



[grandmarchedecharlevoix.com](http://grandmarchedecharlevoix.com)

## LES FROMAGES DE CHARLEVOIX



**Collaboration spéciale:**  
**Annick Perron**  
Coordonnatrice Grand  
Marché de Charlevoix

Petit oubli! Dans la recette du gigot de chevreau au vin doux, il y avait tellement d'ingrédients...(4).. que j'ai oublié de mentionner les échalotes françaises.

Tous les fromagers de Charlevoix participent au Grand marché. Quelle chance nous avons nous Charlevoisiens d'avoir accès à de si bons fromages! Je me fais un devoir d'en servir à mes invités. J'ai toujours un ou deux fromages dans mon frigo, mais pas uniquement pour mes invités ... c'est tellement bon pour terminer un repas.

Le Mistelle de pomme de glace des Vergers Pedneault est tout désigné pour accompagner les fromages. Pour ceux qui aiment quelque chose de plus léger, la Dame prune est adorée et peut se servir aussi bien en apéro qu'en digestif.

Saviez-vous que vous les payez vos fromages de Charlevoix moins cher ici que si vous restiez en ville? Profitez-en! Mon grand coup de cœur est la Tomme d'Elles de la Maison d'affinage Maurice Dufour. J'ai vu ce fromage hors de prix à Montréal. Si vous ne connaissez pas le Secret de Maurice, je vous le conseille fortement. C'est un fromage de brebis qui fond dans la bouche. Pour le consommer, il faut faire une ouverture circulaire sur le dessus et tremper des morceaux de pain. Je le sers même en entrée et il fait toujours fureur.

Pour les amateurs de fondue au fromage comme moi, la Laiterie Charlevoix a récemment mis en marché sa Fondue charlevoisienne, un mélange d'Hercule et de 1608, deux fromages exquis. Si vous les connaissez, vous savez aussi que la combinaison peut-être succulente.

En terminant, je vous mentionne un fromage qui gagne à être connu. Le Suisse de la Fromagerie St-Fidèle. Sans lactose, ce fromage est bon en tout temps. Au petit déjeuner, à la fin d'un repas, pour gratiner, etc.

Essayez-le, son goût vous épatera. De plus, ses cousins sont excellents en fondue au fromage : deux paquets de Suisse vieilli, 1 paquet de Suisse macéré à la mistelle. Frotter une gousse d'ail dans le fond du plat, mettre trois quart de tasse de vin blanc, ajouter sel et poivre, un peu de farine et de la muscade si désiré et faire fondre lentement le fromage qui aura été préalablement râpé.

Depuis quelques jours maintenant, les tomates des serres Lacoste sont de retour avec ses boîtes économiques et le Grand Marché est fier d'offrir en exclusivité la laitue de serre de la Ferme Côte des Bouleaux. Elle est bonne et croquante, et c'est une primeur! Plus les gens encourageront le Grand marché et plus les producteurs pourront vous offrir des produits de chez nous comme cette laitue, mais tout au long de l'année. C'est une autre raison d'acheter au Grand marché!

L'achat local, c'est très important, car si vous ne consommez pas des produits de chez vous, c'est vous qui serez pénalisés. Vous n'aurez plus accès aux produits locaux. Je ne parle pas seulement d'agriculture. L'achat local, c'est l'affaire de tout Charlevoix. Pensez-y Charlevoisiens et soyez fiers de ce que les producteurs, marchands, restaurateurs etc. font pour vous. Sans votre soutien, ils risquent de disparaître et avec eux les produits de chez nous.



Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
**Québec**

[info@grandmarchedecharlevoix.com](mailto:info@grandmarchedecharlevoix.com)  
[WWW.grandmarchedecharlevoix.com](http://WWW.grandmarchedecharlevoix.com)