

Patrimoine et fromages

Savoirs et saveurs



Photo : Catrine Daoust

Cet été, *Continuité* fait plaisir à vos papilles avec un numéro qui met en valeur le savoir-faire des maîtres fromagers québécois !

Québec, le 20 juin 2024 | Au Québec, nous avons développé un savoir-faire fromager qui met en valeur notre territoire et notre héritage. Des fromages à pâte molle ou à pâte ferme, jusqu'aux fameux fromages en grains (squick squick, comme on dit !) ... nous avons tout un patrimoine à goûter !

Dossier - Savoirs et saveurs

Ce sera l'occasion pour nos lecteurs de plonger au cœur des savoirs de notre terroir, de l'origine du fromage québécois jusqu'aux efforts contemporains de mises en valeur. Les différents

articles retraceront l'histoire du fromage au Québec; broseront le portrait du fameux fromage squick squick et de la poutine; présenteront ces

troupeaux de vaches dits « patrimoniaux » et leurs fromages (dont les bovins seraient en descendance directe avec la première vache laitière d'Amérique); offriront une incursion au sein des communautés religieuses qui produisent encore aujourd'hui du fromage; feront découvrir les efforts de valorisation des résidus de la production de fromages pour favoriser l'économie circulaire; et dépeindront l'incroyable reconversion de l'église du village de Sainte-Élizabeth-de-Warwick et de son presbytère par la Fromagerie du Presbytère. En bonus : un texte en exclusivité Web permettra de plonger au cœur du métier de fromager artisanal.

Également dans ce numéro

- Regard sur les trésors de la ruralité de la Côte-du-Sud, par Philippe Dubé, en collaboration avec la Société québécoise d'ethnologie;

- Découverte de l'archéologie subaquatique, par Marc-André Bernier, en collaboration avec Archéo-Québec;
- Le patrimoine et le minimalisme, par Bianca Cadieux;
- Légende : Le diable constructeur d'églises, par Pierre Lahoud;
- Carte blanche de la porte-parole : Audrée Wilhelmy nous présente son jardin;
- Point de mire d'Action patrimoine: Réflexions autour de la fiscalité avantageuse pour les propriétaires de biens patrimoniaux en France, par Renée Genest.

Texte gratuit en exclusivité web : Le magazine *Continuité* offre à ses lecteurs un texte gratuit accessible sur notre plateforme WEB :

Et si on créait des fromages ?

Pour lire le texte : <https://www.magazinecontinuite.com/texteweb181/>

En kiosque et sur le Web

À partir du 20 juin 2024, le numéro d'été du magazine *Continuité*, « Patrimoine et fromage. Savoirs et saveurs », sera offert en kiosque ainsi qu'à magazinecontinuite.com, au prix de 12\$ + taxes en format papier et de 10\$ + taxes en format numérique (consultable en ligne avec un téléphone mobile, une tablette ou un ordinateur et téléchargeable en version PDF). Les articles sont également vendus à la pièce au coût de 2\$ + taxes l'unité.

Pour vous abonner (4 numéros par année) : <https://www.magazinecontinuite.com/sabonner/>

À propos de nous

Fondé en 1982 par le Conseil des monuments et sites du Québec (devenu Action patrimoine en 2011) et publié quatre fois l'an, *Continuité* est le seul magazine québécois à se consacrer entièrement au patrimoine. Sa publication, assurée par les Éditions Continuité, est rendue possible grâce à l'appui financier du Conseil des arts et des lettres du Québec, de la Fondation québécoise du patrimoine, de la Ville de Québec, d'Action patrimoine, du gouvernement du Canada ainsi que de ses fidèles annonceurs et lecteurs.

- 30 -

Source :

Caroline Fortin

Directrice générale et rédactrice en chef du Magazine Continuité

82, Grande Allée Ouest, Québec (Québec) G1R 2G6

Tél. : 418 647-4525

Courriel : direction@magazinecontinuite.qc.ca



FONDATION QUÉBÉCOISE
du patrimoine



ACTION
PATRIMOINE

Canada