

Tout sur les fromages d'ici

Guide pratique

*fromages
d'ici*



Qui est Fromages d'ici?

Fromages d'ici est une marque des Producteurs de lait du Québec dont la principale mission est de promouvoir et de faire découvrir les différents fromages de lait de vache, faits avec passion et typiques du terroir dont ils proviennent.

D'un bout à l'autre de la province, les fromagers utilisent un lait provenant des fermes d'ici, produit selon les normes de qualité les plus strictes et de façon durable. Par ses différentes actions, Fromages d'ici facilite la découverte de ces produits uniques aux gens d'ici.





Depuis quand produit-on des fromages d'ici?

Bien que les origines du fromage au Québec remontent aux premiers colons, l'essor récent de l'industrie fromagère date des années 80, lorsqu'un regain d'intérêt pour le terroir a favorisé l'émergence de fromages fins de spécialité. Depuis les années 90, le nombre de micro-fromageries ne cesse d'augmenter au Québec, ce qui permet d'avoir une offre artisanale de plus en plus diversifiée. Ainsi, bien que la production fromagère soit relativement jeune ici, son évolution rapide et les nombreux prix remportés aux concours nationaux et internationaux reflètent la qualité et le savoir-faire spécifique développé par les artisans fromagers du Québec.

Les pastilles de goût



Le système de pastilles de goût de Fromages d'ici, développé en collaboration avec le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), classe les fromages d'ici selon leurs saveurs, leur intensité et leur texture.

Apprenez à distinguer le profil aromatique de vos fromages et amusez-vous à découvrir de nouveaux produits correspondant à vos préférences ou à substituer des fromages au besoin.

Flaveur

Englobe les perceptions de saveur, d'odeur et de sensations en bouche. Elle peut être reconnue par la famille d'arômes qui prédomine.



Lactique : lait frais, lait chauffé, lait caillé frais, lait caillé acidifié, yogourt, crème fraîche, beurre frais ou beurre fondu.



Animale : bouillon animal ou étable.



Florale : miel, violette, trèfle, rose.



Végétale : ail, bois, chou, foin, herbe coupée, légumes cuits, oignons.



Champignon : croûte fleurie blanche ou fromages bleus.



Torréfiée : café, caramel, graines grillées, brioche, vanille, fumée, noisette grillée.



Fruitée : fruits secs, fruits frais (pomme, ananas, orange, citron, abricot), huile d'olive, amande, noisette.

Intensité

Indique la force à laquelle est perçue la saveur dominante du fromage lors de la dégustation. Il faut noter que l'intensité des saveurs est accrue à température ambiante.



Douce



Faible



Moyenne



Élevée



Puissante

Texture

Réfère à la propriété du fromage en bouche et à ce qui est ressenti lors de la dégustation.



Ferme : fromage qui est dur; qui requiert une force moyenne de la mâchoire afin de le déformer ou de le rompre.



Souple : fromage flexible qui se déforme aisément sans revenir à son état initial; peut également être qualifié d'élastique.



Cassante : fromage dont la particularité est de se défaire en bouche sous la pression. Il est friable.



Fondante : fromage qui se dissout en bouche.



Onctueuse : fromage qui présente une consistance moyenne, lisse et crémeuse.

Bon à savoir

Les saveurs, notamment dans le cas des pâtes molles, peuvent évoluer avec l'affinage et le vieillissement du fromage.



Les profils aromatiques de vos fromages favoris se retrouvent sur le site [Web fromagesdici.com](http://fromagesdici.com).

Craquelins de fromages d'ici

Vous voulez offrir du fromage à vos invités, mais n'avez pas de craquelins ou de pain sous la main ? Alors, utilisez ledit fromage en guise de craquelin !

En plus d'être une idée qui sort de l'ordinaire, elle convient aussi aux personnes intolérantes au gluten.

Pour assembler les bouchées :



Types de pâtes et de croûtes

Les types de pâtes et de croûtes procurent des saveurs différentes au fromage. Afin de découvrir de nouveaux produits propres à vos goûts et à vos besoins en cuisine, ces deux composantes deviendront d'excellents alliés !



Pâtes fraîches

Taux d'humidité : 60 % et plus.

Affinage : aucun.

Exemple de famille : ricotta.

La pâte fraîche est blanche, offre une texture onctueuse et son goût est peu prononcé, en raison de l'absence de maturation. C'est la plus jeune des pâtes : sans affinage, sans croûte et avec un taux d'humidité élevé, ses saveurs sont également plus subtiles. Au réfrigérateur, elle se conserve de quelques jours à deux semaines.

Accords suggérés : basilic, tomate, anchois, poivron rouge, ail, saumon fumé, champignon, figue.

Pâtes molles

Taux d'humidité : 50-60 %.

Affinage : court, quelques semaines.

Exemples de familles : brie, camembert.

Avec sa texture moelleuse mais compacte, la pâte molle offre des saveurs légèrement plus prononcées que la pâte fraîche. Lorsque de la crème est ajoutée à l'étape de pasteurisation, on obtient une pâte molle double crème. Un fromage à pâte molle se conserve au réfrigérateur jusqu'à 3 semaines, préférablement dans l'emballage d'origine. Il existe trois types de croûtes pour les pâtes molles, toutes comestibles.

Fleurie : blanche et duveteuse, qu'on appelle « fleur ».

Lavée : de teinte beige à orangée, elle propose des arômes fruités et relevés.

Mixte : la pâte est d'abord lavée avec une solution salée, puis on laisse ensuite le champignon se développer sur la pâte pour obtenir le duvet typique de la croûte fleurie.

Accords suggérés : champignon, huile de truffe, noix, pomme, figue, produits d'érable, marmelades.



Pâtes semi-fermes

Taux d'humidité: 45-50 %.

Affinage: moyen, quelques mois.

Exemples de familles: mozzarella, Saint-Paulin.

Ni ferme ni molle, la pâte semi-ferme propose une texture assez populaire. Au réfrigérateur, elle se conserve jusqu'à un mois et même plus si le fromage est dans son emballage d'origine. Les fromages à pâte semi-ferme peuvent aussi avoir des croûtes, mais elles ne sont pas toutes comestibles.

Naturelle: comestible, elle se forme naturellement, développant son goût distinct. On la contrôle par frottage ou brossage à sec.

Lavée: comestible, elle se forme par des frottages avec une solution salée et présente une texture fine et lisse.

Synthétique: cette croûte est en fait une forme d'emballage non comestible. Ce dernier est souvent rouge ou jaune lustré et fait de cire ou de paraffine.

Accords suggérés: litchi, poire, raisin, basilic, miel, charcuteries.



Pâtes fermes

Taux d'humidité: 35-45 %.

Affinage: de quelques mois à quelques années.

Exemples de familles: cheddar, gouda.

La pâte ferme est très populaire et se dévoile telle qu'elle est : ferme, parfois élastique, parfois un peu plus cassante. Son égouttage plus poussé en fait une pâte avec plus de corps, qui permet qu'on la râpe sur nos plats. Au réfrigérateur, la pâte ferme se conserve environ un mois ou plus, si les fromages sont dans leur emballage d'origine. Affinée en surface, elle présente une croûte généralement comestible. On la retrouve aussi sans croûte lorsqu'elle est affinée dans la masse.

Accords suggérés: noix, anis, clou de girofle, oignon, panais.



Pâtes persillées

Affinage: moyen, quelques mois.

Exemple de famille: bleus.

On la reconnaît facilement : la pâte persillée est bel et bien la fameuse pâte à stries bleutées et au goût plus prononcé et salé. C'est lors de sa fabrication que le lait caillé est égoutté etensemencé d'un champignon *Penicillium roqueforti*, qui lui donne ses couleurs bleues et vertes. La pâte persillée se conserve jusqu'à un mois au réfrigérateur, préférablement dans un papier d'aluminium pour ne pas que la pâte change de couleur.

Accords suggérés: pêche, figue, ananas, avocat, courge.




Tempérer. Couper. Disposer.



Il est recommandé de laisser tempérer les pâtes fermes et semi-fermes au moins trente minutes avant de les couper et de les servir. Pour bien trancher, un couteau à fromage ou encore un couteau à lame large, tel qu'un couteau de chef, permettra de couper aisément la croûte et la pâte.



Les pâtes fraîches, molles et persillées seront plus faciles à couper et à servir à la sortie du réfrigérateur, bien qu'elles gagnent en saveur lorsqu'on les tempère avant de les déguster. Pour les découper, il faut procéder avec délicatesse, car elles risquent de se déformer ou de s'effriter. Une lame fine ou trouée permet de couper les pâtes molles et peut être utilisée également pour les pâtes persillées, tout comme le fil à fromage, qui permet d'éviter de casser une pâte friable.



Pour la commodité du service, placez les fromages à pâte ferme sur le bord du plateau.

On évite de placer les fromages à pâte molle côte à côte, car ils risquent de coller ensemble.



Déposez les fromages plus friables au centre.

Bon à savoir

On peut préparer un plateau de fromages d'avance, et le sortir du réfrigérateur environ une demi-heure avant de servir.

Petit guide de coupe des fromages

Pointes en éventail



Carré

Rectangulaire



Rond

En pointe



Truc

Envie d'user de créativité dans la coupe ? Pas de souci, mais autant que possible, répartissez équitablement la croûte entre les morceaux.



*En toute
occasion,
la bonne
quantité
de fromage.*

Dégustation
50 g/pers.

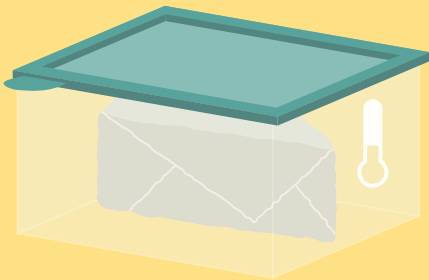
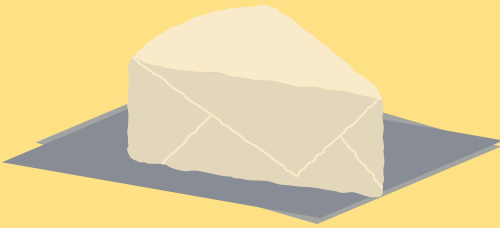
Entrée
90 g/pers.

Cocktail dînatoire
140 g/pers.

Repas
200 g/pers.

Après le repas
70 g/pers.

Conserver ses fromages



L'idéal est de conserver ses fromages dans le tiroir à légumes du réfrigérateur en l'isolant autant que possible des aliments ou des autres fromages qui dégagent des odeurs fortes. Voici comment bien conserver les fromages pour en préserver la texture et les arômes.

Conservez vos fromages dans le papier dans lequel le fromager les a enveloppés. Contrairement au papier ciré, cet emballage permet au fromage de respirer sans s'assécher.

Si le fromage a été acheté en pellicule plastique, remplacez cet emballage par un papier ciré recouvert d'un papier d'aluminium doublé. Évitez de retirer la croûte, qui agit comme une couche protectrice.

Les pâtes fermes et semi-fermes peuvent être congelées, à condition d'être emballées dans un papier ciré ou parchemin et un sac de congélation hermétique. Pour une préservation optimale, prévoyez des morceaux d'une épaisseur d'environ 2,5 cm et de moins de 500 grammes. À noter qu'il faut ensuite les décongeler lentement au réfrigérateur pour préserver la texture.

Astuce

Avez-vous déjà pensé à congeler du fromage râpé ? Ainsi, vous pourrez conserver vos fromages préférés en format prêt-à-utiliser en tout temps. Avant de les servir, faites-les simplement décongeler au réfrigérateur.



*Lexique
fromager*

Affinage

Toutes les étapes au cours desquelles la pâte se transforme et acquiert sa texture, ses arômes et ses saveurs. La température et l'humidité y jouent des rôles essentiels.

Allégé

Fromage qui présente une réduction de matières grasses d'au moins 25% par rapport au fromage «régulier» correspondant.

Lait biologique

Lait produit sur une ferme certifiée biologique.

Lait cru

Lait qui n'a pas subi un traitement thermique supérieur à 40 °C.

Lait thermisé

Lait chauffé entre 15 et 20 secondes à une température variant de 62 °C à 65 °C, plus basse que celle de la pasteurisation.

Pasteurisation

Procédé au cours duquel le lait est chauffé à haute température (variant de 63 °C à 72 °C) pour détruire certaines bactéries. La majorité des fromages canadiens sont faits de lait pasteurisé.

Sans lactose

Fromages que l'on désigne comme ne contenant aucun lactose, le sucre naturel du lait.

Connaissez-vous vos appellations?



« Fromage de vache de race Canadienne »

Seule appellation de spécificité au Québec, elle désigne les fromages faits du lait de cette race de vaches patrimoniales plus rare qui se trouve à quelques endroits seulement au Québec.



« Fromage fermier »

Terme valorisant qui désigne un fromage issu d'une ferme, d'un troupeau et d'un fromager qui se trouvent tous au même endroit. Il est fabriqué de manière artisanale selon des techniques traditionnelles non automatisées ou propres au producteur-fromager.

Pour tout savoir sur les fromages d'ici et leurs pastilles de goût

fromagesdici.com



fromages
d'ici