



# L'art

de la  
dégustation



## L'ART DE LA DÉGUSTATION

La dégustation de fromage n'est pas qu'un plaisir : c'est un art. Un art comparable à la dégustation de vins, avec ses codes, ses subtilités et sa poésie. Lors de cette expérience unique, le fromage devient la pièce maîtresse d'un rituel sensoriel.

Guidée par Anne Gauvreau-Sybille, marchande-fromagère reconnue et juge aux concours internationaux de fromages SIAL Canada et Mondial des Fromages à Tours, votre équipe sera initiée à cette discipline prestigieuse. Anne partage avec passion son expertise sur plus de 200 fromages, d'ici et d'ailleurs.

# LE CŒUR DE L'EXPÉRIENCE: L'ART DE DÉGUSTER

- **Ordre de dégustation**

De la délicatesse vers l'intensité, pour honorer chaque arôme.

- **Rétro-olfaction**

Libérer la mémoire aromatique pour ressentir pleinement.

- **Roue des saveurs**

Bâtir un vocabulaire sensoriel commun et identifier les familles aromatiques.

- **Accords sublimes**

Vins, fruits, noix, pains et, plus audacieusement, chocolat ou épices, pour sublimer chaque fromage.

*Cette partie centrale transforme une activité de groupe en une cérémonie gustative, où chaque bouchée raconte une histoire, enrichissant l'art de la dégustation.*





# LES ÉLÉMENTS ÉDUCATIFS DE L'EXPÉRIENCE

L'activité est également bâtie autour d'éléments éducatifs qui approfondissent vos connaissances en matière de fromages :

- **Familles de fromages**

Pâte molle, semi-ferme, ferme, persillée, fraîche — textures et contrastes.

- **Laits et animaux**

Vache, brebis, chèvre, bufflonne — chaque lait laisse son empreinte unique.

- **Secrets de production**

Des fermes jusqu'à l'affinage, un art patient et précis porté par des artisans.

- **Appellations d'origine**

AOP, IGP, fromage fermier — gages d'authenticité, de terroir et d'histoire.



# FORFAITS ET OPTIONS DE DÉGUSTATION

Chaque entreprise a ses besoins et chaque événement sa couleur. C'est pourquoi nous proposons des forfaits flexibles, adaptés au nombre de participants, au niveau d'approfondissement souhaité et au budget disponible.

## *Découverte*

Une initiation accessible qui introduit l'art de la dégustation et les bases du monde fromager.

## *Connaisseur*

Une expérience plus approfondie, idéale pour les groupes curieux et gourmets.

## *Signature*

Une dégustation haut de gamme, avec des fromages d'exception, des anecdotes exclusives et des accords classiques ou originaux.

### Chaque forfait inclut :

- L'animation dirigée par Anne Gauvreau-Sybille, marchande-fromagère, juge et experte internationale.
- Une présentation guidée et commentée de la dégustation, des textures et des arômes.
- Pain, craquelins, accompagnements (fruits, confits, herbes, fleurs...), assiettes, ustensiles.
- Des suggestions d'accords vins + fromages.
- Une fiche descriptive des fromages et accompagnements dégustés.





## SÉLECTION DES FROMAGES

La sélection est réalisée avec soin afin de proposer un parcours gustatif équilibré et représentatif des grandes familles fromagères. Chaque plateau est conçu pour permettre une découverte progressive des textures, des arômes et des histoires qui font la richesse du fromage.

Nos choix privilégient la saisonnalité des produits, le respect des terroirs et la singularité de chaque producteur, garantissant ainsi une expérience authentique et mémorable.



# COÛT DES FORFAITS

- Minimum de 15 personnes.
- Possibilité de dégustation à la Fromagerie (minimum 10 personnes – forfait distinct).

## Découverte

5 fromages  
75 minutes

75 \$  
pers.

## Connaisseur

8 fromages  
90 minutes

90 \$  
pers.

## Signature

8 fromages  
90 minutes

115 \$  
pers.

## L'ART AU CENTRE

« Derrière chaque fromage se cache une œuvre vivante : l'animal, le lait, le producteur, le savoir-faire et le temps. Déguster un fromage, ce n'est pas seulement goûter un produit, c'est entrer dans un univers complexe, fait d'art, de science et de passion. »

— Anne Gauvreau-Sybille, B. ing., marchande-fromagère et juge internationale





## À PROPOS D'ANNE GAUVREAU-SYBILLE, MARCHANDE-FROMAGÈRE

L'histoire d'Anne est celle d'un retour aux racines. D'origines québécoise et française, elle a grandi entourée des saveurs et des savoir-faire d'un terroir où la tradition fromagère fait partie intégrante de la vie quotidienne.

Ingénieure de formation, Anne a choisi de redonner un sens plus humain et sensoriel à sa carrière en suivant des cours spécialisés en fromagerie. Son objectif : comprendre en profondeur l'art et la science derrière ce produit vivant qu'est le fromage et transmettre cette passion au plus grand nombre.

Son expertise l'a menée à devenir marchande-fromagère reconnue, mais aussi jurée et panéliste dans plusieurs concours prestigieux, dont le Concours du Meilleur Marchand-fromager canadien au SIAL Canada et le Mondial des Fromages à Tours. Elle y met son palais, sa rigueur et son expérience au service de la reconnaissance des plus grands artisans fromagers.

Aujourd'hui, avec Anne et frères, elle partage cette passion au Québec et ailleurs, en proposant des ateliers qui marient culture, pédagogie et plaisir gustatif. Chaque dégustation devient, entre ses mains, un voyage sensoriel où le fromage se révèle comme un véritable art de vivre.

## FORMATIONS

Plateaux de fromages – École Française du Fromage (CFPL), Bordeaux

Gestion des opérations en fromagerie – École Française du Fromage (CFPL)

AÉS : Démarrage d'entreprise dans le secteur alimentaire – École hôtelière de la Montérégie

Vente en crèmerie-fromagerie – CIFCA (Centre Interprofessionnel de Formation des Commerces de l'Alimentation), Toulouse





738 Jarry Est :: Montréal :: 438 380-7765 :: [fromagerie@anneetfreres.com](mailto:fromagerie@anneetfreres.com)

**[ANNEETFRERES.COM](http://anneetfreres.com)**