

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011

Processus d'évaluation et membres du jury 2011

Chaque fromage soumis au Grand Prix des Fromages Canadiens 2011 est évalué par un jury d'experts canadiens en alimentation, gastronomie, administration hôtelière et restauration provenant de partout au pays.

LE PROCESSUS D'ÉVALUATION

Quelle que soit la variété de fromage évaluée, les membres du jury doivent tenir compte de certains facteurs sensoriels lors de l'évaluation de chaque fromage soumis en compétition.

Avant l'évaluation, les jurés se préparent afin de créer le meilleur environnement possible pour leur goût et leur odorat. À cette fin, ils évitent les distractions subtiles telles que le vaporisateur à cheveux, les parfums ou rouges à lèvres odorants, les repas copieux et autres odeurs dégagées par les oignons, les piments forts ou autres aliments dont émanent de puissants arômes.

De plus, les fumeurs, s'il y en a, doivent cesser au moins deux heures avant l'évaluation et n'avoir pratiqué cette activité qu'à l'extérieur de l'établissement.

Ensuite, les jurés isolent les fromages. En effet, ceux-ci absorbent les odeurs des aliments se trouvant à proximité. Comme le font les boutiques de fromages fins, les jurés conserveront les fromages forts à distance des autres.

De plus, le jury n'évalue pas tous les fromages en fonction des mêmes critères. Certains sont communs à la plupart des fromages, mais chaque type de fromage présente ses propres particularités en termes de couleur, d'apparence générale, de texture, de compacité, de saveur et de teneur en sel.

Par exemple, le *penicillium camemberti*, utilisé dans certains fromages à pâte molle affinés en surface, octroie au fromage un goût et un arôme de champignon. Les fromages de type suisse tirent quant à eux leur saveur de noisette des (bonnes) bactéries essentielles à leur fabrication, celles-là même qui entraînent la formation des « yeux » si typiques de ces fromages.

Soulignons que les membres du jury évaluent chaque fromage de façon objective en utilisant cette approche méthodique.

LES PRINCIPALES ÉTAPES

L'évaluation des fromages a eu lieu les 19 et 20 février derniers, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à Montréal. Les jurés devaient notamment respecter les normes en vigueur en termes de température de service, une partie essentielle de l'évaluation.

L'évaluation a débuté avec les fromages doux et s'est terminée avec les fromages plus relevés. Entre chaque échantillonnage, les juges prenaient soin de nettoyer leurs papilles gustatives avec du pain légèrement humecté et de l'eau. Le pain agit tel un abrasif en éliminant les résidus de matières grasses, alors que l'eau sert à nettoyer complètement la bouche.

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011

Processus d'évaluation et membres du jury 2011

Les fromages appartenant aux 18 catégories sont évalués selon des critères et caractéristiques spécifiques élaborés par des dégustateurs experts, à l'aide d'une terminologie standardisée. Les fromages ont chacun des saveurs et des textures très distinctes. On utilise des couteaux ou d'autres outils de coupe propres pour les fromages évalués par les jurés.

Les membres du jury ont évalué, entre autres :

- l'apparence générale
- la couleur : uniformité de la croûte, uniformité de la pâte
- le corps et la texture : élasticité, uniformité, ferme, demi-ferme, ramollissante, pâteuse, flexible, onctueuse, fracturable, crémeuse, ouvertures (« yeux ») et leur répartition dans la masse
- la compacité
- la saveur : neutre, acide, noisette, crème, fruitée, piquante
- la teneur en sel

Pour être admissibles au Grand Prix des Fromages Canadiens, les fromages doivent être fabriqués au Canada, exclusivement à partir de lait de vache 100 % canadien, d'ingrédients dérivés du lait de vache 100 % canadien ou d'une combinaison des deux. Aucun ingrédient laitier importé n'est permis. Ils doivent également être offerts en vente aux consommateurs au moment de l'évaluation. L'identité des fabricants et des fromages n'est pas connue du jury et ne l'est pas jusqu'au Gala des Champions du Grand Prix des fromages canadiens.

Chaque fromage soumis doit être accompagné de son étiquette d'emballage arborant le symbole Lait 100 % canadien. Le symbole Lait 100 % canadien doit faire partie intégrante de l'étiquette d'emballage; aucun autocollant ou autre forme de représentation du symbole ne sera accepté. Les fromages soumis en compétition qui auront été coupés ou taillés, ou encore qui montrent une marque de sonde, ne seront pas acceptés.

Les Champions de chacune des 18 catégories, ainsi que le Grand Champion, recevront leur prix le 20 avril 2011 au Palais Royale de Toronto, lors du Gala des Champions.

LES MEMBRES DU JURY 2011 :

Phil Bélanger, président du jury

Phil Bélanger est le doyen du jury du prestigieux Grand Prix des Fromages Canadiens, et y œuvre depuis les tout débuts, en 1998. Diplômé de l'École d'administration hôtelière de l'Université Cornell, à New York, Phil a occupé plusieurs postes importants dans l'industrie agroalimentaire des Maritimes, dont celui de directeur de l'École provinciale

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011 Processus d'évaluation et membres du jury 2011

d'hôtellerie du Nouveau-Brunswick, qui est devenue le Centre d'excellence du tourisme en Atlantique. Il y a développé et géré tous les aspects des programmes en hôtellerie, en restauration et en tourisme. Phil a également travaillé comme consultant dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie, offrant notamment, partout dans les Maritimes, des séminaires sur les fromages canadiens et les mariages avec vins et bières.

Phil est actuellement conseiller principal, éducation postsecondaire, formation et travail, pour la province du Nouveau-Brunswick. Il préside également le chapitre du Nouveau-Brunswick de La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

Gurth M. Pretty

Président et propriétaire de CheeseofCanada.ca, Gurth Pretty est un véritable amoureux du fromage en plus d'être expert en la matière. Passionné de fromage depuis sa tendre enfance, Gurth est devenu chef cuisinier et a continué de parfaire ses connaissances sur le fromage au cours de ses voyages et des divers postes qu'il a occupés à l'internationale. Son engouement pour le fromage l'a mené à écrire un premier livre, *The Definitive Guide to Canadian Artisanal and Fine Cheese*, qui a remporté le World Gourmand Cookbook Awards dans la catégorie « meilleur livre sur le fromage » en 2007. Il a également été co-auteur du livre *The Definitive Canadian Wine & Cheese Cookbook* (2007), en plus d'être invité à titre de collaborateur canadien pour le livre *The World Cheese Book*, publié en 2009. Souhaitant mieux faire connaître aux Canadiens les délicieux fromages produits au pays, Gurth a lancé l'entreprise Cheese of Canada, qui distribue et effectue la vente en gros de fromages canadiens à des boutiques et restaurants de la région de Toronto. Gurth et ses employés fournissent également des fromages canadiens à cinq marchés fermiers de la grande région de Toronto, répondant ainsi à la demande des consommateurs pour des produits locaux. Gurth souhaite voir l'industrie continuer à croître et à évoluer, ce qui l'a amené à devenir président de la Ontario Cheese Society, membre de La Société des fromages du Québec et de la American Cheese Society.

Antoine Sicotte

Artiste, animateur à la télévision, photographe, musicien et cuisinier autodidacte, Antoine Sicotte est l'auteur du livre à succès *Le Cuisinier rebelle*, un livre aussi original que son auteur. Ce livre a remporté en 2009 le prix du meilleur premier livre de cuisine dans le cadre du prestigieux concours World Gourmand Cookbook Awards. Il a également remporté la médaille d'argent dans la catégorie « Livres de cuisine français » au Concours canadien de livres culinaires 2010. Ancien membre fondateur du groupe musical Sky, récompensé du prix Juno du meilleur nouveau groupe en 2000, Antoine s'est lancé en cuisine avec la même passion et le goût de la découverte qui ont marqué sa carrière musicale. Autodidacte passionné par la cuisine d'ici et d'ailleurs et par les découvertes, les mélanges et les nouvelles expériences culinaires, Antoine est constamment à la recherche de ce qui se fait de mieux en matière de produits et de saveurs. Son livre *Le Cuisinier rebelle* a donné naissance en mars 2010 à une émission du même nom diffusée sur la nouvelle chaîne télévisée Zeste. Antoine travaille présentement à la conception de deux nouveaux livres ainsi qu'à plusieurs autres projets pour la télévision.

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011 Processus d'évaluation et membres du jury 2011

Rita DeMontis

Journaliste primée, Rita Demontis oeuvre au sein du *Toronto Sun* depuis plus de 34 ans, où elle agit actuellement comme Food Editor et Lifestyle Editor. Elle est également National Food Editor pour Sun Media. Rita anime une émission radio à la station Newstalk 1010 et est souvent invitée à des émissions de télévision, incluant CITY-TV, Breakfast Television, Global TV et Canada AM. Rita a également animé les 80 épisodes de l'émission culinaire CUCINA etc., et a participé à l'émission Restaurant Makeover de Marilyn Denis, diffusée sur la chaîne Food Network. Rita a également écrit pour plusieurs magazines nationaux, dont *Canadian Living*, et a été votée chroniqueuse la plus populaire du *Toronto Sun* en 2006. Peu de temps après, elle a été honorée dans le cadre d'un livre canadien célébrant 32 des femmes canadiennes d'origine italienne les plus influentes. Bénévole pour diverses organisations, Rita a récemment été nommée « Personne de l'année » par la Ontario Produce Marketing Association pour ses efforts continus visant à améliorer la qualité, la distribution et la consommation de fruits et légumes offerts en vente en Ontario grâce à l'innovation, la coopération et le travail soutenu.

Allison Spurrell

Sa mère étant maître-fromager et diplômée de l'école Cordon Bleu, Allison Spurrell a grandi en apprenant à apprécier les bonnes choses de la vie, dont le fromage et la gastronomie. Ayant développé une passion pour le fromage et la cuisine, Allison lance avec sa mère Alice une entreprise de traiteur se spécialisant en vins et fromages, The Menu Setters. Constatant l'intérêt croissant des Canadiens envers les fromages fins, le duo mère-fille ouvre la boutique Les Amis du fromage à Vancouver, une boutique de fromages fins se donnant pour mission de rendre les bons fromages accessibles à tout le monde. La boutique offre entre 400 et 500 fromages fins provenant de partout au Canada, ainsi que de l'Europe. Elle fournit également des fromages aux grands restaurants et hôtels de Vancouver. Les deux entrepreneures ont depuis ouvert une autre boutique ainsi qu'un restaurant attenant, Le Petit Chavignol, mettant le fromage en vedette. Mère et fille sont accompagnées dans cette aventure par le mari d'Allison, Joe Chaput. Réputée pour son expertise en fromages, Allison anime régulièrement des dégustations de fromages et a développé un solide réseau professionnel avec les grands chefs cuisiniers de la province et des sociétés de dégustation de vins. Enfin, Allison détient un certificat en technologie de fabrication du fromage de l'Université de Guelph, en Ontario, et s'est récemment vu introniser au sein de la Confrérie des Chevaliers des Fromages de France. Allison est membre du jury du Grand Prix des Fromages Canadiens depuis 2006.

Ian Picard

Il y a une vingtaine d'années, tout en étudiant la gestion hôtelière à Montréal, Ian Picard travaillait comme commis-vendeur à la boutique de fromages fins La Fromagerie Hamel, une entreprise familiale lancée en 1961 par Fernand Hamel. C'est à cette époque qu'il se découvre une véritable passion pour les fromages et qu'il décide de poursuivre ses

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011

Processus d'évaluation et membres du jury 2011

études dans le domaine. Après avoir obtenu son diplôme en gestion hôtelière, Ian s'inscrit comme apprenti à l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies de Poligny, en France, afin de tout connaître sur les fromages. Au cours de son apprentissage, Ian étudie entre autres avec des maîtres affineurs renommés à Paris, à Dijon et en Alsace, raffinant ses techniques et améliorant ses connaissances. Puis, l'apprenti devenu maître, il retourne au Québec où il bâtit des caves d'affinage afin d'y faire vieillir des fromages soigneusement choisis du Québec, de France et de Suisse, son pays d'origine. Ian retourne également travailler à La Fromagerie Hamel, où il obtiendra éventuellement le poste de vice-président, qu'il occupe toujours. La Fromagerie Hamel est l'une des boutiques de fromages fins les plus réputées de la province et a depuis ouvert quatre autres succursales. Avec un personnel de 80 employés et une sélection de plus de 450 fromages, la Fromagerie Hamel a pour mission de satisfaire les goûts et la curiosité d'une clientèle diversifiée et passionnée.

Michael Howell

Natif de Nouvelle-Écosse, Michael Howell a appris son métier au Cooking and Hospitality Institute de Chicago, en Illinois. Il a obtenu son premier poste au prestigieux restaurant Everest Room, de Chicago, où il est demeuré trois ans. Michael a ensuite poursuivi sa carrière à New York, Detroit, Toronto, Newburyport (MA) et Abaco, aux Bahamas, où il occupa le poste de chef cuisinier du Green Turtle Club de 1999 à 2002. Michael retourna la même année en Nouvelle-Écosse, où il ouvrit son premier restaurant, le Tempest, à Wolfville. En plus de diriger son propre restaurant, Michael pilote actuellement le mouvement Slow Food Nova Scotia, préside la Restaurant Association of Nova Scotia et est membre du conseil de Taste of Nova Scotia. De plus, il appuie fortement les produits locaux et apporte son soutien aux agriculteurs et producteurs locaux. Son premier livre de cuisine, *Atlantic Seafood*, a remporté en 2010 une mention honorable remis par Cuisine Canada dans le cadre des prix pour les meilleurs livres de cuisine de l'année. Enfin, Michael a remporté à l'été 2010 le Grate Canadian Grilled Cheese Cook-off, une compétition culinaire organisée par Les Producteurs laitiers du Canada.