

PASCALE LÉVESQUE

La route du
**FROMAGE
EN GRAINS**

Un guide qui fait
skouic, skouic

INTRODUCTION

Le fromage en grains, c'est certes un peu inusité comme sujet de livre. Une remarque qu'on n'a pas manqué de me faire tout au long de ma quête – inachevée – pour répertorier tous les fromages en crottes du Québec. Y a-t-il vraiment matière à disserter sur un fromage qu'on dit « de commodité » et qui traîne sur les comptoirs de stations-service ? Mais les sceptiques n'avaient pas terminé de m'exposer leur incrédulité qu'ils se confondaient déjà en insistant pour dire que leur préféré, c'était le Boivin, ou le Coaticook, ou encore celui des Basques. Souvent le point de départ pour une longue discussion très animée !

Sans le savoir, ils résumaient ce que le grain, la crotte ou la curd, peu importe le petit nom qu'on lui donne, incarne : l'extension de notre identité et de notre fierté. Mais c'est encore plus que ça et c'est ce que j'ai découvert quand j'ai commencé à m'y intéresser plus particulièrement. J'aime faire de la route, et comme le travail et la famille m'amènent aux quatre coins du Québec, le fromage en grains est vite devenu ma collation de prédilection pour fouler les kilomètres. Soutenant, protéiné, amusant et parfois surprenant... j'avais toujours un nouveau chouchou ! Au fur et à mesure de mes trouvailles, j'ai réalisé que ça valait la peine de colliger ces observations dans un blogue consacré au sujet. En grattant la surface, j'ai vite compris l'ampleur de la place du grain dans notre imaginaire collectif, notre agriculture et nos communautés.

Quel est le meilleur fromage en grains au Québec ?
C'est toujours celui qu'on est en train de savourer.



J'ai compté plus de 60 fromageries qui en fabriquaient, et sans doute qu'au moment où vous lisez ces lignes, d'autres se sont ajoutées à la liste. J'ai parcouru un cumul de 7000 kilomètres – et mangé presque l'équivalent en grains! – pour rencontrer une quarantaine d'artisans fromagers et de producteurs laitiers. Je veux vous raconter leur histoire et je vous souhaite d'y voir le fromage en crottes sous ce nouvel angle.

Le grain est un lien concret entre notre passé et notre présent, en assurant la vitalité d'une communauté, comme l'incarne si bien la tradition des piqueniques à la fromagerie Proulx de Saint-Georges-de-Windsor. Il est aussi un vecteur d'innovation, comme je l'ai constaté aux fromageries Missiska à Bedford et L'Ancêtre à Bécancour. Partout cependant, le fromage en grains reste d'abord un grand rassembleur. C'est l'extension de la fromagerie comme élément structurant d'un terroir, mais aussi, comme le dit si bien Jean Morin de la fromagerie du Presbytère à Sainte-Élizabeth-de-Warwick, c'est « l'appât du grain ». La crotte est un pont extraordinaire entre l'urbanité et la ruralité. Il est non seulement un moyen efficace d'amener les gens à faire un détour en région, mais aussi un exemple qui sert concrètement à expliquer l'origine des aliments ainsi que tout ce qu'implique la consommation de produits locaux.

De la vache à la crotte, ou de la chèvre au grain, un skouic à la fois, je vous invite sur la route avec moi pour découvrir avec un regard neuf notre société distincte du fromage en grains.

Caroline Tardif, de la Fromagerie Ruban bleu; David Gadoury, de la Ferme Vallée Verte; Charles Trottier et Guylaine Rivard, de la Fromagerie des Grondines; Régis Morency et Lise Bradette, de la Fromagerie au Pays-des-Bleuets; Noémie et Marie-Ève Labbé et sa fille Emmy-Rose, des Fromages de l'isle d'Orléans; et Guylaine Giguère, de la Fromagerie Gilbert.



PETITE HISTOIRE DU FROMAGE EN GRAINS AU QUÉBEC

Partout où il y a des vaches, les gens sont à quelques étapes du fameux fromage en grains. Nous ne sommes pas les seuls à en manger, et – révélation ! – nous ne l'avons pas inventé. La crotte, ce n'est que l'une des étapes de la fabrication du cheddar, un produit non terminé. Partout où l'industrie laitière domine et où l'on fabrique du cheddar, il y a du fromage en grains. Vous en verrez donc chez nos voisins américains, que ce soit « nature », dans les comptoirs réfrigérés des stations-service du Wisconsin, ou frit, sur les menus de certains restaurants.

GUERRE ET CHEDDAR

Comme le dit une réplique du film *La Guerre des tuques*, « La guerre, c'est pas une raison pour se faire mal ! » mais ç'a été une raison suffisante pour faire du fromage. C'est ainsi qu'on a demandé aux fermiers québécois de soutenir l'effort de guerre, plus spécialement à l'époque de la Seconde Guerre mondiale. Il fallait nourrir les Anglais, mais aussi les soldats de l'Empire britannique envoyés au front. La production de cheddar existait déjà au Canada, même au Québec, depuis la prise de contrôle du territoire de la Nouvelle-France par les Britanniques. On en faisait peu cependant parce que, eh bien, le cheddar était une affaire d'Anglais. Mais au tournant du 20^e siècle, plus de 1200 fromageries ayant poussé en milieu rural, ce fut la naissance d'une tradition. On fait aujourd'hui du fromage partout ! Au Lac-Saint-Jean, la vieille fromagerie Perron située à Saint-Prime, construite en 1895 et devenue un musée du



La vieille fromagerie Perron de Saint-Prime, aujourd'hui transformée en musée, a été témoin de la fabrication artisanale du cheddar au Québec.

cheddar, témoigne de cette époque. Tout comme la fromagerie de la famille Proulx à Saint-Georges-de-Windsor, qui est toujours en activité.

« Durant et après la guerre, c'est là que l'engouement pour le grain est apparu », précise Mario Béland, du

Centre d'expertise fromagère du Québec. C'est que la crotte est plus rapide et moins coûteuse à produire que les blocs. Pour ces raisons, cette présentation rudimentaire – et néanmoins originale – du fromage est devenue typique de la province.

CENTRE-DU-QUÉBEC : L'ÉPICENTRE DU GRAIN

Au fil du temps, les fermes laitières et les petites fromageries se sont consolidées ou ont carrément fermé. Mais certaines régions qui avaient du lait en abondance, comme le Centre-du-Québec, ont servi de levier important au rayonnement du fromage en grains. Ce n'est pas un hasard si c'est là qu'on a inventé la poutine, qu'on adhère à la théorie de Drummondville ou à celle de Warwick quant au lieu de sa création ! Selon les données des Producteurs de lait du Québec, en 2019, cette région comptait le plus de fermes laitières, soit 713 au total, alimentant 12 usines de transformation.

C'est donc au Centre-du-Québec que le fromage en grains a débarqué sur la mappe de notre culture pop. Deux noms s'imposaient alors : Kingsey et Princesse. Ces marques ont rapidement régné sur tout ce qui était resto, épicerie et dépanneur entre Québec et Montréal. C'est à Warwick que les crottes royales étaient fabriquées, dans l'usine Fromage Côté qui fera battre le cœur du village jusqu'à sa fermeture en 2013.

Le père du « King » et de la Princesse, Georges Côté, a fondé son usine en 1976 à Kingsey Falls. Son frère Yves s'est joint à lui en 1978



Le fromage Princesse a fait la fierté des habitants des Bois-Francs.

pour l'établir à Warwick. Il a vendu son entreprise en 2003 à Saputo, le plus important fromager au Canada, pour 54 millions de dollars. Le fromage Kingsey, fabriqué aujourd'hui à Plessisville, où l'on peut le déguster au comptoir, et à Mont-Laurier, dans les Hautes-Laurentides, représente toujours l'une des marques les plus répandues au Québec grâce au redoutable pouvoir de distribution de Saputo.

En parallèle, d'autres marques très familières sont aussi parties à la conquête de plus gros marchés, comme La Chaudière, qui a laissé sa trace de Lac-Mégantic jusqu'à Québec, ou Riviera, de Sorel à Montréal.

DE VILLENEUVE À BOIVIN, LA FIERTÉ DE LA CROTTE

Un nom en particulier a cependant consacré notre fromage en grains en fierté nationale : Boivin. On est en 2003, *Star Académie* obsède le Québec. Parmi les participants reclus dans le grand manoir de Saint-Adèle, se trouve la Saguenéenne Annie Villeneuve. Un soir, elle lance un cri du cœur devant les caméras : elle s'ennuie de son Boivin. L'entreprise familiale de La Baie réagit promptement et lui en prépare une

pleine poche de hockey. Direction : les Laurentides. Deux millions de téléspectateurs entendent résonner le « skouic-skouic ». Consécration pour Boivin certes, mais surtout pour le fromage en grains.

« Et c'est pas fini, c'est rien qu'un début. » Aujourd'hui, si on fait le décompte, près d'une soixantaine de fromageries offrent du grain à leur clientèle, que ce soit à l'année ou en saison seulement. On assiste également à l'émergence d'une nouvelle vague de producteurs laitiers qui transforment eux-mêmes leur lait : la Fromagerie Warwick, la Ferme Phylum à Saint-Nicolas ou la Fromagerie Missiska à Bedford n'en sont que quelques exemples. Une autre tendance veut que les transformateurs combinent production de fromage en grains et restauration où règne la poutine. C'est le cas de la Fromagerie Victoria, à Victoriaville, de la Fromagerie Les Rivières, à Québec, de La Pépite d'Or, à Saint-Georges de Beauce, ou encore de la Fromagerie Qualité Summum, à Saint-Hyacinthe. Enfin, il y a les autres, comme les Fromages de l'isle d'Orléans ou la Fromagerie des Grondines, qui ont commencé à en faire, en réaction aux visiteurs qui leur disaient – sans blaguer ! – que ce n'était pas de vraies fromageries parce qu'on n'y faisait pas de fromage en grains.

Dans tous les cas, ce fameux grain s'impose partout, tant dans nos régions qu'en restauration. Il n'écrit pas que son histoire, mais contribue un tant soit peu à la nôtre.

UNE SOCIÉTÉ DISTINCTE GRÂCE À LA CROTTE !

D'un point de vue fromager, notre fromage en grains fait de nous une société distincte. Celle de la crotte ou du grain, direz-vous, mais qui oserait dire que c'est déshonorant alors que cette même crotte, reine de la poutine, est en train de faire notre renommée culinaire partout dans le monde ! La poutine est à 2020 ce que le porc effiloché était à 2010, rien de moins ! Sans elle, pas de plat signature pour conquérir les estomacs du monde. « Du monde », vous avez bien lu. Car la Fromagerie St-Guillaume, dans le Centre-du-Québec, a trouvé le moyen de livrer son fromage en grains à Paris et à Lille dans le nord de la France. Par ailleurs, même si les *cheese curds* se multiplient sur les cartes gourmandes et que nous ne sommes pas les seuls à en manger, notre fromage en grains fait de nous une société distincte sur un autre plan : nous sommes les seuls à le consommer à la température ambiante. L'exception qui confirme la règle vient des fiefs francophones de l'Ontario, de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick, où l'on consomme la crotte réfrigérée. Les seuls à la manger juste « de même », c'est-à-dire à température tablette ou comptoir, la main qui plonge dans le sac, les doigts qui suintent le petit lait, les morceaux qui chantent sous nos molaires un retentissant « skouic-skouic », c'est nous !



Les fromageries

La route du grain commence ici !



1 LA VACHE À MAILLOTTE

604 2^e Rue Est, La Sarre

2 FROMAGE AU VILLAGE

83, rue Notre-Dame Ouest, Lorrainville

3 FROMABITIBI

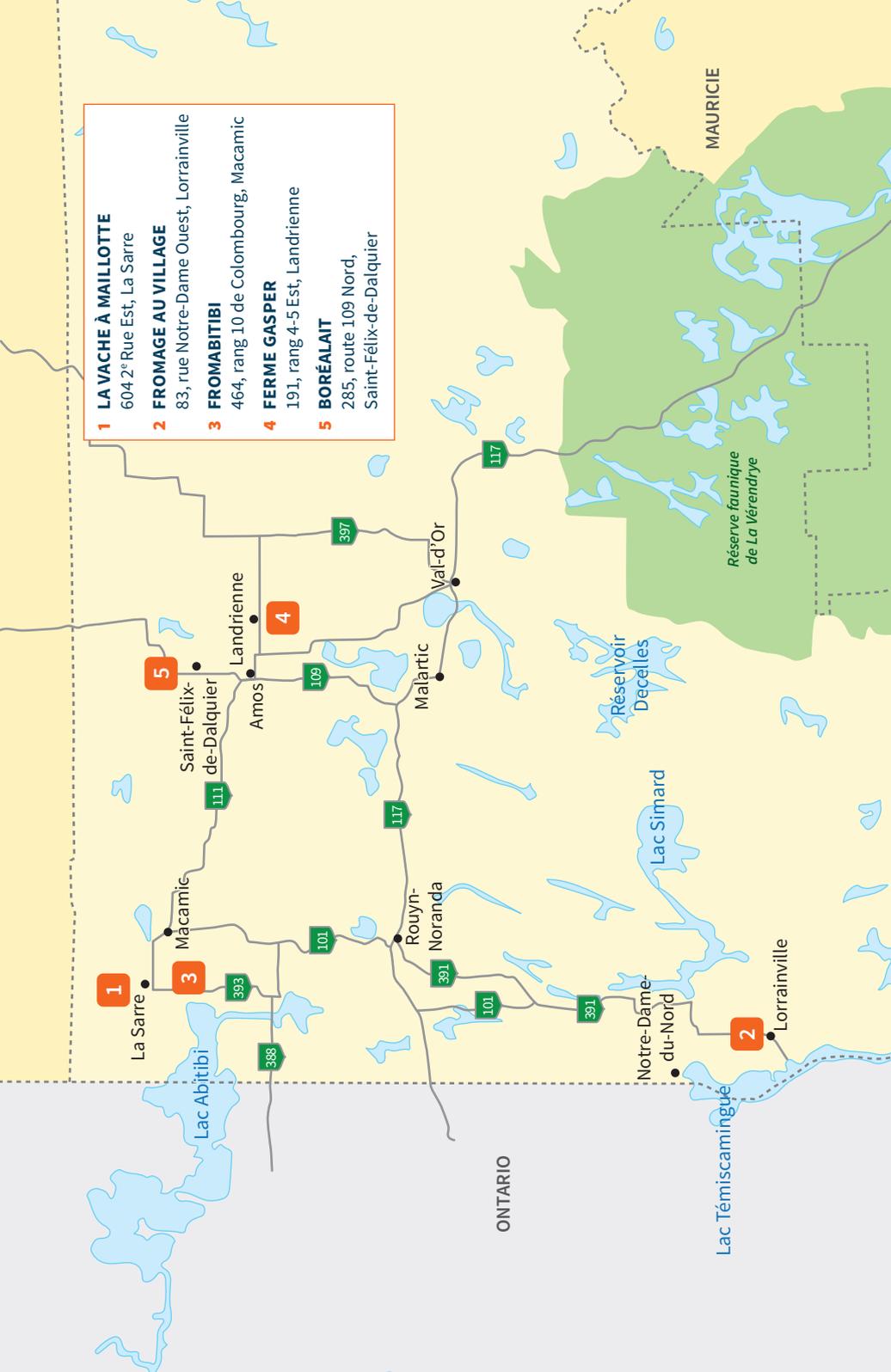
464, rang 10 de Colombourg, Macamic

4 FERME GASPER

191, rang 4-5 Est, Landrienne

5 BORÉALAIT

285, route 109 Nord,
Saint-Félix-de-Dalquier



MAURICIE

Réserve faunique
de La Vérendrye

Réservoir
Decelles

Lac Simard

Lac Témiscamingue

ONTARIO

Lac Abitibi

Macamic

Saint-Félix-
de-Dalquier

Landrienne

Amos

Rouyn-
Noranda

Malartic

Val-d'Or

Notre-Dame-
du-Nord

Lorrainville

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

L'Abitibi-Témiscamingue a beau être vaste, des spécificités uniques caractérisent l'ensemble du territoire, pour le plus grand bonheur des amateurs de fromage. À commencer par le lait. « Du christie de bon lait ! » dit Évelyne Rancourt de Boréalait, qui l'embouteille depuis février 2019.

L'Abitibi-Témiscamingue produit un lait plus sucré que celui des autres régions et qui teinte le goût des fromages frais en leur donnant une touche de douceur unique. « Les gens de la région seraient tellement habitués à leur terroir que le fromage frais du sud du Québec leur paraît un soupçon trop acidulé », affirme Marco Hachey, directeur et copropriétaire de La Vache à Maillotte, à La Sarre.

La bonne question à poser est la suivante : « Qu'est-ce que les vaches mangent pour produire un tel lait ? » « Ce qui pousse ! » répondent Yvan Gagnon et Claire Perron, de la Ferme Gasper. Et ce qui pousse, ce sont des plantes qui subissent de grands écarts de température – chaud le jour et très frais la nuit –, et qui se gorgent de sucre pour résister au froid, ce qui empêche leur sève de cristalliser, comme celle des érables qu'on entaille au printemps.

Ici, les *farmers* n'ont pas le choix de composer avec les saisons et avec ce que le sol est capable de leur fournir. Ce n'est pas bio au sens propre de la certification encadrée par la loi, mais ça l'est quand même un peu par défaut. Les vaches broutent à l'extérieur une bonne partie de l'année et se nourrissent en tout temps de foin sec



ou de foin en ensilage. Mais pas de maïs, contrairement à la majorité des fermes laitières québécoises. Parce que ça ne pousse pas. D'ailleurs, tous les fromagers artisanaux vous diront qu'ils préfèrent une alimentation au fourrage. En Abitibi-Témiscamingue, ça fait un lait bon au point que plusieurs producteurs se sont lancés dans sa transformation pour le garder dans la région.

L'autre spécificité ? Le fromage à poutine, qui est coupé beaucoup plus petit. Tant Le Fromage au Village, à Lorrainville, que la fromagerie La Vache à Maillotte, à La Sarre, produisent des mini-crottes destinées aux restaurateurs. La demande pour les mini-grains vient de la pataterie Chez Morasse, qui règne sur la frite à Rouyn-Noranda depuis 1969. On raconte que c'est Christian Morasse, le fils du fondateur Conrad, qui aimait ça plus petit. Cela lui permettait de mieux portionner son fromage, et facilitait ainsi la confection de la

LA TRANSFORMATION DU LAIT

Avant l'arrivée récente d'une nouvelle génération de fermiers-fromagers, le lait des nombreuses fermes laitières de l'Abitibi et du Témiscamingue a longtemps pris quasi exclusivement le chemin de deux importantes usines de transformation : la Laiterie Dallaire, qui était située à Rouyn et qui a fermé ses portes en 2009, et l'usine Lactalis Laverlochère, une beurrerie fondée à l'origine par la famille Lafrenière, toujours très active à Laverlochère, près de Ville-Marie. L'usine, qui a vu le jour en 1922, est devenue l'un des fleurons les plus productifs de l'industrie agroalimentaire de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle reçoit même du lait de l'Ouest canadien, faute de transformateurs là-bas pour le valoriser autrement. Tout le surplus de lait y est acheminé pour y être transformé entre autres en beurre, qu'on retrouve sur nos tablettes sous la marque Lactantia. Une autre partie est transformée en différents laits (en poudre, écrémé, entier) qui sont destinés à des clients industriels pour une deuxième transformation. Quand on lit « substances laitières » ou « substances laitières modifiées » dans les ingrédients d'un fromage, c'est ce qu'on utilise.



poutine en étages : frites, grains, sauce, frites, grains et encore sauce ! Les artisans de La Vache à Maillotte ont relevé le défi en passant deux fois le fromage dans le moulin à grains et ça a fini par devenir la norme en Abitibi-Témiscamingue. Mohammed Ali, Johnny Cash, Mad Dog Vachon et toutes les stars de la lutte comptent parmi les nombreux clients de Chez Morasse qui ont pu manger ces grains.

Mais la plus importante spécificité de la région, ce sont les gens derrière le fromage en crottes. Sur votre route, vous allez rencontrer des personnes audacieuses, captivantes, inspirées et toujours d'adon pour un brin de conversation.

OH, UNE RECETTE !

Salade de grelots façon Fromage au Village

2 PORTIONS (repas),

4 PORTIONS (accompagnement)

Dans un grand saladier, mélanger 25 pommes de terre grelots cuites et coupées en dés, 150 g (1/3 lb) de fromage en grains Le Fromage au Village, 2 œufs cuits durs, 4 à 6 oignons verts hachés finement, 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais haché, 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais haché, 2 gousses d'ail hachées finement, 1 poivron rouge coupé en dés, 150 g (1/3 lb) de bacon haché finement, 1 cornichon à l'aneth coupé en dés, 5 ml (1 c. à thé) de moutarde forte, 80 ml (1/3 tasse) de mayonnaise, 80 ml (1/3 tasse) de crème sure. Saler et poivrer.



1. Chez Morasse, une institution de la poutine à Rouyn-Noranda qui fait office d'initiation pour les visiteurs dans la région.
2. La célèbre anode de Rouyn-Noranda.
3. Les vaches au pâturage sont une image familière en Abitibi-Témiscamingue.
4. La promenade autour du lac Osisko est une boucle de 8 km. Les amis canins en laisse sont les bienvenus!