

www.lapresse.ca/vivre MONTRÉAL SAMEDI 19 NOVEMBRE 2011

**LA PRESSE** **GOURMAND**



**VINS**  
Greenbottle vient de créer la première bouteille de vin faite de papier. À lire sur [lapresse.ca/papier](http://lapresse.ca/papier)



**HARMONIES PARMESAN ET CAFÉ**  
PAGE 4

**RECETTES DES LIVRES, ENCORE DES LIVRES**  
PAGE 8

**RESTO LES HÛÎTRES DE LUCILLE**  
PAGE 7

L'ISLE-AUX-GRUES

**COMPLÈTEMENT FROMAGE!**



Certaines entreprises font vivre un village. La fromagerie de l'Isle-aux-Grues, elle, fait battre le cœur d'une île tout entière. *La Presse* est allée rencontrer ces artisans qui, il y a 35 ans, se sont lancés avec succès dans la production fromagère pour garder leur communauté bien en vie. LE REPORTAGE DE VIOLAINE BALLIVY, EN PAGES 2 ET 3

GRAPHISME CHRISTINE LAROSE / PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

**MMM... STEAK!**  
TABLE D'HÔTE \$25  
BOEUF ANGUS PRIDE AAA



**VIEUX-PORT STEAKHOUSE**  
DEPUIS · SINCE 1983

39, St-Paul Est, Vieux-Montréal  
514 866.3175 · [vpsteak.com](http://vpsteak.com)

Printed and distributed by NewspaperDirect  
[www.newspaperdirect.com](http://www.newspaperdirect.com) BIC Code: 877 298 0403 ISSN: 1503-5564  
DISTRIBUTION: 100% RECYCLED BY APPLICABLE LAW

## L'ISLE-AUX-GRUES

## L'ÎLE AUX FROMAGES



L'Isle-aux-Grues compte 125 habitants. Une quinzaine travaillent à la fromagerie. Cinq familles de fermiers lui fournissent le lait. Enlevez les enfants et les retraités: tout le monde ici, ou presque, vit du fromage dans cette petite île d'à peine 7 km de long, face à Montmagny. Portrait d'une communauté hors du commun où tout tourne autour d'un plaisir de la table.



TEXTES  
VIOLAINE  
BALLIVY



PHOTOS  
ALAIN  
ROBERGE

## Le cheddar d'abord

Les débuts de la fromagerie seront modestes. Les premières années, il faut encore mettre les vaches au repos pendant l'hiver parce que les chemins ne sont pas déneigés: le lait ne peut même pas être transporté sur les quelques kilomètres qui séparent les fermes de la fromagerie! Les agriculteurs s'en tiennent alors au cheddar, vendu sans aucune distinction. Les volumes augmentent à petits pas puis à pas de géants après 1987, quand le lait peut enfin être produit et acheminé 12 mois par année.

## L'ISLE-AUX-GRUES

L'air est vif en ce début de novembre. La nuit tombe vite. Froide et noire. La nature se meurt dans les champs. Dans quelques semaines, les insulaires seront privés de leur traversier pour l'hiver et n'auront d'autre choix que de prendre l'avion pour sortir vers Montmagny, aller chez le médecin, le dentiste, s'acheter des vêtements ou aller au supermarché. Toutes ces activités banales qu'on fait d'habitude à pied ou en voiture.

On comprend vite pourquoi il est quasi impossible d'engager une conversation ici sans entendre pester contre la déficience des transports entre l'île et la terre ferme. Ironie du sort, c'est pourtant à cause, ou grâce à cela, qu'ils sont devenus d'aussi fiers et réputés producteurs de fromage.

Le lait ne se transporte déjà pas très bien par bateau, mais le charrier en avion de novembre à mars, quand le traversier arrête de faire ses allers-retours vers Montmagny? Oubliez ça! Les fermiers de L'Isle-aux-Grues ont pris les choses en main il y a 35 ans, créant une coopérative dont la mission essentielle serait de transformer tout le lait produit sur ce lopin de terre niché en plein cœur du Saint-Laurent.

« Sans la fromagerie, notre île serait pratiquement morte. Sans activité économique, on n'arriverait pas à retenir notre monde », tranche net Christian Vinet, le dynamique directeur de la Société coopérative agricole de L'Isle-aux-Grues.

Mais il faudra attendre encore 10 ans pour que L'Isle-aux-Grues clignote enfin sur les écrans radars des gourmets. Christian Vinet vient de produire une étude sur la fromagerie dans le cadre d'un cours en agro-économie à l'Université Laval. Son constat est clair: il faut passer dans les ligues majeures et lancer la production de fromages fins. Le Mi-Carême arrive sur les rayons en 2000. Premier succès. Le Riopelle est lancé l'année suivante, avec l'approbation du célèbre peintre, qui habitait l'île, et l'autorisation de reproduire l'une de ses toiles pour donner un coup de pouce aux ventes. Deuxième succès. Monstre cette fois. En 10 ans, la taille et la production de la fromagerie doublent, les équipements sont modernisés, le nombre d'employés triple. Le Riopelle cumule les distinctions, dont le Prix du public du concours québécois Caseus (catégorie pâte molle) en 2010. Mais la Tomme de Grosse-Île (lancé en 2004) fait encore mieux et ralle la même année le Caseus coup de cœur du public, toutes catégories confondues.

Le cheddar produit ici prend aussi du galon et se raffine. On ne vend plus un produit anonyme, mais trois variétés vieillies 6 mois, 1 an et 2 ans. La Coop est l'une des rares à posséder l'agrément fédéral requis



Le fromage en grain n'est produit qu'une fois par semaine, le jeudi matin, puis transporté à Montmagny par avion en début d'après-midi, où on se l'arrache. Il n'en reste généralement plus un seul gramme à vendre le soir même.



