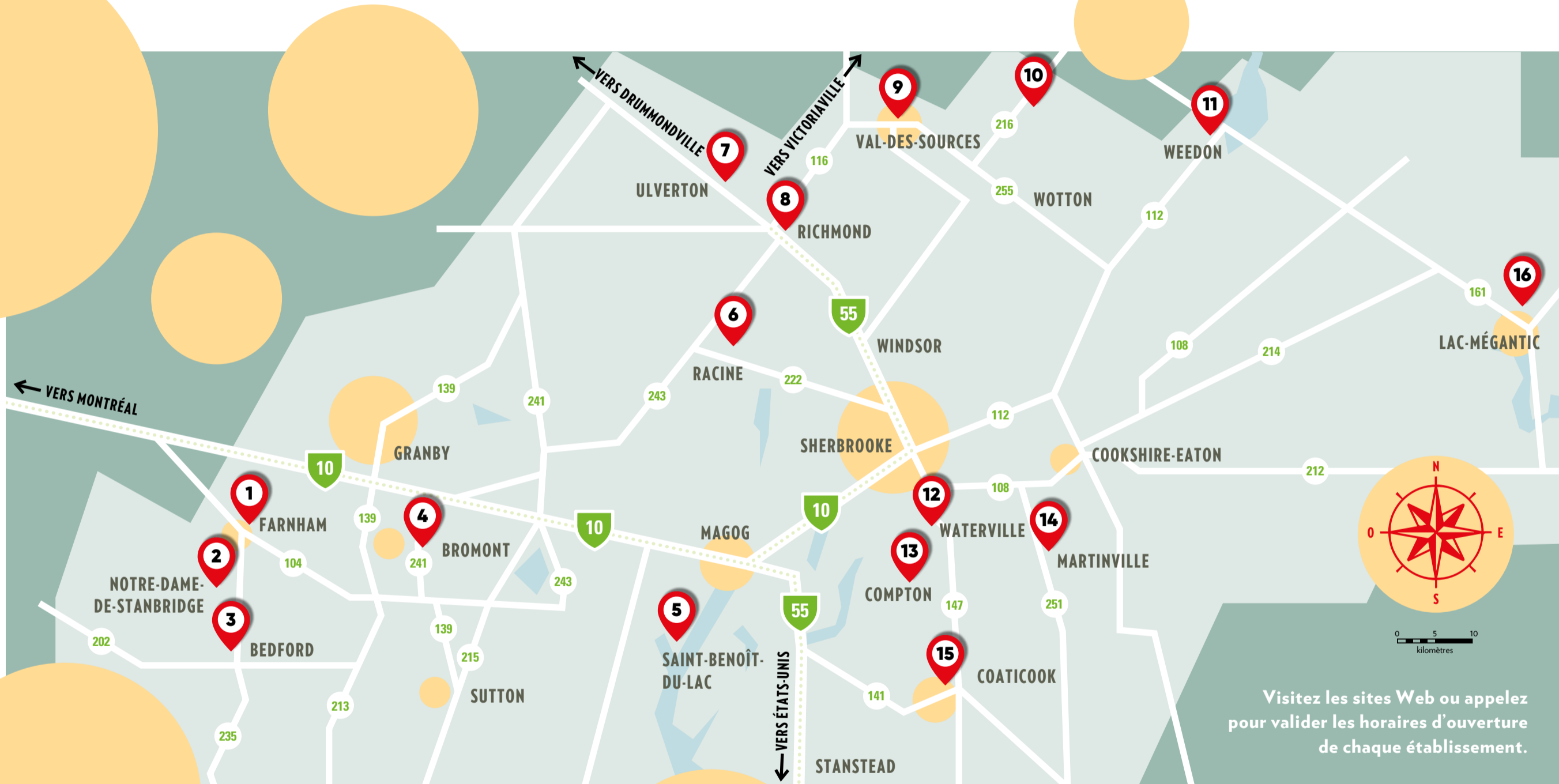


## LES TÊTES FROMAGÈRES DES CANTONS-DE-L'EST VOUS ACCUEILLENT

Nos artisans fromagers sont des gens passionnés, qui mettent tout leur cœur et leur talent dans les produits qu'ils fabriquent. L'incroyable diversité et la qualité des fromages que vous trouverez ici vous donneront envie de tous les essayer!

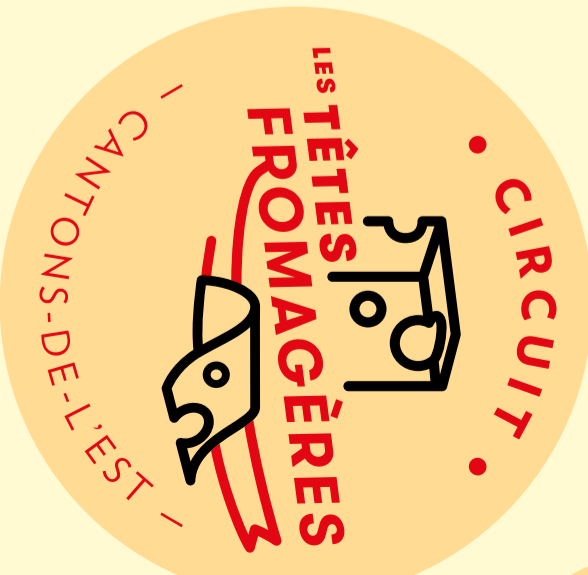
Fins, en grains, au lait cru, de brebis, de chèvre... vous découvrirez ici les fromages que vous aimez et autant de nouvelles saveurs à explorer. Vous prendrez conscience que derrière chaque produit, il y a une histoire...



## LES FROMAGERS

- 1 Fromagerie des Cantons
- 2 Fromagerie Cornes et Sabots
- 3 Fromagerie Missiska
- 4 Fromagerie de Bromont inc.
- 5 Fromagerie Saint-Benoît-du-Lac
- 6 Fromagerie Nouvelle France
- 7 La Ferme Écologique Coopérative d'Ulverton
- 8 Fromagerie le Campagnard
- 9 Les fromages Latino
- 10 Ferme et Fromagerie La Maison Grise
- 11 Fromagerie P'tit Plaisir
- 12 Domaine de Courval
- 13 Fromagerie la Station
- 14 Fromagerie les Broussailles
- 15 Laiterie de Coaticook
- 16 Fromagerie La Chaudière

Visitez les sites Web ou appelez pour valider les horaires d'ouverture de chaque établissement.



## CIRCUIT FROMAGERIES

### LA région gourmande par excellence!

Première région viticole, hôte de plusieurs fromageries exceptionnelles, de microbrasseries uniques, et de centaines de produits diversifiés, tous fabriqués avec beaucoup d'amour. Sans parler de nos tables réputées, autant d'arrêts incontournables, un peu partout dans la région. Et derrière tout ce dynamisme culinaire se trouvent des gens passionnés, créatifs et talentueux qui ont hâte de vous rencontrer pour vous faire découvrir ce qu'ils ont de meilleur à offrir... Un heureux mariage entre saveurs et tourisme! Alors, vous venez?

Faites vous-même votre itinéraire gourmand

**1****FROMAGERIE DES CANTONS**441, boul. de Normandie Nord,  
Farnham, 450 293-2498  
[fromageriedescantons.com](http://fromageriedescantons.com)

« J'aime dire que notre fierté est votre satisfaction et votre sourire, car c'est vrai ! Notre fromagerie familiale a développé plus de 12 fromages et produits laitiers différents au fil du temps. Depuis plus de 15 ans, nous proposons des fromages fins, en grains et yogourts variés. La création de produits stables et de qualité est notre défi quotidien que nous relevons avec fierté. »  
Hugues Ouellet

**Je recommande :** Le Brise des Vignerons, un fromage à pâte molle au goût rafraîchissant de beurre. Sa texture souple est vraiment agréable.

**Aux alentours :** Microbrasserie Farnham Ale & Lager, Au Saucisson Vaudois, Route des vins Brome-Missisquoi

**2****FROMAGERIE CORNES ET SABOTS**641, rang de l'Ange-Gardien,  
Notre-Dame-de-Stanbridge, 438 494-8831  
[cornesetsabots.com](http://cornesetsabots.com)

« Nous sommes tombés en amour avec les chèvres, des animaux affectueux et polyvalents, et nous avons trouvé un moyen de commercialiser notre passion. Ce qui nous rend fiers, c'est de pouvoir créer des fromages savoureux à partir du lait cru. Ce qui est essentiel pour nous, c'est le respect de notre environnement et le bien-être de nos chèvres. Cela donne un lait de grande qualité. »  
Jean-François Larche

**Je recommande :** La Corne pointue est un fromage à essayer, conçu avec un minimum de manipulation du lait cru de nos chèvres.

**Aux alentours :** Route des vins Brome-Missisquoi, Chemin des Cantons, circuits vélo

**3****FROMAGERIE MISSISKA**100, rue Wheeler, Bedford  
579 433-8585  
[missiska.com](http://missiska.com)

« Chez Missiska, nous fabriquons des fromages, laits et yogourts d'une qualité exceptionnelle grâce aux soins apportés à toutes les étapes de la production : de la sélection génétique du troupeau à l'élaboration des fromages, en passant par le travail à la ferme. La ferme Missiska possède l'un des meilleurs troupeaux de vaches Jersey au Québec, certifiées pour la bêta-caséine de type A2. Un lait riche et nutritif qui est nettement plus digestible pour l'humain, par ses caractéristiques non inflammatoires. Ce qui le rend particulièrement plus savoureux, mais surtout mieux toléré par ceux qui ne consomment aucun autre produit laitier de vache. Une belle alternative à savourer ! » Caroline Pelletier

**Je recommande :** Le Jersey royal, un fromage à pâte molle riche, aux arômes de beurre et de crème. Gagnant Caséus 2019.

**Aux alentours :** Route des vins Brome-Missisquoi, Musée Missisquoi, Chemin des Cantons, Circuit du patrimoine à vélo

**4****FROMAGERIE DE BROMONT INC.**52, boul. Bromont, Bromont  
450 534-1110  
[fromageriegourmande.ca](http://fromageriegourmande.ca)

« Depuis son ouverture en 2006, la Fromagerie de Bromont s'est taillée une place de choix dans la région. Fromagerie et restaurant mettant le fromage en grains frais du jour à l'honneur, notre entreprise se fait un devoir de collaborer avec les entreprises des environs afin de vous offrir des produits de qualité dont la fraîcheur est inégalable. Essayez nos incontournables poutines et nos fameuses pizzas garnies de notre fromage en grains râpé. Vous serez conquis ! » Alexandre Deslauriers

**Je recommande :** Notre produit vedette, le fromage en grains frais du jour ! Délicieux sur nos fameuses pizzas et poutines disponibles au restaurant et dans plusieurs épiceries.

**Aux alentours :** Bromont, montagne d'expériences, Musée du chocolat de la confiserie Bromont, parc des Sommets, terrains de golf à Bromont, circuits vélo

**5****FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-DU-LAC**1, rue Principale, Saint-Benoît-du-Lac,  
819 843-2861  
[abbaye.boutiquequebec.ca](http://abbaye.boutiquequebec.ca)

« Les moines bénédictins se sont installés à Saint-Benoît-du-Lac en 1912 et la fromagerie existe depuis 1943. Le premier fromage que nous avons produit est un bleu, Fromage Ermite. Nous avons été les premiers au Québec à en fabriquer un. Aujourd'hui, nous offrons 12 fromages différents qui sont très appréciés, ce qui nous rend très fiers. Je pense aussi que ce qui nous distingue, c'est le site enchanteur de l'abbaye ainsi que le climat de paix et de recueillement qui y règne. »  
Père Patrick Flageole

**Je recommande :** Le Frère Jacques, un fromage à pâte ferme avec un goût crémeux aux saveurs de noisette. Gagnant au *British Empire Cheese Show* de 2021.

**Aux alentours :** Bleu Lavande, Savon des Cantons, Grange du parfumeur

**6****FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE**158, route 222, Racine  
450 532-2483  
[fromagerienouvellefrance.com](http://fromagerienouvellefrance.com)

« Mon frère Jean-Paul et moi avions comme mission de produire les meilleurs fromages de brebis au Canada et de les faire découvrir aux consommateurs. Depuis notre fondation en 2010, nos produits ont remporté plus de 60 prix ! Je crois que c'est une très belle reconnaissance. Redonner de la valeur à notre terre et dynamiser les bergeries partenaires nous valorise énormément, tout comme le fait de pouvoir apporter du bonheur aux gens à chaque bouchée de fromage dégusté ! »  
Marie-Chantal Houde

**Je recommande :** Le Zacharie Cloutier, offert en affinage de 6 ou 12 mois. Il a remporté de nombreux prix, dont deux fois celui de « Meilleur fromage du Québec » et « Meilleur fromage de brebis au Canada ».

**Aux alentours :** Marché Locavore, Musée de l'ingéniosité J. Armand Bombardier

**7****LA FERME ÉCOLOGIQUE COOPÉRATIVE D'ULVERTON**51, route 143, Ulverton, 819 826-3855  
[la-ferme-ecologique-coopdulverton.business.site](http://la-ferme-ecologique-coopdulverton.business.site)

« Notre choix s'est naturellement porté sur l'agriculture écologique, sans engrais de synthèse, pesticides et herbicides, dans le plus grand respect de la nature et de tout ce qui y vit. Notre fromagerie est conforme aux normes d'une fromagerie fermière, c'est-à-dire qu'elle ne transforme que le lait produit à la ferme. La très grande polyvalence de ce lait constitue d'ailleurs un défi inépuisable pour toute personne créative et désireuse d'offrir ce cadeau de la nature, une source nutritive d'une qualité exceptionnelle. » Maurice Richard

**Je recommande :** Le Chèvre Dard, une pâte semi-ferme affinée dans la masse.

**Aux alentours :** Vignoble Les Vallons de Wadleigh, Moulin à laine d'Ulverton, Marché champêtre de Melbourne, Camping Pegasus d'Ulverton

**8****FROMAGERIE LE CAMPAGNARD**394, rue Craig, Richmond, 819 644-0447  
[www.facebook.com/Fromagerie-le-campagnard-608663716006909](https://www.facebook.com/Fromagerie-le-campagnard-608663716006909)

« Notre fromage est fabriqué avec du lait pur à 100 % provenant de producteurs de la région. Il est toujours frais du jour et c'est ce qui nous distingue. Nous en sommes très fiers. Ma conjointe et moi avons développé différentes saveurs, soit fines herbes, épices campagnardes et fromage fumé, que nous vendons en grains ou en bloc. La réponse du public est très positive. »  
Jacques Saucier

**Je recommande :** Impossible de faire un choix, vous devez les goûter tous ! Fromage aux fines herbes, dans la saumure, en grains, le cheddar.

**Aux alentours :** Vieille gare de Richmond, ferme Crakhom, maison rustique et centenaire du village

**9****LES FROMAGES LATINO**525, boulevard Industriel, Val-des-Sources  
819 879-9191  
[fromageriumba.com](http://fromageriumba.com)

« Notre devise ? Si c'est important pour nos clients, c'est important pour nous ! Nous sommes fiers de nos produits, des fromages non affinés, doux et frais, à pâte ferme et semi-ferme. Je pense que nos fromages ont le pouvoir de faire jaillir les plus beaux souvenirs d'enfance des Latino-Américains ! Nous sommes les premiers à produire ces variétés de fromages, très différentes de celles qu'on a l'habitude de consommer au Québec. » Isabel Correa

**Je recommande :** Le Cuajada, un fromage frais à pâte molle peu salé, le Panela, un fromage semi-ferme, doux et très peu salé et notre fromage en grains.

**Aux alentours :** Microbrasserie Moulin 7, circuits vélo, Club de Golf Royal Estrie

**10****FERME ET FROMAGERIE LA MAISON GRISE**68, route 216, Wotton, 819 828-2034  
[fromagerielamaisongrise.com](http://fromagerielamaisongrise.com)

« La satisfaction de notre clientèle et l'amour de nos 200 chèvres, des fromages et de notre terroir motivent notre travail. Entourée par la magnifique campagne de Wotton, notre fromagerie est située sur la ferme ancestrale exploitée par notre famille depuis 1867. Nous offrons une variété de fromages de chèvre fermiers à pâte molle, ferme et semi-ferme. En transition biologique depuis 2020, nous sommes heureux d'offrir des produits fabriqués à partir de notre lait frais du jour. »  
Marie Vaillancourt

**Je recommande :** Le Cendré des Sources, un fromage affiné avec une pâte crémeuse très blanche enrobée d'une croûte grise-noire. Avec ses arômes de noisette, il est excellent cuisiné en chèvre chaud.

**Aux alentours :** Parc régional du Mont-Ham, galerie d'art G de BR, Microbrasserie Moulin 7, Le P'tit Bonheur de St-Camille

**11****FROMAGERIE P'TIT PLAISIR**503, rue de la Carrière,  
Weedon - Saint-Gérard, 819 877-3210  
[fromagerieptitplaisir.com](http://fromagerieptitplaisir.com)

« La fromagerie P'tit Plaisir de Saint-Gérard de Weedon est une entreprise de production et de transformation. Nous avons une véritable passion pour le fromage, les traditions de la terre et le bien-être animal. Tous nos produits proviennent de notre terre à votre assiette en passant par le cœur. Nos fromages, crème glacée, beurre sont tous fabriqués à partir du lait de notre troupeau laitier et ne contiennent aucune substance laitière modifiée. 100 % naturellement BON ! » Venez goûter la différence et notre savoir-faire !! » Mélanie Grenier

**Je recommande :** Le Fleur de Weedon, un fromage à pâte semi-ferme qui se distingue par son goût de noisette, un peu sucré.

**Aux alentours :** Pavillon de la Faune, Route des Sommets, Parc du Vieux-Moulin, Parc régional du Mont-Ham

**12****DOMAINE DE COURVAL**825, chemin de Courval, Waterville  
819 837-0062  
[domainedecourval.com](http://domainedecourval.com)

« Bienvenue dans notre petit coin de paradis ! Nous vous invitons à venir visiter notre charmante boutique où vous pourrez déguster notre sélection de fromages frais et affinés. Venez aussi rencontrer notre joyeux troupeau de chèvres ! Notre ferme certifiée biologique est située dans la belle ville de Waterville au cœur des Cantons. »  
Lucy et Greg

**Nous recommandons :** Le Perle, un fromage à pâte semi-ferme fait à 100 % de lait de chèvre biologique avec une croûte fleurie. Il révèle des nuances beurrées et lisses dans sa jeunesse et devient plus robuste en vieillissant.

**Aux alentours :** Mine Capelton, Foresta Lumina, village de North Hatley, circuits vélo

**13****FROMAGERIE LA STATION**440, chemin de Hatley, Compton  
819 835-5301  
[fromagerielastation.com](http://fromagerielastation.com)

« La Station, c'est le fruit du travail de quatre générations d'agriculteurs passionnés. Le respect de la nature, le bien-être des animaux, des produits frais et sains, tout cela anime l'amour de notre travail. Personnellement, j'ai eu un coup de foudre pour les fromages. Transformer la matière, c'est plus fort que moi ! Nos pâtes fermes et semi-fermes sont assurément toutes uniques, avec des arômes de noisette, de caramel, de beurre, de fruits et de fleurs. Et en plus des fromages, vous pourrez aussi vous procurer notre sirop d'érable puisque nous avons une érablière ! » Simon-Pierre Bolduc

**Je recommande :** Alfred le Fermier, un fromage fermier au lait cru biologique. Il se démarque par sa texture souple et la complexité de ses arômes de fruits, de caramel et de miel.

**Aux alentours :** La Pinte, Cidrie de Compton, Flava, Marché de la Ferme Beaulieu, Lieu historique national Louis-S. St-Laurent

**14****FROMAGERIE LES BROUSSAILLES**341, chemin Loignon, Martinville  
819-201-2202  
[fermelesbroussailles.com](http://fermelesbroussailles.com)

« Nous transformons le lait de notre troupeau de chèvres ainsi que le lait de brebis d'un producteur bio de la région en fromages au lait cru certifiés biologiques. Notre savoir-faire de type traditionnel donne des fromages rustiques et évolutifs selon les saisons. Nous accordons une importance particulière au bien-être des animaux. Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir à notre nouvelle ferme ! »  
Jean-François Clerson et Julie Labrecque

**Je recommande :** Le Cru Berger, notre brebis au lait cru à pâte ferme avec sa belle croûte rustique.

**Aux alentours :** Parc écoforestier de Johnville, Brasserie 11 comtés, Le Cuisinier Déchaîné, Marché du soir de Compton, Parc de la Gorge de Coaticook

**15****LAITERIE DE COATICOOK**1000, rue Child, Coaticook  
819 849-2272 ou 1 800 846-7224  
[laiteriedecoaticook.com](http://laiteriedecoaticook.com)

« En plus de notre fameuse crème glacée, ce qui rend notre laiterie unique est, je pense, notre cheddar frais, fabriqué quotidiennement, la diversité et la qualité de nos produits, notre excellent service et nos prix abordables. Aujourd'hui, malgré la modernisation des équipements, nos fromages sont toujours fabriqués avec les mêmes recettes qu'autrefois afin de garder un goût authentique. Les employés et les gens de la région ont un grand sentiment d'appartenance envers la Laiterie, et ils sont fiers de la notoriété qu'elle a acquise avec les années. » Roxanne Provencher

**Je recommande :** Notre cheddar vieilli 1 an et 2 ans. Il saura charmer les gourmets les plus sceptiques ! Notre chèvre Capri-cook, doux et fin, prendra un goût plus corsé et un arôme plus marqué selon le temps de maturation.

**Aux alentours :** Parc de la Gorge de Coaticook, Microbrasserie Coaticook, Parc Découverte Nature de Baldwin

**16****FROMAGERIE LA CHAUDIÈRE**3226, rue Laval, Lac-Mégantic  
819 583-4664  
[fromagerielachaudiere.com](http://fromagerielachaudiere.com)

« Notre savoir-faire nous permet d'être là depuis 40 ans, cela grâce à l'héritage laissé par Vianney Choquette. Nos valeurs sont les suivantes : qualité, responsabilité et avant-garde. Vianney a su transmettre sa passion du métier à sa famille qui a ensuite pris la relève. Nous tentons de perpétuer les mêmes valeurs fondatrices en proposant des produits de qualité, bons pour la santé. Nous avons choisi des procédés préservant l'environnement et favorisant le développement durable. » Mario et Michel Choquette

**Nous recommandons :** Le Fleur de Weedon, type suisse, Le Lys de St-Gérard, gouda Italien, P'tit Délice triple crème, 2 nouveautés fondues une à la bière et une au vin. Sans oublier notre succulent fromage frais du jour.

**Aux alentours :** Pavillon de la Faune, Route des Sommets

**LÉGENDE**

Fromage de vache



Fromage de brebis



Fromage de chèvre



Fromage de lait cru



Fromage en grains



Biologique