



AU NOM DU ROI !

Fromagerie Le Détour, Bas-Saint-Laurent

Pâte ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache et de chèvre pasteurisé.

La déclaration de la duchesse Meghan Markle a eu un effet inimaginable. Présentée le 6 mai 2019, jour de la naissance du prince Archie, la petite tomme composée de lait de vache et de chèvre, *Au Nom du Roi!* rend hommage au lien particulier avec la famille royale britannique ainsi qu'au rêve américain.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE







Fondée en 1999 par Mario Quirion et Ginette Bégin, la fromagerie Le Détour met en valeur le terroir du Témiscouata. Spécialisée depuis 2004 dans les fromages fins de vache, chèvre et brebis, elle travaille avec des troupeaux locaux uniques pour chaque lait, gage de qualité et d'authenticité. Ses fromages voyagent aujourd'hui du Nouveau-Brunswick aux États-Unis. Son nom rend hommage à l'ancien toponyme de Notre-Dame-du-Lac, « Détour-du-Lac ».

120, rue Commerciale Nord, Témiscouata-sur-le-Lac, QC, G0L 1X0

(418) 889-7000

ledetour@videotron.ca

PRIX ET DISTINCTIONS

	Caseus, Finaliste, Catégorie classe ouverte, 2022
	
	
	
	
	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Au Nom du Roi est un fromage à pâte ferme et à croûte lavée au profil aromatique évolutif et complexe. Jeune, il présente une croûte dorée légèrement orangée et des arômes lactiques frais et beurrés avec une pâte tendre, lisse et souple, offrant un goût salé et umami. À mi-affinage, les notes animales et végétales se développent, enrichies de touches de beurre, de brioche et d'abricot, tandis que la croûte gagne en amertume. Plus âgé, il devient plus salé et typé, avec une croûte humide et animale et une pâte ferme, aux saveurs de bouillon, de beurre fondu et d'oignon rôti, marquées d'une astringence et d'une sensation piquante en bouche.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

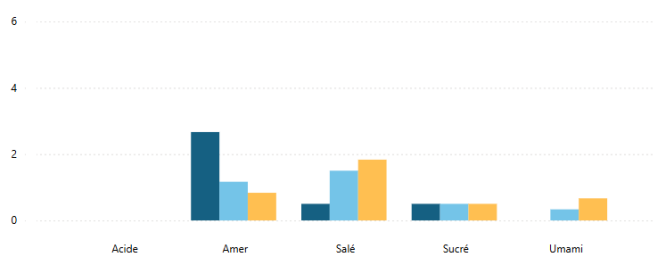
La croûte présente une teinte beige rosé uniforme et une surface lisse; sur les fromages plus jeunes, quelques taches peuvent être observées. La pâte, de couleur blanc crème, offre une texture homogène avec des ouvertures mécaniques bien réparties.



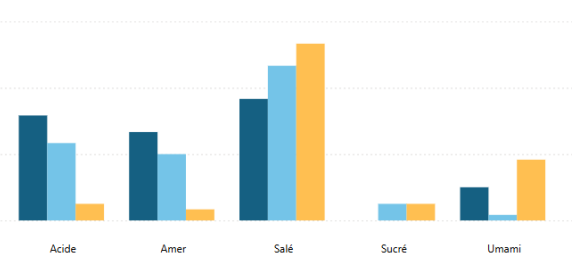
PROFIL DE SAVEURS



Croûte



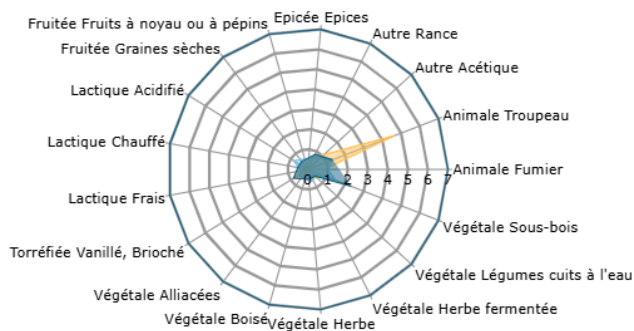
Pâte



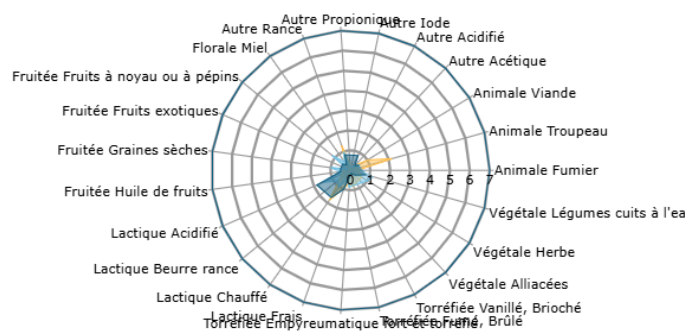
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Faible	↑ au fil du temps
Temps de fonte¹	Lent	↓ au fil du temps
Étalement²	Moyen	↑ au fil du temps

Le fromage Au nom du roi montre une bonne stabilité à la cuisson : sans brunissement, il fond lentement et conserve une texture ferme. Avec le temps, l'étirement et l'étalement augmentent légèrement, offrant une fonte plus souple idéale pour les gratins ou plats au four.

*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

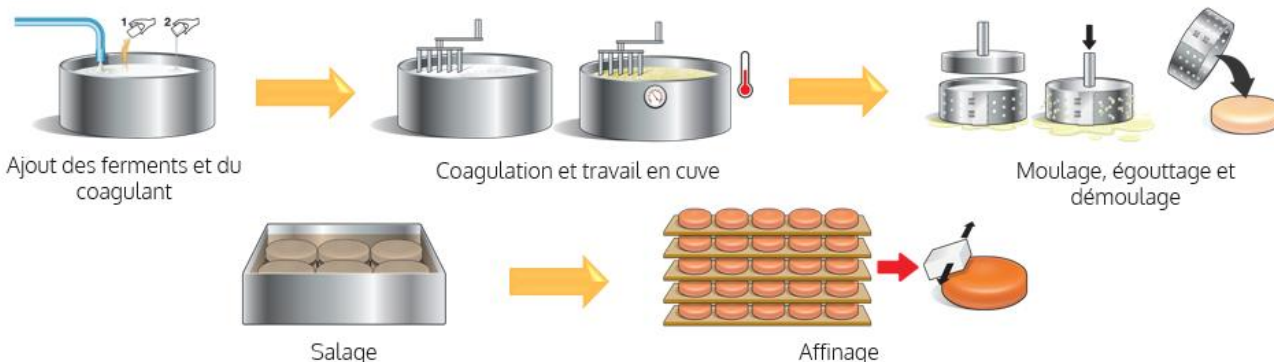
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

²Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication des fromages à pâte ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes afin d'expulser le lactosérum. Un chauffage en cuve est appliqué pour ajuster l'humidité et la texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire le lactosérum, puis démoulé et salé en saumure avant d'être ressuyé et affiné. Pour leur affinage, les fromages sont placés en hâloirs sous contrôle d'humidité et de température, où ils sont régulièrement retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage jusqu'à atteindre l'apparence et le goût souhaités. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.

4



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	35 % MG, 38 % humidité
Ingrédients	Lait de vache et de chèvre pasteurisé, chlorure de calcium, sel, enzyme microbienne, culture bactérienne
Formats disponibles	300 g
Affinage	45 jours
Durée de vie	
Code UPC	202032422519
Code SCC	
T° dégustation idéale	12-15 °C
Coupe recommandée	Pointes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
30G	
30G	
Calories 120	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	15 %
saturés / Saturated 7 g	35 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol 330 mg	14 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0 mg	0 %

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot