

Trois nouveaux fromages de chèvre

PIERRE CHAMPAGNE

PChampagne@lesoleil.com

Trois nouveaux fromages de chèvre développés par le propriétaire de la ferme Tourilli de Saint-Raymond de Portneuf, M. Éric Proulx, seront mis en marché vers la mi-août, confirmant ainsi que cette région, limitrophe à celle de la capitale nationale et reconnue comme la capitale de l'automobile, devient de plus en plus la capitale des fromages de spécialité.

C'est un fromage de chèvre affiné pendant une vingtaine de jours, le Cap Rond, qui deviendra le fer de lance de cette toute nouvelle fromagerie artisanale. Présenté dans de petites boîtes carrées en bois d'érable, le Cap Rond, un fromage cendré, sera distribué un peu partout chez les meilleurs détaillants de la région de Québec.

Le jeune entrepreneur a aussi l'intention de produire deux autres sortes de fromages sur une base plus réduite : un fromage de type feta qui sera vendu en cubes et baignant dans l'huile et un fromage fermier frais, fabriqué à la main, moulé à la louche, le Tourilli, que M. Proulx produit déjà depuis quelques mois, soit depuis qu'il s'est porté acquéreur de ses quatre premières chèvres, en juillet 2000.

Il n'est pas exclu, par ailleurs, que l'aubergiste le plus renommé de Saint-Raymond, M. Pascal Cothet, le propriétaire de l'auberge La Bastide, travaille avec M. Proulx à la conception d'un autre fromage affiné à son goût, de type Crottin de Chavignol, et qui porterait le nom de l'auberge.

Géographe de profession, M. Proulx avait toujours fait savoir à qui voulait l'entendre qu'un jour, il se lancerait dans l'élevage caprin et qu'à partir du lait de ses chèvres, il fabriquerait du fromage. « C'était ce que j'envisageais comme préretraité mais les choses se sont précipitées et c'est finalement à 26 ans que je serai en mesure de concrétiser ce rêve », a déclaré M. Proulx au SO-



LE SOLEIL, PIERRE CHAMPAGNE

À droite, Éric Proulx, entouré de ses chèvres. À gauche, l'aubergiste Pascal Cothet.

LEIL, il y a quelques jours, au moment même où les électriciens terminaient les travaux de réfrigération de la fromagerie artisanale qui jouxte la demeure familiale, aménagée dans l'ancienne cuisine d'été.

Le défi est de taille puisque l'on dénombre au Québec de 25 à 30 fromageries fermières qui se spécialisent dans le fromage de chèvre. Mais M. Proulx ne néglige rien pour faire de ses fromages de grandes réussites gastronomiques. Les 24 chèvres qu'il possède maintenant sont même nourries au foin biologique. Il préfère les traire à la main, deux fois par jour, deux heures chaque fois, pour demeurer en contact direct avec l'animal afin de prévoir les premiers symptômes d'une maladie quelconque ; son fromage est fabriqué à la main et moulé à la louche. Les cendres qui seront ajoutées à l'affinage seront des cendres végétales stérilisées, etc. Il faut être très discipliné en ce qui concerne les mesures d'hygiène.

« Pour faire le meilleur fromage, il faut les meilleures chèvres qui produiront le meilleur lait, avec le meilleur foin et dans les meilleures conditions. C'est ça, le secret, et c'est ce qui fait la différence entre un bon fromage fermier et un fromage industriel fabriqué à la machine, avec du lait de chèvre plus ou moins frais, provenant de différents troupeaux qui ont été élevés et nourris de différentes façons », explique M. Proulx.

Pour y arriver, M. Proulx a quitté son emploi rémunérateur de géographe en juillet 2000 pour se consacrer exclusivement à son projet. C'est alors qu'il a suivi un cours de fromager, à l'Institut de techniques agricoles de Saint-Hyacinthe et qu'il a acheté ses quatre premières chèvres. Il a aussi beaucoup lu, passant à travers tous les livres qui ont été édités en France sur le sujet. Puis il s'est trouvé un parrain, à Grondines dans le comté de Portneuf, pour le guider dans le droit chemin. M. Charles Trottier, éleveur de vaches suisses brunes et de chèvres alpines a su le guider dans son plan d'affaires auprès de ses fournisseurs et dans l'achat de ses chèvres de race pure.

Cela fait donc deux ans que M. Proulx s'entraîne à faire du fromage. Tous les jours. Avec du lait frais. « C'est en faisant des erreurs que l'on s'améliore », dit-il, précisant qu'il aime mieux faire ses erreurs avant la mise en marché qu'après. Aujourd'hui, M. Proulx est fin prêt. Son troupeau compte maintenant 24 chèvres alpines ; son approvisionnement en foin biologique est assuré ; la fromagerie est complétée ; il s'est trouvé un bon distributeur et il a déjà mérité deux récompenses, soit le premier prix, dans la catégorie Création d'entreprises, lors de la finale locale du Concours québécois en entrepreneuriat, et celui de la Jeune personnalité d'affaires du comté de Portneuf en 2002.