



LES
FROMAGES

Le Baluchon, un fromage fermier qui se déguste en fin de repas et qui s'ajoute volontiers à une soupe, un gratin, un plat salé ou sucré.

PHOTO D'ARCHIVES/CUISINE

LE BALUCHON

Fromage fermier et délice de la table

Michel Pichet et Marie-Claude Harvey ont repris la maison d'affinage Les Fromageries Jonathan. Juste retour des choses, la maison affinait déjà les meules blanches que monsieur Pichet apportait les jours de production.

Richard Bizier et Roch Nadeau
Collaboration spéciale

Michel Pichet est un agriculteur biologique dans l'âme. La ferme familiale a été accréditée biologique par le certificateur Québec Vrai. Leur leitmotiv se veut le respect de la nature et des animaux avant tout. Les vaches broutent dans de beaux pâturages et près balayés par les vents du Saint-Laurent. L'été, l'air est bon. En période de stabulation, les vaches se nour-

rissent uniquement de foin sec et de grains.

D'une belle richesse, le lait se traite avec le plus grand respect et s'imprègne des saveurs du terroir. C'est pourquoi les fromages sont ici fabriqués uniquement avec le lait thermisé. Le lait chauffé à un degré moindre que la pasteurisation permet d'éliminer les bactéries pathogènes ou nuisibles qui pourraient se développer (durant le transport du lait à la fromagerie notamment) tout en conservant les bonnes bactéries.

Selon la réglementation gouvernementale actuelle, le fromage au lait thermisé est considéré comme un fromage au lait cru. Le lait thermisé, comme le lait cru, est une matière vivante; laissé sur le comptoir, il fermente et devient yogourt, tandis que le lait pasteurisé se gâte rapidement,

il pourrit littéralement, c'est une matière morte.

Le Baluchon, transformé directement à la ferme, vieillit à la maison d'affinage de Sainte-Anne-de-la-Pérade. On doit à André Fouillet, conseiller en fromagerie, d'être l'initiateur de la production de meules blanches dans la plus pure tradition artisanale. Il se fabrique sensiblement de la même façon que l'Oka, il est de la même catégorie que les Mignerons de Charlevoix, du Saint-Basile-de-Portneuf (fabriqué par Luc Mailloux, pour ceux qui s'en souviennent) ou du Victor et Berthold de la fromagerie du Champ à la Meule.

Le Baluchon évoque le voyage et voici qu'on le trouve désormais en Ontario, et ses promoteurs visent le marché de la Colombie-Britannique, où une clientèle d'amateurs se profile.