



## COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

# Goûtez pour mieux voter!

## Du 5 avril et le 25 mai

Victoriaville, le 6 avril 2014 – Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville et le ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec (MAPAQ) sont heureux d’annoncer le lancement de la 16<sup>e</sup> édition des Prix du Public CASEUS, le concours des fromages fins du Québec. Avec le printemps et l’ouverture des marchés publics, les amateurs de fromages fins québécois sont conviés à suivre l’itinéraire de dégustation de ces Prix CASEUS. C’est le samedi 5 avril que s’amorce la tournée où par la suite, deux à trois marchés seront visités par semaine pour prendre fin le dimanche 25 mai 2014. Durant cette période, vingt-quatre fromages issus de quinze fabricants fromagers du Québec tenteront de ravir la faveur des Québécois.

## Trois classes, trois coups de cœur québécois

Depuis maintenant cinq ans, le Prix du Public CASEUS est subdivisé en trois classes distinctes, ce qui a donné naissance aux Prix du Public! Par ce changement, Sélection CASEUS, le concours des fromages fins du Québec, volet Prix du Public, s’adapte davantage au goût des consommateurs, ce qui permet une compétition plus juste entre les fromages inscrits. Ainsi, trois fromages seront couronnés gagnants, le vendredi 13 juin à Victoriaville, selon trois différentes catégories : pâte molle, pâte semi-ferme et pâte ferme.

## Calendrier 2014

Les amateurs de fromages québécois sont donc invités à se rendre au marché de leur choix afin de déguster et de marquer leur appréciation des fromages concourants. Les dégustations sont gratuites en échange de leur précieux vote.

Avril		Mai	
Samedi 5 avril	<b>Marché Jean Talon</b> , Montréal	Samedi 3 mai	<b>Vieux marché</b> , Saint-Hyacinthe
Dimanche 6 avril	<b>Marché Maisonneuve</b> , Montréal	Dimanche 4 mai	<b>Marché du Vieux-Port</b> , Québec
Samedi 12 avril	<b>Le Marché Les Halles d'Anjou</b> , Anjou	Jeudi 8 mai	<b>Marché public</b> , Shawinigan
Dimanche 13 avril	<b>Marché du Vieux-Port</b> , Québec	Vendredi 9 mai	<b>Marché public de Drummondville</b> , Drummondville
Jeudi 17 avril	<b>Salon des vins de Victoriaville</b>	Samedi 10 mai	<b>Marché Lachine</b> , Montréal
Samedi 26 avril	<b>Marché Atwater</b> , Montréal	Samedi 17 mai	<b>Marché Godefroy</b> , Bécancour
		Samedi 17 mai	<b>Metro Plus</b> Victoriaville
		Samedi 18 mai	<b>Marché de la Gare</b> , Sherbrooke
		Samedi 24 mai	<b>Marché Public 440</b> , Laval
		Dimanche 25 mai	<b>Fromagerie des Nations Cosmo</b> , Laval

# Les fromages en compétition

<b>Pâte molle</b>	<b>Pâte semi-ferme</b>	<b>Pâte ferme</b>
<b>1. CHÈVRE À MA MANIÈRE</b> Fromagerie L'Atelier, Ste-Hélène-de-Chester, Centre-du-Québec	<b>8. CANTONNIER</b> La Fromagerie 1860 DuVillage, Warwick, Centre-du-Québec	<b>16. FLEUR ST-MICHEL</b> La Fromagerie du Terroir de Bellechasse, Saint-Vallier, Chaudière-Appalaches
<b>2. L'EXTRA TRIPLE CRÈME</b> Agropur - Unité d'affaires Fromages Fins, Saint-Hyacinthe, Montérégie	<b>9. LA ROCHE NOIRE</b> La Maison Alexis de Portneuf, Saint-Raymond, Québec	<b>17. FONTINA FUMÉ</b> Fromagerie St-Benoit-du-Lac, Saint-Benoît-du-Lac, Estrie
<b>3. LA CAPRICIEUSE</b> Fromagerie L'Oiseau Bleu inc., Asbestos, Estrie	<b>10. LE BALLOT</b> Éco-Délices, Plessisville, Centre-du-Québec	<b>18. GOUDA MOYEN</b> Fromagerie Bergeron, Saint-Antoine-de-Tilly, Chaudières-Appalaches
<b>4. LA FRAISE À BIQUETTE</b> Les Fromages du Petit Mont-Ham, St-Adrien de Ham, Estrie	<b>11. LE BALUCHON</b> Fromagerie F.X.Pichet, Sainte-Anne-de-la-Pérade, Mauricie	<b>19. LE BLACKBURN</b> Fromagerie Blackburn, Jonquière, Saguenay-Lac-St-Jean
<b>5. LA SAUVAGINE</b> La Maison Alexis de Portneuf, Saint-Raymond, Québec	<b>12. LE CURÉ HÉBERT</b> Fromagerie L'Autre Versant, Hébertville, Lac St-Jean	<b>20. LE DRAVEUR</b> Fromagerie la Cabriole, Montcerf-Lytton, Vallée-de-la-Gatineau, Outaouais
<b>6. LE TREMBLAY</b> Fromagerie L'Autre Versant, Hébertville, Lac St-Jean	<b>13. LE MONT-JACOB</b> Fromagerie Blackburn, Jonquière, Saguenay-Lac-St-Jean	<b>21. LE PAVÉ DES CANTONS</b> Fromagerie L'Oiseau Bleu inc., Asbestos, Estrie
<b>7. PLEINE LUNE</b> La Fromagerie 1860 DuVillage, Warwick, Centre-du-Québec	<b>14. LE PORTO BLEU</b> Fromagerie Du Charme inc., St-Rémi-de-Tingwick, Centre-du-Québec	<b>22. LA TABLÉE</b> Fromagerie Du Charme inc., St-Rémi-de-Tingwick, Centre-du-Québec
	<b>15. OKA CLASSIQUE</b> Agropur - Unité d'affaires Fromages Fins, Oka, Laurentides	<b>23. OKA L'ARTISAN</b> Agropur - Unité d'affaires Fromages Fins, Oka, Laurentides
		<b>24. PACIFIC ROCK</b> La Maison Alexis de Portneuf, Saint-Raymond, Québec

## Prix du Public, catégorie Le Festival des Fromages Fins

La catégorie au volet des Prix du Public CASEUS, soit le *Prix Le Festival des Fromages Fins de Victoriaville*, est de retour cette année. Elle permet aux exposants fromagers du Festival d'inscrire gratuitement un de leurs fromages à ce prix. Ce sont donc les festivaliers qui tiendront leur « jugement » pendant toute la durée de l'événement, soit du 13 au 15 juin afin de déterminer le fromage « coup de cœur du Festival 2014 ». Ce dernier sera rendu public lors de la cérémonie de clôture, le dimanche 15 juin.

Comme par le passé, la compilation de tous les votes sera réalisée sous l'autorité de l'Institut technologique agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

## De fidèles partenaires

Nous tenons à remercier chaleureusement les fidèles partenaires des Prix du Public CASEUS, qui sont le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ainsi que l'Institut de Technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Leur engagement soutenu est essentiel à la réussite de notre mission et contribue grandement à la mise en valeur du comptoir fromager québécois.