

# V BOUFFE

TEXTE ► ALIX RENAUD



La Ferme Tourilli

## LA SURPRISE DU CHÈVRE

Il y a quatre ans à peine, Éric Proulx ne savait pas lui-même qu'il se lancerait dans l'élevage caprin. Il est aujourd'hui le seul de la région à produire du fromage de chèvre fermier, véritables petits délices qui se retrouvent dans plusieurs épiceries fines de Québec et de Montréal.

Il a grandi à la campagne, mais pas dans une ferme. Géographe de métier, il a travaillé pendant quelques années comme consultant et agent de développement pour diverses chambres de commerce. S'il a toujours été habité par un certain «amour de la terre», c'est toutefois la fréquentation assidue des milieux ruraux qui éveille son intérêt pour l'agriculture. Mais un intérêt encore assez vague, jusqu'au jour où il se dit: «C'est maintenant ou jamais!» Cela s'est produit alors qu'il participait à un symposium sur l'économie des terroirs organisé par Solidarité rurale. Il se prend donc lui-même au mot, quitte

son emploi et s'inscrit à l'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe. L'aventure, la vraie, commence avec l'achat d'une maison construite au début du siècle, inhabitée depuis cinq ans, qui devient dès lors la Ferme Tourilli, nom d'un ancien territoire de chasse des Hurons et nom de la rivière qui coule non loin de là. Éric Proulx adjoint à la demeure une annexe qui deviendra la boutique et la fromagerie, puis il fait ensuite l'acquisition de quatre chèvres alpines: «J'en ai maintenant 35... Avec deux bébés par année, cela va vite.» Son premier fromage artisanal, il le baptise *Cap-Rond* en hommage à Saint-Raymond:

«Le Cap-Rond est un petit cap de glaise qui surplombe le clocher du village...» Il se présente dans un petit contenant cylindrique en bois, fabriqué par un menuisier de Saint-Raymond. Il s'agit d'un fromage à pâte molle (mais moins qu'un brie), moulé à la louche, affiné, cendré. Si Éric Proulx insiste pour parler de «vrai croûtage fermier», c'est que ce type de fromage présente des caractéristiques particulières et ne s'improvise pas. Pour le réaliser, le jeune artisan n'avait pas manqué de faire appel aux enseignements et conseils d'un maître bien connu des fromagers québécois, en l'occurrence Philippe Kotula. Outre le *Cap-Rond*, la Ferme Tourilli commercialise deux autres fromages fermiers: le *Tourilli* - fromage frais, plutôt doux, qui, vieilli, devient le *Cap-Rond* - et le *Bouquetin* (semblable au crottin de Chevignol), moulé à la cuiller, vieilli de 10 à 15 jours. Une légère pointe d'acidité caractérise les trois fromages, et l'arôme caprin y est nettement perceptible, bien que subtil. À Québec, le Saint-Amour fut le premier restaurant à mettre sur sa carte les fromages de la Ferme Tourilli; d'autres y recourent à l'occasion. Distribués par Plaisirs gourmets, les produits élaborés par Éric Proulx se retrouvent dans sa propre boutique et dans plusieurs épiceries fines de la région de Québec, dont (il cite de mémoire) J.A. Moisan, Épicerie européenne, La Daquoise et La Fromagère (Vieux-Port). C'est paradoxalement du côté de Montréal (marchés Jean-Jalon, Atwater, etc.) que s'écoule la plus grande partie de la production. «J'aurais préféré que ce soit à Québec... mais j'ai bon espoir, j'y travaille», confie Éric Proulx. Entre-temps, de concert avec le chef Pascal Côté (Auberge La Bastide), il élabore un tout nouveau produit, le *Bastidou*, un chèvre au pesto de fines herbes vieilli 30 jours. À sa question concernant la chèvre de boucherie (dont je raffole), il répond spontanément: «Je compte "développer" ça davantage. Actuellement, je fournis plusieurs épiceries

ethniques de Montréal...» Il a déjà approché quelques restaurateurs de Québec et attend ceux qui accepteront de se lancer, c'est-à-dire d'inscrire un ou deux plats de cabri (lès jeune chèvre) sur leur carte. Notre entretien se termine sur quelques considérations culinaires, via un crochet par l'agriculture biologique, ce qui me laisse en mémoire le slogan de Solidarité rurale: «Tant vaut le village, tant vaut le pays!»

ÉRIC PROULX  
FERME TOURILLI  
1541, RANG NOTRE-DAME  
SAINT-RAYMOND DE PORTNEUF (QUÉBEC)  
TÉLÉPHONE: (418) 337-2876