



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Nouvelle tendance alimentaire **Bières importées et fromages d'ici, un délice!**

Québec, le 18 novembre 2009 – À l'approche du temps des fêtes, la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues, la Fromagerie Bergeron, la Maison d'Affinage Maurice Dufour ainsi que la Filiale Bières Univins s'associent afin de faire connaître aux consommateurs une nouvelle tendance alimentaire : le mariage de la bière au fromage. La présentation de ce nouveau concept a eu lieu le 18 novembre au Pub Saint-Alexandre à Québec. Au menu de cette soirée de lancement? Présentation du nouveau concept d'accord bière importée et fromage québécois, présentation de la gamme de bières de la Brasserie Lefebvre et dégustation de bières, de fromages et de charcuteries fines.

Le concept propose huit couples de bières belges proposées par la Filiale Bières Univins et de fromages d'ici, dont les fromages fins de l'Isle-aux-Grues. À l'achat de cet ensemble, un dépliant est offert aux consommateurs. Il suggère des combinaisons de bières et de fromages ainsi que la manière de présenter et de déguster le tout. Les intéressés peuvent se procurer le demi-mètre de bière, soit l'ensemble de huit bières différentes, dans 46 établissements affiliés à la Société des Alcools du Québec (SAQ). Ces établissements se trouvent dans la région de Québec, sur la Rive-Sud de Québec ainsi que dans la région de Charlevoix.

En ce qui concerne la Fromagerie de l'Isle-aux-Grues, une sélection de quatre fromages est en vedette. Il s'agit du Cheddar vieilli de deux ans, une pâte sèche au goût de noisette, du Cheddar mi-fort, une pâte ferme qui demeure douce en bouche, du Mi-Carême, une pâte molle au lait non pasteurisé, ainsi que du Riopelle de l'Isle, un triple crème au goût de beurre. Dans le même ordre, les bières associées à ces fromages sont la Belgian Kriek, à saveur de fruits, la Newton à la pomme, la Floreffé Blonde et la Barbar Blonde, à base de miel. Les fromages de l'Isle-aux-Grues se trouvent notamment chez Nourcy, à La Dacquoise, à La Fromagère du Vieux-Port, au Marché Plus, au Halles Fleur de Lys et à plusieurs autres endroits.

L'approche de la période des fêtes est le moment idéal pour la présentation de ce nouveau concept. C'est une excellente idée de cadeau à offrir ou simplement pour recevoir la famille et leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

-30-

Pour informations : Christian Vinet, Directeur général
Société Coopérative Agricole de l'Isle-aux-Grues
Tél. : 418-248-5842
info@fromagesileauxgrues.com
www.fromagesileauxgrues.com