

LE GRUYÈRE DE LA MALBAIE

MÉRITE D'OCCUPER UNE PLACE D'HONNEUR SUR LA TABLE

ON L'A QUALIFIÉ LA CRÈME DES FROMAGES CANADIENS

Avez-vous jamais entendu quelqu'un évoquer Oka sans que cela vous ait fait penser au délicieux produit des RR. PP. Trappistes ? l'Île d'Orléans, sans que cela vous ait mis l'eau à la bouche en pensant au fromage rustique, mais savoureux de l'Île ? Les cantons de l'Est, sans vous souvenir du bon fromage canadien qui s'y fabrique ?

La Malbaie... à son tour vient vous offrir un produit aromatisé de ses herbages, de ses pâturages montagneux, sous forme d'un "Gruyère" riche, moelleux et d'une saveur délicate, qui flatte le palais, en laissant subsister dans l'arrière-fond de votre mémoire un souvenir gastronomique persistant.... le désir d'en trouver sur la table à votre prochain repas.

Si vous êtes à la recherche de quelque chose de nouveau qui éguse votre appétit, essayez le "Gruyère" de la Malbaie, vous l'aimerez comme l'ont aimé tous ceux qui l'ont goûté pour la première fois. Ce n'est pas sans raison qu'on l'a surnommé la crème des fromages du pays.... une qualification caractéristique qui lui vient sans doute de la richesse en crème de sa texture.

L'industrie du fromage de Gruyère, de la Malbaie, a fait, de ce coin pittoresque de notre Québec, un village Suisse, dans le pays même de l'érable. Cet été, si le hasard de vos voyages vous amène du côté de la Malbaie, arrêtez-vous en passant pour visiter la fabrique de l'endroit, la chose en vaut la peine.

Coopérative Fédérée de Québec

QUEBEC -- -- MONTREAL



30

30

30