



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Le Réseau ÉCONOMUSÉE® accueille un nouveau membre

L'ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie au lait cru

Fromagerie du Pied-De-Vent

– Situé à Havre-aux-Maisons. Îles-de-la-Madeleine (Québec) –

Havre-aux-Maisons (11 septembre 2010) – La Société du réseau ÉCONOMUSÉE® et le président du conseil d'administration, M. Cyril Simard, PhD., sont particulièrement fiers d'accueillir au sein du Réseau l'ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie au lait cru, soit le 36^{ième} ÉCONOMUSÉE® du réseau sur le marché du Québec.

Dans un bâtiment agrandi pour implanter le concept breveté d'ÉCONOMUSÉE®, Jérémie et Lucie Arseneau et toute l'équipe de la Fromagerie du Pied-De-Vent invitent les visiteurs à vivre une expérience unique : déguster dans le cadre enchanteur des îles et avec une vue sur la mer des fromages à partir de lait cru de vaches de race Canadienne, la plus ancienne en Amérique.

Pied-de-Vent, Tomme des Demoiselles et Meuleron, fromages fins aux noms évocateurs, dévoileront leur origine, les étapes de leur fabrication et leurs caractéristiques si particulières. Ces saveurs riches et typées que vous ne trouverez nulle part ailleurs sont tributaires de la diversité des fourrages et des embruns de la mer qui donnent un lait unique.

Tout au long de votre parcours, vous serez interpellés par des images, des vidéos et des objets liés au fromage, à sa fabrication, à sa dégustation, à son histoire. Saviez-vous, par exemple, que l'un des premiers fromages produits à l'époque de la Nouvelle-France l'est encore aujourd'hui ? Quelles sont les différences entre le lait cru, le lait thermisé, le lait d'été ou d'hiver ?

Ainsi, vous suivrez le procédé de fabrication des fromages produits sur place et serez en mesure de poser des questions aux artisans qui vous en mettront plein la vue. De combien de temps dispose le fromager pour lancer sa production une fois le lait tiré ? Lui faut-il la même quantité de lait pour tous ses fromages ? Pourquoi des vaches de race Canadienne ?

De plus, le fromage alimente non seulement les papilles gustatives, mais aussi l'imagination d'artistes madelinots reconnus qui présentent des pièces uniques et contemporaines produites exclusivement pour l'ÉCONOMUSÉE®.

Dans un ÉCONOMUSÉE® la vedette c'est d'abord *l'artisan à l'œuvre*, la marque de commerce de ce réseau qui regroupe des artisans animés d'une grande passion pour leur métier qui offrent à leur clientèle des produits du terroir contemporains et inspirés.

Ces artisans chaleureux et heureux de transmettre leur savoir-faire vous attendent donc pour vous faire vivre une expérience culturelle authentique et enrichissante. Vous les côtoierez dans leur quotidien et vous succomberez sûrement à la tentation d'emporter une pointe de saveur des Îles dans vos bagages.

VIVRE L'EXPÉRIENCE ÉCONOMUSÉE® C'EST

- rencontrer un « *artisan à l'œuvre* » au cœur de son atelier
- apprendre, se cultiver dans un environnement dynamique réalisé par des professionnels
- découvrir le beau, l'authentique et acheter des produits réalisés sur place avec fierté.

-30-

Source : La Société du réseau ÉCONOMUSÉE®
Pour information : Réjean Tardif, *M.B.A., M.ATDR*
Directeur général
Téléphone : 418-694-4466, poste 25
info@economusees.com
www.economusees.com

La Fromagerie du Pied-De-Vent
149, chemin de la Pointe-basse
Havre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine (Québec)
Téléphone : 418-969-9292 ou 418-986-6740
Courriel : piedvent@tlb.sympatico.ca
Yves LeBlanc

Partenaires de la Société du réseau ÉCONOMUSÉE® :

Canada

Québec



 **BANQUE
NATIONALE**
GROUPE FINANCIER



Union européenne

 Northern
Periphery
Programme
2007-2013