



CENDRÉ DE NOTRE-DAME

Fromage au Village, Abitibi-Témiscamingue

Pâte semi-ferme à croûte cendrée fleurie fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé.

Le Cendré de Notre-Dame est inspiré des fromages cendrés français. Né après l'incendie de 1999 qui a détruit une partie de la ferme, il symbolise la reconstruction et le renouveau. Mis au point en 2012, il porte le nom « Notre-Dame » en hommage à l'histoire et à l'ancrage du lieu.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Tout a commencé en 1990 avec l'achat de la ferme familiale Barrette, transmise depuis quatre générations. De cette terre est née, en 1996, une fromagerie artisanale qui a rapidement conquis les amateurs avec son fromage en grains, puis avec le Cru du Clocher, devenu emblématique au Québec. Malgré l'épreuve de l'incendie de 1999, l'aventure s'est poursuivie avec passion et persévérance, donnant naissance à de nouveaux fromages comme l'Angélus et le Cendré de Notre-Dame. Aujourd'hui, la relève est assurée par Anne Barrette, qui perpétue avec fierté le savoir-faire familial.

83, rue Notre-Dame Ouest, Lorrainville, QC, J0Z 2R0
(819) 625-2255

info@fromageauvillage.ca

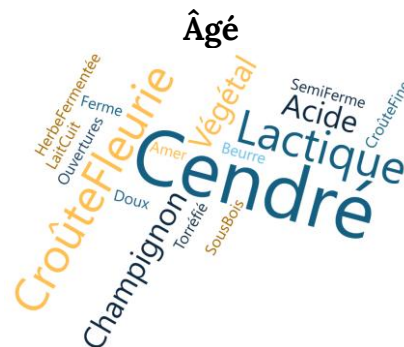
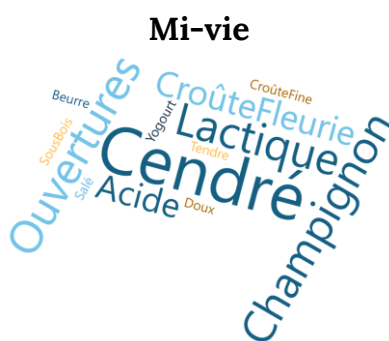
PRIX ET DISTINCTIONS

-  Caseus, Finaliste, Croûte fleurie entreprises produisant moins de 1M L/an, 2018
- 
- 
- 
- 
- 



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Cendré de Notre-Dame est un fromage de vache à pâte semi-ferme et croûte fleurie, délicatement recouvert de cendre. Jeune, il séduit par ses notes lactiques et végétales rappelant le sous-bois, soutenues par une pâte tendre et légèrement friable. À mi-vie, son caractère s'affirme avec une acidité plus présente et des arômes de champignons, tout en conservant une grande douceur. Plus âgé, il développe une complexité aromatique dominée par le végétal et des touches lactiques, avec une texture plus lisse et une astringence marquée en croûte. Un fromage artisanal qui évolue avec le temps, offrant une expérience sensorielle riche à chaque étape de son affinage.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

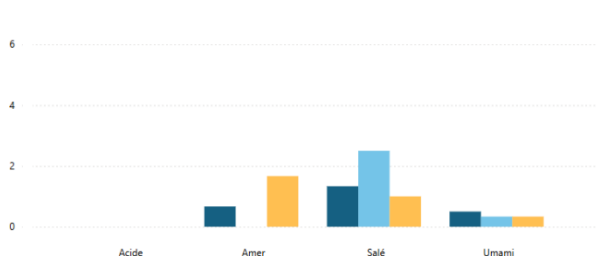
La croûte blanche et noire, striée et fleurie du Cendré de Notre-Dame lui confère une allure distinctive. La pâte blanc crème, uniforme avec quelques ouvertures mécaniques bien réparties, se révèle légèrement plus blanche au cœur.



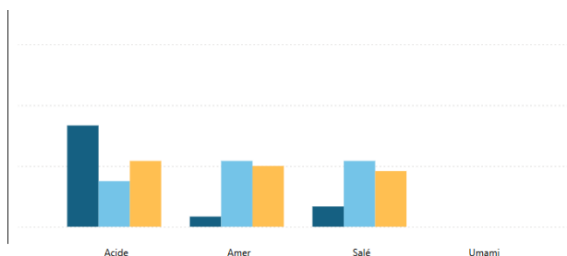
PROFIL DE SAVEURS



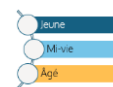
Croûte



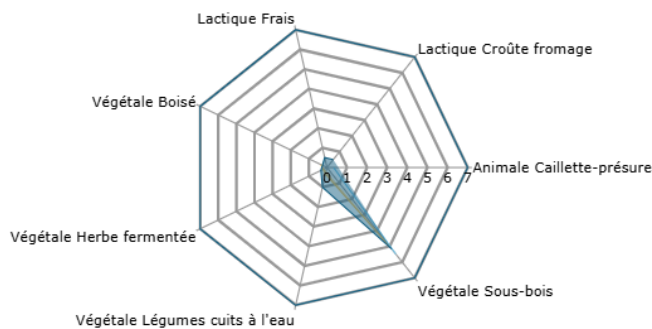
Pâte



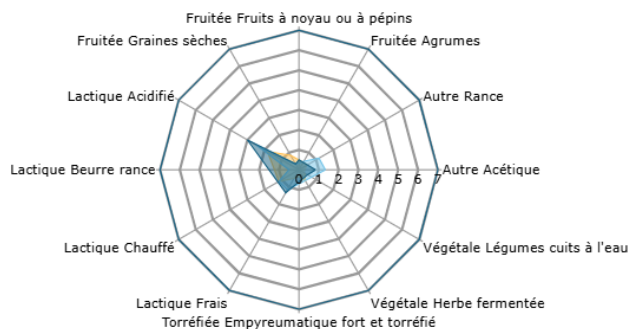
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

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

Le Cendré de Notre-Dame fond à vitesse moyenne sans brunir. Il offre un étirement marqué qui diminue au fil du temps, tandis que son faible étalement progresse légèrement. Idéal pour des plats où l'on recherche du filant plutôt que du doré.

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

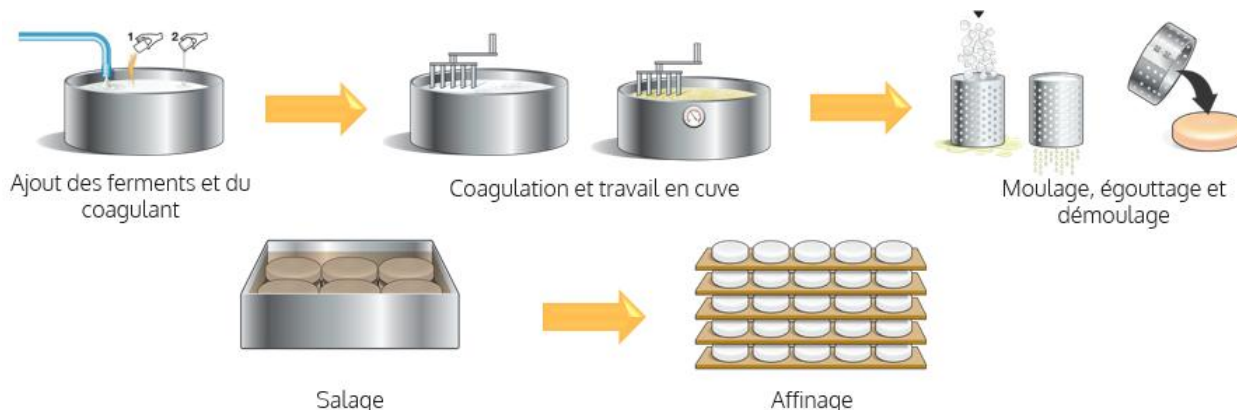
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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 molle à croûte fleurie débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec les cultures d'acidification et d'affinage nécessaires, suivie de l'ajout du coagulant. Le caillé est découpé en gros cubes, moulé et égoutté par gravité. Après avoir effectué le retournement des moules à quelques reprises et une fois le pH atteint, les fromages sont démoulés, salés en saumure, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. On applique alors la cendre sur le fromage avant que le *Penicillium candidum* se développe. Lorsque le *Penicillium* est suffisamment développé, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	27 % MG, 46 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, <i>Penicillium candidum</i> (cendre naturelle)
Formats disponibles	Pointe 200 g et meule 1 Kg
Affinage	21 jours
Durée de vie	3 mois
Code UPC	Aucun
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	12 °C
Coupe recommandée	Pointes

Valeur nutritive

Par portion de (30g)

Calories 110	*% valeur quotidienne
Lipides 9 g	12 %
Saturés 6 g	
+ trans 0.2 g	31 %
Glucides 1 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 6 g	
Cholestérol 30 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
Fer	0 %

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup