



À LA FERME LOUIS D'OR, LE FROMAGE EST UNE RELIGION

RETOUR SUR UNE AVENTURE QUÉBÉCOISE QUI FAIT RIMER DÉLICE ET CONVIVIALITÉ

Depuis 7 ans, de juin à septembre, les vendredis du presbytère animent toute une région du Québec. Des milliers de personnes se retrouvent pour célébrer les meilleurs fromages du pays, au cœur du village, devant l'église et le presbytère.

Le rassemblement tient lieu de pèlerinage, et c'est Jean Morin, le grand prêtre de cette ferme laitière bio, qui officie. Retour sur une aventure qui a débuté il y a vingt ans, lors du premier voyage de Jean et de son frère en Europe, à la découverte des secrets de fabrication du comté, du gruyère suisse et autres fromages de Savoie.

Jacques Mathé, ÉCONOMISTE

Un lieu sacré pour un produit d'exception

De retour au Québec, l'aventure a commencé dans la ferme familiale de Saint-Elizabeth de Warwick, à 2 heures de route de Montréal. Très rapidement, les deux producteurs laitiers acquièrent le presbytère, déserté par les curés depuis de nombreuses années et situé à proximité de la ferme. Ce bâtiment historique deviendra l'emblème de la ferme fromagère. D'autant que Jean Morin a un talent fou pour créer des fromages goûteux, fruités, crémeux grâce à une qualité



L'église est devenue une cave d'affinage pour le plus grand plaisir des amateurs de fromage. La fromagerie va pouvoir augmenter son volume de production.

fourragère constante (pâturage et foin de luzerne) et à une conduite du troupeau irréprochable.

Un savoir-faire reconnu

Très rapidement, la fromagerie du presbytère obtient des prix, notamment avec son Louis d'Or, fromage en meule de type comté, affiné 9 mois et considéré comme un des meilleurs fromages d'Amérique du Nord. Aujourd'hui, cinq fromages de spécialités complètent la gamme avec notamment le bleu d'Elizabeth, un triple crème, La Liberté ou La Religieuse, de type raclette. Il faut y ajouter "les fromages en grains", véritable originalité québécoise qui garnit la fameuse poutine (frites et fromage fondu accompagnés d'une sauce brune à la viande). Bref, tous les ingrédients d'instant festifs sont réunis pour organiser les rencontres hebdomadaires des vendredis d'été.

Quand la dégustation devient fête

Jean Morin, en plus de ses talents de fromager, est aussi un animateur et un organisateur, un communicant. Certains vendredis, ce sont jusqu'à 5 000 dégustateurs qui envahissent ce petit village de

moins de 200 habitants. Les champs sont transformés en parking, les bénévoles transportent en remorque les participants jusqu'au cœur du village, on s'affaire pour proposer des plateaux de fromages, le boulanger vient cuire le pain... La petite épicerie du village ne désemplit pas. On débouche le vin et les bouteilles de bières artisanales. Les événements festifs sont aussi le support des productions locales qui se développent au Québec comme en Europe.

Du presbytère à l'église-fromagerie, un sacré développement !

Pour achever la consécration de ses fromages, Jean Morin et ses associés viennent d'investir l'église qui n'accueillait plus beaucoup de paroissiens, pour la transformer en cave d'affinage. Chez les Morin, de l'étable à l'autel, il n'y avait qu'un pas à faire et surtout une belle histoire à construire. Pour le plus grand bénéfice du village ! La ferme et la fromagerie sont devenues le premier employeur et le principal vecteur de notoriété de cette région rurale.

Pour en savoir plus

www.fromageriedupresbytere.com