



LOUIS CYR

Fromagerie Bergeron, Chaudière-Appalaches

Pâte ferme fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé recouverte de cire.

Le fromage Louis Cyr est un hommage au célèbre homme fort québécois, Louis Cyr. Son nom et son caractère robuste sont inspirés de la force et de la fierté du champion, le fromage étant présenté comme un symbole de la tradition québécoise.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1989 à Saint-Antoine-de-Tilly par les petits-enfants d'Edmond Bergeron, la fromagerie Bergeron perpétue une tradition familiale née dans les années 1940. Spécialisée dans le Gouda, elle a su allier savoir-faire, innovation et passion pour créer des fromages primés comme Le Louis Cyr, Le Classique Fumé et Le Fin Renard. Engagée dans sa communauté, elle soutient diverses causes tout en transmettant son amour du fromage de génération en génération.

3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly, QC, G0S 2C0
(418) 886-2234

bergeron@fromagesbergeron.com

PRIX ET DISTINCTIONS

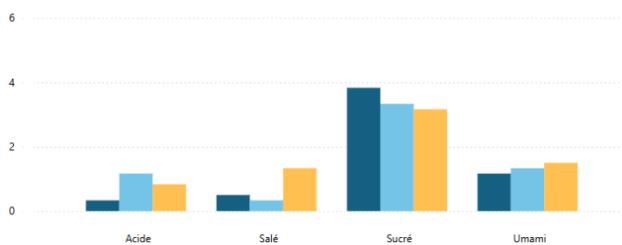
-  Louis Cyr 2 ans : Caseus, Médaille de Bronze, 2025
-  Louis Cyr 9 mois : SIAL Canada, gagnant catégorie Gouda affiné 6-12 mois, 2025
-  Louis Cyr 2 ans : Caseus, Lauréat fromage affiné dans la masse, 2024
-  Louis Cyr 2 ans : Sélection Caseus & Médaille d'argent, 2023
-  Louis Cyr 9 mois : Caseus, 1^{ère} place fromage affiné dans la masse, 2022, 2018
- 



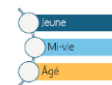
PROFIL DE SAVEURS



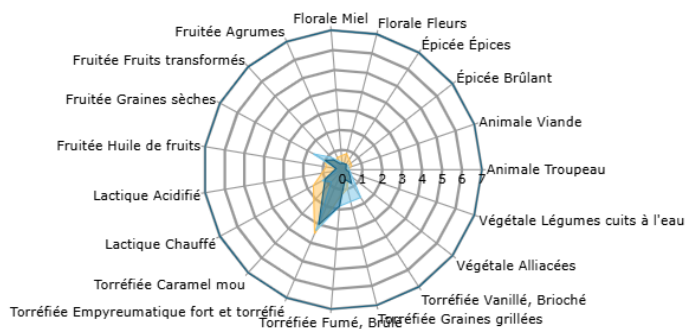
Pâte



PROFIL AROMATIQUE



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps	Jeune, le Louis Cyr fond à vitesse moyenne, avec un étirement modéré et peu de brunissement. Avec l'âge, il devient plus fondant et crémeux, idéal pour gratins ou pâtes, mais moins pour les plats comme la pizza.
Étirement	Moyen	↓ au fil du temps	
Temps de fonte¹	Moyen	↓ au fil du temps	
Étalement²	Moyen	↑ au fil du temps	

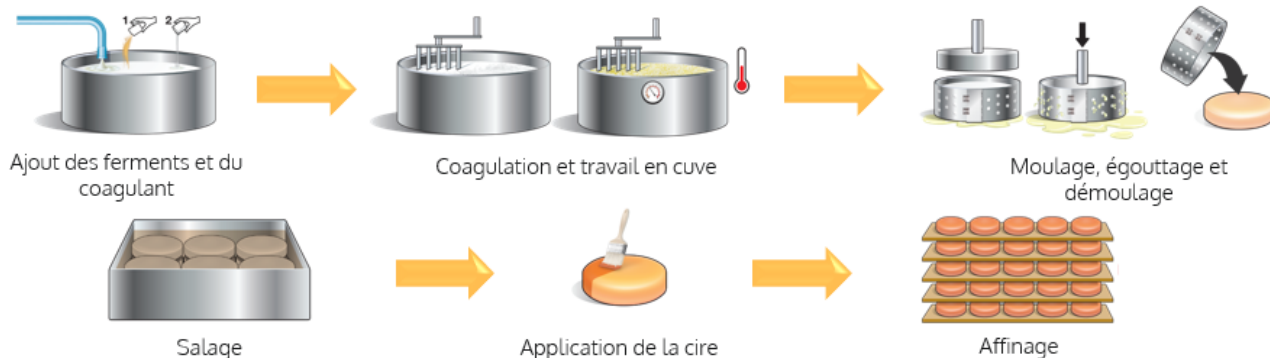
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

²Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication d'un fromage à pâte ferme de type Gouda débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Après ajout du coagulant, le gel obtenu est découpé en cubes pour libérer le lactosérum, puis chauffé afin d'ajuster humidité et texture. Lorsque le pH cible est atteint, le caillé est moulé, pressé, démoulé et salé en saumure. Après la sortie de la saumure, les fromages sont soigneusement réssuyés, puis enrobés de plusieurs couches de cire appliquées sur plusieurs mois afin de maîtriser le développement bactérien. Ils poursuivent ensuite leur affinage dans des conditions rigoureusement contrôlées de température et d'humidité, jusqu'à l'obtention de la qualité recherchée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	36 % MG, 33 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé, sel, chlorure de calcium, culture bactérienne, présure, rocou, sorbate de potassium et natamycine en surface
Formats disponibles	170 g, 2 kg, 4 kg
Affinage	9 mois à 4 ans
Durée de vie	6 mois
Code UPC	062036407215
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	12-15 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets, cubes

Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g)
Per 3 cm cube (30 g)

	% valeur quotidienne*
Calories 130	% Daily Value*
Lipides / Fat 10 g	13 %
saturés / Saturated 7 g	37 %
+ trans / Trans 0,3 g	
Glucides / Carbohydate 2 g	
fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 8 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	
Sodium 210 mg	9 %
Potassium 20 mg	1 %
Calcium 250 mg	19 %
Fer / Iron 0,1 mg	1 %

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot