

Dossier de presse

ARRIVÉE DU PREMIER FROMAGE À POUTINE QUÉBÉCOIS EN FRANCE!



Montréal, Québec, Canada – mardi 9 juillet 2019 – Le fromage à poutine 100% québécois débarque en France!

Premier fromage de lait de vache pasteurisé en grain à être vendu en France, le fromage Saint-Guillaume est maintenant disponible au royaume du fromage. Le fromage en grain rentre dans la préparation de la poutine, mets typique de la cuisine québécoise composé, dans sa forme classique, de trois éléments: frites, fromage en grains et sauce brune.

Le fromage frais du jour, immédiatement placé en état de congélation afin de garder son goût et son célèbre bruit de *skouik-skouik*, est commercialisé à l'international en surgelé. Que ce soit dans les restaurants ou à la maison, il ne suffit que de le décongeler (selon le mode d'emploi propre aux formats) et il redevient le fromage que tous connaissent au Québec.

Située à Saint-Guillaume, non loin de Drummondville dans le Centre-du-Québec, région d'où serait originaire la poutine, ce célèbre cheddar en grains y est produit depuis 1940. « C'est tout un honneur pour nous d'offrir aux Français le produit vedette de notre fromagerie », se réjouit Madame Nathalie Frenette, directrice générale de la Coop Agrilait, propriétaire de la Fromagerie St-Guillaume et de la Fromagerie de l'Isle.

Outre le célèbre fromage, les Français pourront déguster dans certains restaurants et sous peu dans certaines enseignes, des produits typiquement québécois comme les bières Boréale, des vins du Domaine de Lavoie, des sodas artisanaux Bull's Head, de la confiture aux bleuets sauvages Bleu Québec et de la confiture à la camerise et différents produits d'érable de marque Nyctea.

« Notre concept novateur et unique permet de simplifier l'exportation des manufacturiers et producteurs québécois et canadiens tout en simplifiant l'importation des acheteurs à l'étranger, explique Sébastien Le Neindre, président de Canadian Food Wholesaler, grossiste international de produits alimentaires canadiens. Nous consolidons des produits de différentes marques au départ de Montréal et les déconsolidons dans des *hubs* présents localement dans chacun des marchés étrangers. Nous pouvons ainsi promouvoir les produits comme s'il s'agissait de produits locaux en approvisionnant, mais surtout en réapprovisionnant, les clients en 48h et ne plus être tributaires des aléas des délais de transit maritime ».

Le fromage Saint-Guillaume est actuellement servi en poutine à la P'tite poutine à Lille. Les amoureux de la cuisine québécoise ou les *foodies* pourront aussi déguster différents produits venus directement du Québec. Les mêmes produits seront également offerts à l'automne à Paris au restaurant-bistro le Quebecium bistro-bar-épicerie fine ainsi qu'au Sainte-Poutine, enseigne de vente sur une plateforme de livraison. Consultez notre page Facebook Canadian Food Wholesaler pour connaître les adresses.

-30-

Pour plus d'informations :



Marjorie Lopez

Tél: +1-514-884-2604

@ : marjorie@canadianfoodwholesaler.com