

JEAN SOULARD, collaboration spéciale

<http://www.lapresse.ca/le-soleil/z/archives/simplement-soulard/201310/10/01-4698658-le-plus-ancien-fromage-damerique-du-nord.php>

Le plus ancien fromage d'Amérique du Nord

Publié le 12 octobre 2013, Le Soleil

(Québec) Ce fromage est une véritable légende. Nous sommes en 1635 à l'Île-d'Orléans. L'histoire du fromage de l'Île débute quand les premières familles à s'y établir se sont mises à fabriquer leur fromage à partir d'un procédé ancestral rapporté de l'ancienne Champagne en France.

En 1643, des actes notariés confirment l'existence de ces petits fromages de lait caillé qu'il faut saler dès la mise en moules et qui sont de fabrication domestique. La recette du fromage de l'Île s'est transmise de génération en génération au fil des siècles. Les familles en fabriquaient pour leur consommation. Entre 1920 et 1945, quatre d'entre elles en auraient produit artisanalement pour en vendre au marché Saint-Roch. Entre 1940 et 1970, il y avait encore 38 familles qui en fabriquaient sur l'Île, la plus célèbre étant celle de Gérard Aubin, le dernier maître fromager qui a perpétué cette tradition.

En 1965, un règlement interdisant l'utilisation du lait cru dans l'industrie du fromage mettra fin à sa fabrication.

En 1997, un couple, Jocelyn Labbé et Diane Marcoux, qui sont passionnés d'histoire, élabore un projet : construire la première fromagerie commerciale sur l'Île pour refaire vivre le plus ancien fromage sur le continent.

« Partir avec des écrits, faire renaître une inspiration du XVII^e siècle, être authentique et sauver un patrimoine, voilà la mission », me raconte Jocelyn, habillé de vêtements traditionnels de la Nouvelle-France.

La partie est loin d'être gagnée. Mais grâce à l'union de deux forces, recherches scientifiques et recherches patrimoniales, le projet va avancer. Jocelyn va s'associer à Jacques Goulet, professeur et chercheur en science de l'alimentation de l'Université Laval en collaboration avec Hélène Thiboutot.

« Les recherches ont permis d'identifier la flore microbienne typique du fromage de sorte que l'on peut maintenant en fabriquer avec du lait pasteurisé. Car tu vois, au début de la colonie, le lait cru emprésuré mis en moule s'égouttait naturellement sans pressage sur un tapis de joncs [le Paillasson]. Ce jonc cueilli dans le fleuve était l'habitat de micro-organismes caractérisant le fromage tout en lui transmettant une bonne part des arômes », dit Jocelyn.

« Mais avant toute chose, c'est la rencontre avec M. Aubin, le dernier à avoir fabriqué ce fromage, qui fut déterminante, ajoute-t-il. Il m'a donné la recette ancestrale. »

En 2004, la fromagerie ouvre ses portes. Le fromage affiné de l'Île revoit le jour. Il est présenté sous trois formes. Le premier, frais en *faisselle*. Le second affiné pendant quelques semaines, croûte lavée nommé *Raffiné* par nos ancêtres. Et le troisième, le *Paillasson*, séché pendant trois jours. Il peut être rôti à la poêle comme certains fromages méditerranéens. J'aime cuisiner celui-ci, il offre de multiples saveurs aussi bien avec le

sucré, qu'avec le salé. Il est le seul des trois offert dans une cinquantaine de points de vente au Québec et bien sûr dans sa fromagerie.

Il est fier Jocelyn, fier et heureux d'avoir fabriqué un fromage à son image : « pas pressé ! » Satisfait d'avoir conservé un patrimoine. Sa devise : comprendre, penser et appliquer pour avoir des résultats.

À côté de lui, Diane opine du bonnet. « En plus, il est autodidacte, alors il entreprend tout par lui-même. Tu vois cette structure ? dit-elle en désignant la construction en bois du magasin. Eh bien, il a tout fait en respectant même les techniques du XVII^e siècle. Parfois ça prend un peu plus de temps, mais bon... »

Mais on sent bien que pour Jocelyn, le temps, c'est du bonheur. La joie de rêver et de continuer à construire. D'autant plus que ses deux filles sont maintenant autour et dans la fromagerie. Noémie dans la confection des fromages et Marie-Ève dans la mise en marché. Alors pour la progéniture, continuer de développer, c'est vivre.

Les Fromages de l'Isle d'Orléans

4696, chemin Royal, Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans ; Tél. : 418 829-0177

=====

Le Paillasson de l'île d'Orléans : le plus vieux fromage d'ici

21 octobre 2012 à 06h00

PHOTO : NINON PEDNAULT, LA PRESSE



Violaine Ballivy

La Presse

La fabrication de fromages au Québec aurait débuté dès l'arrivée des premiers colons à l'île d'Orléans, en 1635, et ce paillasson est directement inspiré de la recette utilisée à cette époque.

Ce fromage fermier était préparé avec les rares surplus de lait sur un paillasson de roseaux auquel il doit son nom, et était toujours fabriqué par une quarantaine de familles à l'île d'Orléans dans les années 40.

Abandonnée dans les années 70, la production commerciale a été relancée en 2004 et le paillasson est désormais offert dans une foule de fromageries de la province et à l'île d'Orléans.

Fait de lait de vache pasteurisé, affiné quelques jours à peine, il se déguste chaud, rôti quelques minutes à la poêle.

Pas trop salé et moins caoutchouteux que le halloumi, mais assez peu goûteux aussi, il gagne à être servi avec un plat, coupé en pointes sur une salade ou un potage de légumes.

Speed dating gastronomique

Publié le 21 avril 2012

Stéphanie Bois-Houde, collaboration spéciale

Le Soleil

[...] le chef Martin Gagné (La Traite) démontre toujours autant d'intérêt à l'égard des produits du terroir d'ici. Parmi ces découvertes du Banc d'essai, le topinambour de la Ferme A.C.L. l'a étonné par la régularité de sa forme allongée, qui facilite l'épluchage. L'autre produit qui l'a charmé est le fromage Paillasson fabriqué par Les Fromages de l'isle d'Orléans, qui l'a réintroduit sur l'île en 2004. « Un halloum moins salé », commente-t-il alors qu'il goûte « l'assiette de fromage » - Paillasson grillé à la salamandre, chips de patates douces, rémoulade de pommes et concombre avec micropousses de Vertigo - préparée par le chef Martin Ouellet (Le Parlementaire), lui-même étonné par la polyvalence de ce fromage à rôtir qui a remporté la médaille de bronze dans la catégorie Original Recipe for America au dernier concours American Cheese Society. À noter, rappelle Diane Marcoux, productrice avec son conjoint Jocelyn Labbé du Paillasson, que le fromage est aussi offert sous forme de faisselle ainsi qu'affiné de 28 à 30 jours (Le Raffiné).