



Deux fromages de La Station au top d'un palmarès



par Vincent Cliche

Voir tous les articles de Vincent Cliche

Article mis en ligne le 14 décembre 2009 à 5:53

Soyez le premier à commenter cet article

Deux produits de la fromagerie La Station de Compton, en l'occurrence la Comtomme et le Alfred le Fermier, se retrouvent en tête d'un palmarès des meilleurs fromages au monde, selon le journal montréalais «The Gazette». Le quotidien a fait appel à un panel de gens influents de l'industrie agroalimentaire pour dresser la liste. Le fromage Alfred le Fermier arrive donc en seconde place, tandis que la Comtomme se retrouve en onzième position. Ces deux produits partagent les honneurs avec des fromages français et italiens.



En plus des honneurs raflés cette année, la fromagerie La Station de Compton se retrouve à l'intérieur d'un palmarès du quotidien montréalais «The Gazette», au grand plaisir du directeur général de l'établissement, Simon-Pierre Bolduc. (photo archives)

Copropriétaire et directeur général de la fromagerie La Station, Simon-Pierre Bolduc est ravi de se retrouver parmi l'élite. «C'est très flatteur, dit-il. C'est aussi une belle reconnaissance de l'industrie.»

Outre le classement du journal «The Gazette», les honneurs ont plu sur la fromagerie La Station cette année. L'entreprise a mis la main sur trois prix Caseus, deux grands prix et trois nominations aux Grands prix des fromages canadiens. Toute une récolte! Mais, comment peut-on expliquer ce succès? Simon-Pierre Bolduc répondrait à cette question par deux mots: travail et passion. «On travaille fort pour y arriver. Il y a aussi la passion qu'on a tous à produire nos fromages. Mes parents (Carole Routhier et Pierre Bolduc), mon frère Vincent et moi formons une belle équipe. La synergie y est et on a tous une vision commune. La fromagerie, c'est une affaire de quatre générations.»

L'année 2010 sera-t-elle tout aussi remplie pour cette entreprise familiale? «On a tout plein de projets», note M. Bolduc, sans toutefois préciser la nature de ceux-ci.

On désire également faire plus de recherches pour améliorer le goût des fromages. De plus, on veut aussi augmenter la production. «Il faut suffire à la demande. Ça demeure un gros défi pour l'an prochain.»

Pour les amateurs de fromages, Alfred le Fermier en est un à pâte ferme, au lait cru, bio et affiné