

La ferme Tourilli se démarque au concours Caseus

À sa première participation au concours national Caseus 2003, la ferme Tourilli a récolté une importante mention, alors que son fromage cendré le Cap Rond a été choisi comme finaliste dans la catégorie meilleur fromage de chèvre à croûte fleurie. C'est la fromagerie Damafro, de Saint-Damase, qui a devancé la ferme Tourilli et emporté les grands honneurs dans cette catégorie. Ce festival se tenait à Warwick et a remis ses prix le 16 juin dernier. La ferme Tourilli, de Saint-Raymond, est la propriété d'Éric Proulx, un jeune chèvresier-fromager de 27 ans.

Seul événement au Québec où les amateurs peuvent rencontrer l'ensemble des fromagers québécois, le concours Caseus présentait plus d'une soixantaine de fromages provenant d'environ 50 fromageries.

Pour Éric Proulx, «cette nomination est d'autant plus significative que la ferme Tourilli compte parmi les trois seules fromageries artisanales/fermières au Québec à avoir été finalistes à ce concours en 2003, avec la ferme Lehman (Lac Saint-Jean) et la Fromagerie du Vieux Saint-François (Laval)».

Le Cap Rond est le principal ambassadeur de la ferme Tourilli à l'extérieur de Portneuf. Ce fromage à croûte naturelle est cendré et vieilli 25 jours dans les caves de la fromagerie, avec comme résultat un fromage de chèvre à pâte semi-ferme onctueux, à pâte collante avec un goût fermier caractéristique. Outre le Cap Rond, la ferme Tourilli fabrique également le Tourilli, le Bouquetin de Portneuf, et le Bastidou. Ce dernier fromage, développé en collaboration avec l'Auberge La Bastide, sera lancé dans les épiceries en septembre. Quant au Bouquetin, il n'est disponible qu'au comptoir de la fromagerie dans le rang Notre-Dame. Le Cap Rond et le Tourilli sont disponibles dans les marchés d'alimentation de Saint-Raymond et du comté.

La ferme comprend un élevage de 25 chèvres de race alpine. Après 10 mois d'opération, M. Proulx est heureux des résultats obtenus à date. La jeune entreprise sera présente aux Fêtes gourmandes de la SAQ au Marché Atwater de Montréal, les 23-24 août prochains.

