



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 1^{er} avril 2005



Vous présentent

LA FROMAGERIE DES BASQUES

Du fromage pour tous les goûts

Qui dans la région ne connaît pas l'incontournable Fromagerie des Basques et son fameux fromage qui fait « kwik kwik »? Située face à l'île aux Basques sur la route 132 à Trois-Pistoles, la fromagerie familiale est devenue une véritable halte touristique.

Germain, Madeline et Yves Pettigrew ont amorcé leur aventure fromagère en 1994 avec une petite production élaborée à partir du lait de vache de leur propre ferme. Aujourd'hui, ils se concentrent uniquement sur la confection de leurs fromages et font appel à des producteurs laitiers de la région pour se procurer leur matière première.

Les Pettigrew ont réinventé le traditionnel fromage en grains en lui donnant différentes saveurs originales comme poivre, bacon ou tomate et basilic. De quoi relever une poutine maison à coup sûr! Les fameux tortillons salés aux fines herbes et aux épices barbecue sont tout aussi savoureux qu'industriels. Le goût distinct du cheddar fumé au bois d'érable offre également une alternative appréciée pour une dégustation qui sort de l'ordinaire.

En plus des cheddars frais et vieillies qui font la renommée de l'entreprise depuis ses débuts, les fromages de la Fromagerie des Basques ont su développer au fil des années des fromages affinés qui ont la cote auprès des connaisseurs et des fins gourmets.

En s'inspirant tout simplement du nom de leur fromagerie, les Pettigrew ont voulu concevoir un fromage de type basque, l'Héritage. Au Pays Basque, le fromage est élaboré avec du lait de brebis; à Trois-Pistoles, on utilise le lait de vache en respectant la technique de fabrication particulière de ce fromage. Ce produit original est unique au Québec et se retrouve

même sur les tablettes de fromageries du Marché du Vieux Port à Québec et du Marché Atwater à Montréal.

Le fromage suisse de type gruyère se déguste cru mais s'apprête aussi parfaitement en fondue et il rehausse les gratins, la soupe à l'oignon ou les sauces fromagées. Tout comme la croûte du fromage l'Héritage, celle du fromage suisse est frottée au sel ou à la bière Trois-Pistoles, élaborée par la brasserie Unibroue. Ce procédé confère aux fromages un goût raffiné très apprécié de la clientèle.

Le dernier-né de la production est un fromage à pâte molle à croûte fleurie qui porte le nom de la célèbre église de Trois-Pistoles, Notre-Dame-des-Neiges.

Pour fêter le dixième anniversaire en 2004, la Fromagerie des Basques s'est transformée en une vaste halte gourmande représentant un investissement de 350 000\$. En plus d'y retrouver tous leurs fromages, dont plusieurs sont frais du jour, on peut maintenant y découvrir une grande variété de produits régionaux et se rafraîchir au bar laitier.

Les efforts soutenus déployés par le Pettigrew ont récemment été soulignés lors du vingtième Gala régional des Grands Prix du Tourisme qui se tenait à Rimouski le 12 mars dernier. La Fromagerie des Basques y a remporté la palme dans la catégorie services touristiques. Félicitations à une fromagerie qui fait rayonner l'agrotourisme Bas-Laurentien!



BRAVO POUR TANT DE DYNAMISME !

C'est toujours avec fierté que nous appuyons les entreprises qui font grandir notre milieu !



Caisse populaire Desjardins de l'Héritage des Basques

Siège social
80, rue Notre-Dame Ouest
Trois-Pistoles
(418) 851-2173

QUALTECH
SOLUTIONS ET INGÉNIERIE DE PROCÉDÉS
PROCESS ENGINEERING AND SOLUTIONS

FABRICATION ACIER INOXYDABLE
Équipement de procédés Automatisation et contrôle Pompes, Valves, Réservoirs

1-888-339-3801

QUALTECH
Tetra Pak Saunders