



Société Coopérative Agricole de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
L'Isle-aux-Grues, Québec, Canada
GOR 1P0

Tél. : (418) 248-5842 • Téléc. : (418) 248-5843
www.fromagesileauxgrues.com

Photographie : Gracieuseté d'Air Montmagny (vue aérienne), Alain Vinet (paysages)



Les fromages de l'Île-aux-Grues

Des saveurs uniques et authentiques



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

La belle histoire de fiers insulaires

Fouettée par les vents maritimes, bercée par le fleuve Saint-Laurent, l'Isle-aux-Grues appartient à l'archipel du même nom. Sertie entre l'Île d'Orléans et l'Île-aux-Coudres, l'île fait partie de la belle région de Chaudière-Appalaches.

L'histoire de la fromagerie est étroitement liée à l'agriculture. Au fil du temps, la production laitière a pris de l'importance, ce qui nécessita de transformer le lait sur l'île. En effet, le transport du lait hors de l'île tous les jours devenait impossible en raison de son isolement, n'étant reliée que par un traversier durant la saison estivale et par l'avion pendant l'hiver. En 1977, les producteurs laitiers s'unissent et la Société Coopérative Agricole de l'Île-aux-Grues démarre ses activités.

Pendant dix ans, le lait est transformé en cheddar, et ce, seulement l'été, car les chemins ne sont pas déneigés durant l'hiver. L'année 1987 marque un tournant pour la fromagerie avec le déneigement de la route. Elle peut poursuivre ses opérations toute l'année. Aujourd'hui, la coopérative regroupe cinq producteurs laitiers et procure des emplois à plusieurs insulaires, contribuant au dynamisme de l'économie locale.

La Fromagerie Île-aux-Grues, le cœur économique de l'île, fait rayonner partout au Québec les précieux trésors de son terroir : *des fromages uniques, savoureusement authentiques, issus du cœur et des mains d'artisans passionnés.*



Vue aérienne de l'Isle-aux-Grues



Fabrication artisanale

Découvrez Le cheddar vieilli Île-aux-Grues...

Famille :
Pâte lisse et ferme pressée,
jaune crème

Type de lait :
Lait thermisé de vache
provenant de l'île

Intensité :
Moyenne à relevée

Goût :
De noisette, plus prononcé
avec la maturation

Arômes :
Doux à lactiques

Affinage : 6 mois à 2 ans
Matière grasse : 31 %
Humidité : 39 %

Aux saveurs de l'île :
Osez le cheddar vieilli fort
pour garnir vos salades et vos
sandwichs ou encore pour
gratiner vos pâtes préférées.
Un vrai délice!

Les cheddars vieillis s'inscrivent dans une tradition fromagère remontant au début du XXe siècle et sont surnommés « fromages de garde », car ils peuvent être conservés longtemps. Cet avantage caractéristique permettait autrefois de transformer les surplus de lait de l'île.

Les cheddars vieillis sont disponibles selon trois stades de maturation et recèlent *des arômes particuliers, plus prononcés et typés avec l'âge.*

Le cheddar mi-fort, âgé de six mois, est légèrement acidulé, mais demeure très doux en bouche. Le cheddar fort est disponible après un an de vieillissement et il propose un net arôme de noisette. Quant au cheddar extra-fort, qui a deux ans de maturation, il présente une pâte plus sèche et granuleuse, et un goût plus prononcé de noisette.

Découvrez les cheddars doux...

La gamme de la famille des cheddars doux comprend trois fromages de lait pasteurisé de vache : *Le cheddar doux Ile-aux-Grues*, le fromage en grains frais et *Le Saint-Antoine de l'Isle*, une pâte ferme aux fines herbes.



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Des fromages artisanaux distincts : Qualité et savoir-faire

Des pâtes fermes

Pour tous les goûts



6 mois, mi-fort



1 an, fort



2 ans, extra-fort

Le Cheddar vieilli Île-aux-Grues

Un fromage de caractère issu des richesses de notre terroir



Véritables joyaux de l'agrotourisme québécois, nos fromages racontent des pages de notre histoire et se distinguent à plusieurs égards. Leur succès dépend avant tout de la qualité de la matière première pour leur fabrication : *le lait, un ingrédient naturel incontournable.*

D'abord, le terroir d'exception de l'île se caractérise par ses battures et l'air salin, en plus de ses prairies qui fournissent un foin unique pour nourrir les troupeaux laitiers de l'Île-aux-Grues. Cette typicité des fourrages permet aux vaches de donner à leur tour un lait goûteux, recueilli et produit grâce au patient travail de cinq agriculteurs passionnés.

Le lait servant à la fabrication des fromages provient *exclusivement des fermes laitières de l'île* situées à quelques kilomètres à peine de la fromagerie. Cette proximité permet de conserver les *qualités aromatiques supérieures du lait*, ainsi que les saveurs subtiles propres au terroir de l'Île-aux-Grues.

Quant à la transformation du lait, le jour suivant la cueillette à la ferme, elle est aussi réalisée selon des méthodes de travail en grande partie manuelles. *Un savant mariage de fraîcheur et de qualité est donc assuré.*

Le lait de qualité optimale, combiné au *savoir-faire de l'artisan-fromager* et à l'expertise de son équipe, donne des produits savoureux et authentiques, longuement affinés et soignés, et mis au point dans le plus pur respect de la tradition.

Nos fromages, parmi les préférés des Québécois, concrétisent le labeur de toute une population. Ils rayonnent ensuite aux quatre coins du Québec, transmettant ainsi *leur goût et leur signature uniques* et trouvant de plus en plus d'adeptes chez les consommateurs d'ici.

La fromagerie a amorcé au début des années 2000 le développement et la production de fromages fins artisanaux, dont l'histoire vous est racontée dans les pages qui suivent... *Une histoire qui parle de cœur, de nature et d'authenticité.*

Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Découvrez Le Tomme de Grosse-Île...

Une pâte molle onctueuse à croûte fleurie

Un classique

Fabrication artisanale



Le Riopelle de l'Isle
L'art de marier fraîcheur et qualité



Famille :

Pâte semi-ferme,
croûte brossée

Type de lait :

Lait thermisé de vache
provenant d'un seul troupeau
de l'île

Intensité :

Moyenne à relevée

Goût :

Légèrement acidulé,
à tendance fruitée

Arômes :

Sous-bois, humus et
champignon sauvage

Affinage : 3 à 4 mois

Matière grasse : 30 %

Humidité : 45 %

Aux saveurs de l'île :

*Le Tomme de Grosse-Île, en
raclette avec des viandes
séchées ou encore en duo de
fondue aux fromages avec
Le Riopelle de l'Isle.*

Voici le plus récent produit de la Fromagerie Île-aux-Grues. Créé en 2004, il reflète l'histoire de l'implantation sur l'île d'une famille et de son troupeau de vaches de race Suisse Brune. Ces vaches, nourries en partie au foin naturel et salé qui pousse sur les battures de l'île, produisent *un lait destiné uniquement à la fabrication de ce fromage, ce qui lui donne un goût typique.*

Ce fromage distinctif présente une croûte brossée jaune pâle à brunâtre avec une pâte ivoire souple, parsemée de petites ouvertures. Il dévoile des arômes de sous-bois à tendance fruitée avec une pointe de fraîcheur. Sa saveur fondante en bouche se corse lorsqu'il vieillit.

Le nom et l'étiquette sur le fromage rendent hommage à la Grosse-Île, qui fait partie de l'archipel de l'Isle-aux-Grues et a servi de lieu de quarantaine aux nouveaux arrivants de 1832 à 1937. La photo a été fournie par Jean Vézina.

En hommage aux nombreux immigrants irlandais qui ont séjourné sur l'île, le pourtour de l'emballage rappelle les couleurs de leur drapeau : le vert représente les catholiques irlandais, l'orangé fait référence aux Anglais protestants et le blanc symbolise l'espoir de paix entre les deux communautés.



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues



Une pâte souple semi-ferme à croûte mixte

Surprenant

Le Tomme de Grosse-Île

Laissez-vous surprendre par sa saveur unique et naturelle

Fabrication artisanale

Découvrez Le Riopelle de l'Isle...

Famille :
Pâte molle, triple crème
à croûte fleurie

Type de lait :
Lait thermisé de vache
provenant de l'île

Intensité :
Douce à moyenne

Goût :
Beurre, champignon,
légèrement salé

Arômes :
Lactiques de crème et beurre,
champignon, noisette

Affinage : 60 jours
Matière grasse : 35 %
Humidité : 45 %

Aux saveurs de l'île :
Gelée à l'érable et noix de
Grenoble avec de fines tranches
de *Riopelle de l'Isle* sur un bon
pain baguette artisanal.

Lancé en 2001, *Le Riopelle de l'Isle* est le premier fromage artisanal triple crème produit au Québec. Fabriqué à partir de lait thermisé, il conserve des arômes typiques du terroir de l'île.

Sous sa belle croûte blanchâtre et duveteuse, on dénote une pâte molle ivoire à la texture onctueuse. Au goût, il révèle des saveurs de beurre, de champignon frais avec une touche végétale et salée. Il séduit par son intensité douce et crémeuse en bouche, devenant parfois coulante.

Ce grand fromage arbore fièrement sur son étiquette la signature ainsi qu'une reproduction d'une œuvre du célèbre peintre Jean-Paul Riopelle, qui a longtemps vécu sur l'Isle-aux-Grues.

Le Riopelle de l'Isle détient en outre une mission sociale particulière. En effet, la vente du produit soutient la Fondation Riopelle-Vachon, à raison d'un dollar remis pour chaque meule fabriquée.

Plusieurs fois primé et largement apprécié, *Le Riopelle de l'Isle* s'est rapidement imposé comme un coup de foudre gastronomique des Québécois. Il est le fier récipiendaire de sept distinctions en 10 ans.



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues



Une pâte molle délicieuse à croûte mixte

Fabrication artisanale

Le Mi-Carême

Un goût agréable et relevé dans la plus pure tradition de l'Île-aux-Grues

Découvrez Le Mi-Carême...

Famille :

Pâte molle à croûte mixte, teinte légèrement orangée

Type de lait :

Lait thermisé de vache provenant de l'île

Intensité :

Relevée

Goût :

Marqué, qui devient corsé avec l'affinage

Arômes :

Champignon, noisette, beurre salé, très floral

Affinage : 60 jours

Matière grasse : 29 %

Humidité : 48 %

Aux saveurs de l'île :

Déposer de fines tranches de *Mi-Carême* sur un filet de bœuf. Gratiner au four 1-2 minutes.

Tous les hivers, la traditionnelle fête de la Mi-Carême anime l'Île-aux-Grues. Durant plusieurs semaines, les résidents de l'île confectionnent des costumes élaborés et joyeusement colorés qu'ils revêtent pour ne pas être reconnus des voisins, chez qui ils vont défiler, durant plusieurs jours, afin de danser et de festoyer ensemble.

C'est en hommage à cette fête amusante et haute en couleur que *Le Mi-Carême*, un fromage à croûte mixte, a été lancé en 2000, inaugurant du même coup la gamme des fromages fins. On trouve sur son étiquette la reproduction d'une toile du peintre insulaire et ancien fromager Eudor Vézina.

La pâte veloutée du *Mi-Carême* révèle un goût frais de champignon, avec des notes de beurre et de noix, légèrement salé.

Au début de l'affinage, sa croûte est blanchâtre ou fleurie. Puis, lors de sa maturation en salle, le produit est régulièrement retourné, lavé et brossé manuellement. Sa croûte prend alors une teinte ocre, légèrement orangée et offre des saveurs plus marquées.

