

FROMAGERIE PROULX

Trois générations, même bon goût

YVAN PROVENCHER

yvan.provencher@latribune.qc.ca

SAINT-GEORGES-DE-WINDSOR — L'entreprise familiale a vu trois générations se succéder à la Fromagerie Proulx qui produit et commercialise le fameux fromage St-Georges. Suite à des débuts modestes, une tradition locale s'y est bien ancrée. Leurs fromages, fruits de 70 ans d'expérience en tant qu'artisans fromagers, sont fabriqués quotidiennement selon la recette bien établie des lieux, qui de l'avis de plusieurs, vaut le détour. L'aventure débute alors qu'à l'époque les fromagers travaillaient directement chez les cultivateurs pour y transformer le lait.

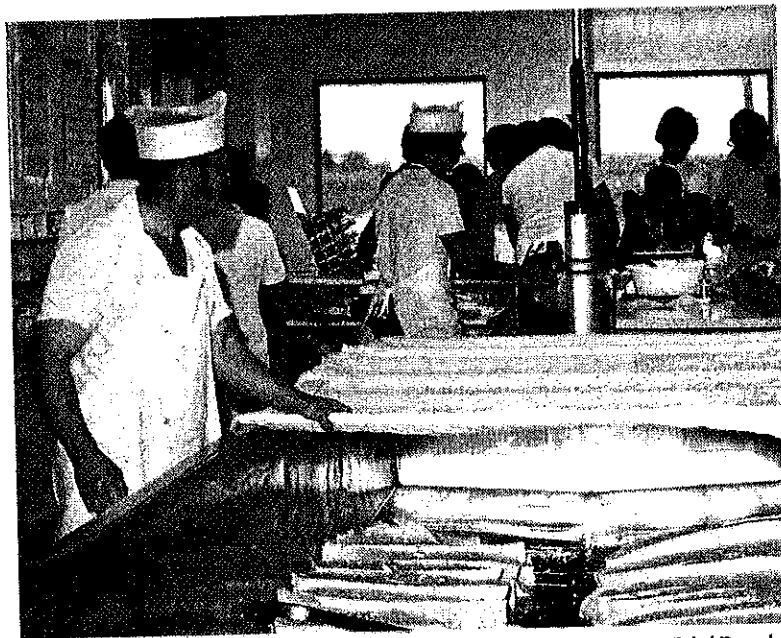
C'est au cœur de la Seconde Guerre que Réal Proulx fait l'acquisition d'une ancienne beurrerie, à Saint-Georges-de-Windsor, pour y aménager une fromagerie.

La production de meules de

cheddar était alors envoyée en Angleterre pour nourrir les troupes, la première mission de l'entreprise.

Au début des années 80, son fils Alain prend la relève, perpétuant le travail de son père et poursuivant la tradition de fabrique de fromages frais du jour, avant de céder lui-même l'entreprise il y a à peine quelques années à son fils Sébastien Proulx et son neveu Martin Tremblay, également petits-fils du fondateur. « Encore aujourd'hui, cette tradition du fromage frais du jour demeure la spécialité », confirme Sébastien.

« On a une recette qui fonctionne depuis des générations, pourquoi l'a changée? Nous la bonifions toujours, mais en conservant les mêmes bases, sans affecter la qualité et le bon goût. Ce que la clientèle aime chez nous, c'est ce lieu de rencontre, une place familiale, une tradition qui se poursuit tant pour nous que pour notre clientèle. Nous avons un endroit



La Fromagerie Proulx a été fondée au début des années 1940 par Réal Proulx. On aperçoit sur la photo l'intérieur de la fromagerie en 1974. — PHOTO FOURNIE

reconnu à la fois familial et convivial. »

Outre le fromage en grains et le petit lait, une étape éphémère de la production du cheddar, on

y produit le fromage sans sel, un fromage de plus en plus populaire, et les meules de doux fromage de type cheddar.

Durant les fins de semaine, on

note la présence de nombreux clients venus de l'extérieur, certains même de très loin, pour y déguster le fromage de petit lait et le fromage en grains. L'affluence est telle que l'on retrouve parfois de surprenantes files d'attente. « Nous pouvons depuis toujours et pendant toute l'année compter sur le support de la clientèle locale, une présence appréciée et essentielle à la poursuite de nos activités commerciales », mentionne Sébastien Proulx.

L'entreprise de 28 employés se veut un actif important pour ce petit milieu de vie. On y fait la production, le service de détail au comptoir, mais également la fourniture dans la région immédiate et à Montréal du fromage pour poutine dans la restauration. « Notre marché développe petit à petit des territoires nouveaux de distribution dans la région de Sherbrooke avec toujours le même souci d'offrir des produits frais et de qualité », note Sébastien Proulx.