



COMMUNIQUÉ

Le fromage de chèvre *Le Cendrillon* de La Maison Alexis de Portneuf sacré meilleur fromage au monde !

(Montréal, le 2 octobre 2009) - *Le Cendrillon* de La Maison Alexis de Portneuf inc. a été couronné Grand champion, toutes catégories confondues, du prestigieux et influent *World Cheese Awards 2009*. *Le Cendrillon* est ainsi sacré meilleur fromage au monde après s'être mesuré à 2 440 fromages provenant de 34 différents pays.

Le dévoilement des gagnants a eu lieu hier soir aux Îles Canaries, lors d'un gala réunissant près de 300 des plus grands experts en fromage au monde.

Fabriqué à St-Raymond-de-Portneuf, *Le Cendrillon* est un fromage de chèvre cendré à pâte molle affiné en surface. Il est offert à travers le Canada dans les fromageries et les chaînes d'alimentation.

Cet honneur s'ajoute à celui remporté cette année par le fromage *La Sauvagine* de La Maison Alexis de Portneuf inc. qui, le 21 septembre dernier, a reçu le prisé Prix du public lors du concours Sélection Caseus 2009, le concours des fromages fins du Québec. Le *Bleubry* et le *Chèvre des Neiges* Brie Triple Crème de La Maison Alexis de Portneuf inc. y ont également remporté les honneurs dans leurs catégories respectives.

C'est avec une très grande fierté que nous recevons ces honneurs. En effet, La Maison Alexis de Portneuf inc. continue de se distinguer à l'échelle internationale, année après année, grâce à l'excellent travail de nos maîtres fromagers, des artisans dont la passion n'a d'égal que leur savoir-faire.

- 30 -

Renseignements

Karine Vachon

Conseillère principale, communications

514.328.3377