

# Non, le meilleur camembert du monde n'est pas québécois

**Nous avons goûté au camembert L'Extra et puis... bof.**



**MATHIEU TURBIDE**

Samedi, 17 mars 2018 20:20

MISE à JOUR Samedi, 17 mars 2018 20:29

Depuis quelques jours, la France et le Québec sont sous le choc: le meilleur camembert DU MONDE serait un humble fromage Agropur fabriqué à Saint-Hyacinthe et disponible dans tous les supermarchés du Québec pour la modique somme de 5,99 \$.

Les Québécois sont fous de joie et bombent le torse de fierté. «*On n'a rien à envier aux maudits Français!*», «*Sont don' bons, nos fromages québécois, hein?*». Les Français qui sont tombés sur cette nouvelle, eux, **sont aussi tombés sur le derrière**. «*Un camembert... québécois???*», «*Le meilleur au monde?*». D'abord, pour les Français – on se demande bien où ils vont chercher ça – le camembert, c'est un fromage de Normandie. On trouve d'ailleurs en Normandie un village nommé judicieusement... **Camembert**, et qui a donné son nom au célèbre fromage.

Alors, comment peut-on dire que le meilleur camembert du monde est québécois, vous demandez-vous? Hé bien, c'est parce qu'un jury américain chargé d'évaluer les candidatures au **World Championship Cheese Contest**, de Madison, dans l'État du Wisconsin, a jugé que c'était lui le meilleur. Devant deux camemberts authentiquement français, mais surtout devant des tas de fromages américains.

On en parle **ici** et **là** (l'édition belge du *Paris Match* a **le meilleur titre** sur la question)... Les Québécois jubilent, les Français critiquent.

Hier, en faisant mon épicerie, j'ai décidé de me faire ma propre idée sur ce débat. Et hop! dans le panier, le champion maskoutain (c'est comme ça qu'on appelle les fiers habitants de Saint-Hyacinthe) et un vulgaire camembert français, *Le Rustique*, tout aussi industriel, mais un peu plus cher (à 8,99 \$).

Mon verdict? Hummm... si L'Extra est le meilleur camembert AU MONDE, il ne s'est pas montré sous son meilleur soir, hier. Ferme, avec une croûte fleurie un peu fade et blanche comme les dents de Marilou. En bouche, c'est fade. Des noisettes? À peine. Du beurre? Vraiment pas. À côté, le Rustique, plus fait, c'est vrai, était goûteux, avec des saveurs de beurre et de champignons nettes et puissantes. Bref, un combat inégal, une défaite à plates coutures pour la fierté d'Agropur.

Évidemment, c'est mon opinion de Méchant Raisin. Je ne suis pas juge au concours de Madison, Wisconsin. Ils ont droit à leur opinion. Je n'ai pas non plus goûté aux autres «camemberts» en compétition. Peut-être étaient-ils eux aussi très ordinaires et celui du Québec s'est démarqué. Mais comme le disait un de mes collègues, Mickael Destrempe, dans une discussion sur Facebook: «Cette compétition, c'est comme être fier quand ton gars gagne un tournoi de hockey dans le pee-wee B. C'est ben l'fun, mais y'est poche pareil, le pttit gars.»

Et je sais aussi que même ce «Rustique» est une pâle version du camembert. J'ai goûté dans ma vie de bien meilleurs camemberts authentiques, au lait cru, moulé à la louche, de véritables délices. Je sais aussi que les fromagers d'Agropur qui fabriquent L'Extra savent ça tout aussi bien que moi et qu'ils doivent la trouver drôle, quand même.

