien, et son chef Vincent Grandmont, Sylvie Sammut, René Boisvert et Stéphane Beaucage, experts fromagers, ainsi que François Darcy, responsable du Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume.

À propos de la Fromagerie St-Guillaume et de son Centre d'interprétation

Fondée en 1940 par la Coop Agrilait qui appartenait alors à une cinquantaine de producteurs de lait de Saint-Guillaume, les experts fromagers expérimentés de la Fromagerie St-Guillaume transforment aujourd'hui plus de 27 millions de litres de lait par année sous forme de fromage cheddar frais et vieilli, brick, monterey jack, suisse, emmental, pizza mozzarella, halloumi (Baya), type Cantal (Le Cantolait), tortillons et l'incomparable cheddar en grains Le P'tit Frais. Reconnue pour sa grande adaptabilité aux besoins des clients, les fromages offerts en blocs, en tranches ou râpés et dans des formats variant de 75 g à 2 kg sont distribués par un solide réseau de 33 distributeurs qui sillonnent les routes du Québec. La Coop Agrilait, qui connaît une forte croissance et [recrute présentement activement](#), génère au-delà de 185 emplois au sein de ses différentes unités, dont la quincaillerie BMR et dépanneur Sonichoix, la Fromagerie St-Guillaume et les Aliments La Bourgeoise.

Inauguré en 2010, le Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume offre aux visiteurs une exposition unique en son genre sur le fromage et son histoire. Les visites guidées d'une durée d'environ 1h15 comprennent une visite de l'unité de réception du lait, des silos et de l'unité de pasteurisation ainsi qu'un exposé sur l'usage des colorants. En plus d'informations sur des panneaux illustrés et des bornes interactives présentant des séquences filmées, les gens sont invités à presser eux-mêmes leur fromage dans le cadre d'ateliers.



– 30 –

Source: Marie-Fée Proulx, coordonnatrice marketing et communications
La Coop Agrilait
Téléphone: (819) 396-2022 poste 226
mfproux@agrilait.com / agrilaitcoop.com