



CAHIER DE PRESSE

Journal : L'Avantage
Tirage : 41 000 exemplaires

Date : 20 mai 2005

SAVEURS DU BAS-SAINST-LAURENT

Vous présentent

LA FROMAGERIE LE DÉTOUR

Découvrez les délices du cœur du Témiscouata

La notoriété provinciale de l'entreprise fromagère s'est d'abord développée grâce au fromage « Clandestin », composé de lait de brebis et de vache, et le fromage faible en gras « La Dame du Lac », fabriqué à partir de lait de vache. La Fromagerie Le Détour compte aujourd'hui dix-huit produits, développés avec passion au fil des années.

Le nom de la fromagerie fait référence à l'histoire de la ville de Notre-Dame-du-Lac qui, dans les années 1800, portait le nom de Détour. Le lieu était alors privilégié pour ressourcer le voyageur circulant entre Rivière-du-Loup, au Québec et Edmondston au Nouveau-Brunswick.

Depuis la relance de l'entreprise en 2003, Ginette Bégin et Mario Quirion sont fidèles à leur volonté de faire rayonner le savoir faire régional. C'est pourquoi ils s'associent tantôt à des producteurs, tantôt à des artistes locaux dans la production et la mise en marché de leur produits. Chaque appellation de fromage est reliée à une histoire témiscouatine des plus fascinantes. Voici quelques exemples de finesses gastronomiques qui agrémentent vos dégustations vives et fromages et etc.

Le CLANDESTIN innove en combinant les laits de brebis et de vache. Son nom rappelle l'époque où la contrebande de boissons alcoolisées était une activité dominante dans la région. Son caractère unique s'articule dans une petite meule d'environ 500 grammes enveloppée d'une belle croûte orangée. Son goût piquant et sa double texture, à la fois liée et granuleuse, nous rappelle sa composition n'est pas agressif et s'accompagne bien d'un vin rouge de la région de la côte du Rhin ou d'un chardonnay californien.

La DAME DU LAC, composée uniquement de lait de vache, présente un goût plus accessible. Son nom souligne la beauté de la fleur emblème de la ville de Notre-Dame-du-Lac. Ce fromage se fait remarquer pour sa très faible teneur en gras (10 % de matière grasse comparativement à 24 % et 35 % pour la majorité des fromages), bien qu'il présente un goût campé et une texture onctueuse. Il s'accompagne d'un vin blanc légèrement fruité.

La SENTINELLE est un fromage à pâte molle affinée en surface, développé à base de lait de chèvre. Son nom souligne le rôle de veille joué par la région du Témiscouata. Dans les années 1800, le fort Ingall fut construit afin de préserver le territoire canadien. Cette veille s'exprime maintenant par la station scientifique Aster qui déploie sa vigilance en observant les phénomènes célestes.

Le caractère docile du CAMEMBERT AU LAIT DE BREBIS rappelle la nature de la brebis. Ce fromage prend forme dans une petite meule d'environ 1,5 kg enveloppée d'une croûte fleurie. Doux et onctueux, il s'accompagne bien d'un vin blanc sec ou d'une bière.

Le CHEDDAR AU LAIT CRU propose goût piquant et crémeux. À partir de six mois, il présente un goût légèrement alcoolisé. De pâte ferme et souple, ce cheddar au lait cru s'inscrit en troisième service lors de dégustations. Il est fort apprécié avec un porto ou un mistelle.

L'andouille du CHEDDAR FUMÉ AU BOIS D'ÉRABLE est appréciée des amateurs de poissons boucanés. Il s'apprécie avec un vin rouge corsé ou un whisky.

Le FROMAGE FRAIS DU JOUR est de loin le préféré des Québécois. Son goût est subtil et sa fraîcheur se traduit en un délicieux son caractéristique. Toujours apprécié lors des rassemblements populaires, ce fromage peut être accompagné d'un vin blanc léger ou, bien sûr, d'une bière.

Le dernier né de la fromagerie est un BEURRE ANCESTRAL hors du commun. Celui-ci a été développé avec la complicité de gens âgés qui ont bien connu la tradition d'autrefois, afin de donner au beurre un goût typique et légèrement plus salé que le beurre conventionnel. Il ne contient aucun colorant ni agent de conservation et sa présentation sort de l'ordinaire par son format conique de 250 grammes moulé à la main. L'incrustation d'un élément décoratif lui donne un cachet artisanal sans équivoque et une agréable présentation. De quoi épater la galerie lors de vos réceptions estivales!

Le marché roturier de la fromagerie Le Détour se situe dans la région du Témiscouata, de Kamouraska, de Rivière-du-Loup et du nord-ouest du Nouveau-Brunswick. On retrouve aussi maintenant plusieurs de leurs produits dans les établissements de la chaîne GP de même que dans les bonnes épiceries et fromageries de Rimouski, Québec et Montréal.

FROMAGERIE LE DÉTOUR
100, route Transcanadienne
Notre-Dame-du-Lac (QC) G0L 1X0
Téléphone : (418) 899-7000
Ouverte tous les jours de 6 h à 18 h sauf le dimanche où l'ouverture se fait à 10 h.

est fier de contribuer à améliorer la qualité de l'eau de la Fromagerie le Détour.

PURIBEC inc.
Qualité et service depuis 1976

Toutes nos félicitations et nos vœux de succès!

KINETICO
L'EAU Révérence

418-722-7326
1-877-787-4232
www.puribec.com

Hôtel Rimouski
Séjour agréable, cuisine raffinée au goût d'ici

133 chambres et 52 suites • 16 salles de réunions • Restaurant / Bistrot • Internet haute vitesse
Piscine intérieure et glissade d'eau • Spa, salle d'exercice • Centre de santé

225, boul. René-Lévesque Est, Rimouski / 1 800 463-0755 • www.hotelrimouski.com