

LE FROMAGE DE L'ISLE-D'ORLEANS

Par J. C. Chapais.

Il se vend chez les épiciers de la vieille ville de Québec, dans la province de Québec, au Canada, un petit fromage à pâte molle, très affiné, excessivement odorant, qui fait les délices de tous les gourmets amateurs de fromage. Il est de fabrication domestique et ne se produit que chez les cultivateurs de l'Isle-d'Orléans, comté de Montmorency. Cette île est située à quelques milles de la ville de Québec, dans le fleuve Saint-Laurent. Sur l'île on appelle ce fromage: "*fromage raffiné*", (ce mot "*raffiné*" étant une corruption du mot "*affiné*") et il donne un assez bon profit à ses fabricants. J'ai pensé qu'il serait intéressant de mettre les lecteurs du *Journal d'Agriculture* au courant de sa fabrication, d'autant plus que, bien souvent, des personnes, qui ont eu l'occasion de déguster cette variété, m'ont demandé des renseignements à son sujet.

J'ai profité d'une récente excursion officielle sur l'Isle-d'Orléans pour prendre des informations exactes auprès d'une des meilleures familles de fabricants de ce fromage, celle de monsieur Joseph-P. Roberge, de la paroisse de Saint-Pierre qui, grâce à son extrême obligeance, m'a mis en mesure de décrire en détail la fabrication de ce petit fromage de fantaisie.

NOTICE HISTORIQUE.

J'ai d'abord travaillé à me rendre compte de l'origine de ce fromage. Kalm, un naturaliste suédois, qui a visité la Nouvelle-France en 1749, le mentionne dans la relation de son voyage. J'ai pu constater qu'il se fabrique pour le marché, presque uniquement dans la paroisse de Saint-Pierre de l'île, et ce depuis un temps immémorial, dans seulement dix familles qui, de père en fils, il serait peut-être plus juste de dire de mère en fille, se sont transmis la méthode à suivre pour fabriquer ce délicieux petit fromage. Ce sont les familles dont les chefs actuels ont pour nom: Joseph et Louis Aubin, F.-X. Côté, Jean Ferland, Joseph Gagnon, Jean Goulet, Pierre Plante, Joseph-J. et Joseph-P. Roberge, Narcisse Rousseau. Madame Joseph-P. Roberge dont je viens d'écrire le nom du mari, est née Gosselin et descend d'une famille qui était l'une des plus anciennes qui ont fabriqué le fromage raffiné à Saint-Pierre. Je dois ajouter qu'il se trouve bien, çà et là, dans les autres paroisses de l'Isle-d'Orléans, quelques familles où l'on fabrique ce fromage, mais, il est exact de dire que le fromage raffiné du commerce se fait tout à Saint-Pierre.

Comme ce fromage ressemble à plus d'une variété de fromage à pâte molle fabriqué en France, je suis d'opinion qu'il est, lui aussi, d'origine française et j'ai cherché à asseoir mon opinion sur des faits. D'abord, je trouve que toutes les familles dont je viens de donner plus haut les noms sont mentionnées comme étant de la paroisse de Saint-Pierre, depuis les premiers temps de la colonie française. C'est ainsi que je relève, dans les registres de cette paroisse qui remontent jusqu'en 1679, le nom de la famille Aubin en 1693, celui de la famille Côté en 1684, celui de la famille Ferland en 1680, celui de la famille Gosselin en 1683, celui de la famille Rousseau en 1680. Les Goulet s'y trouvent un peu plus tard, en 1700, les Plante en 1747, et les Roberge en 1709. Il n'y a que les Gagnon qui sont venus plus tardivement de Château-Richer, après 1750. Comme je l'ai déjà dit, la fabrication du fromage raffiné sur l'Isle-d'Orléans a été commencée dans ces familles à une époque qui s'étend au delà des limites de la mémoire de leurs générations actuelles. Il resterait à prouver que ces vieilles familles fabriquaient de ce fromage en France avant leur émigration au Canada. Or, pour moi, la chose ne fait pas de doute, pour deux raisons. La première, c'est que je trouve, en France, deux départements où il se fait diverses variétés de fromage telles que le Brie,