



GREY OWL

Fromagerie le Détour, Bas-Saint-Laurent

Pâte molle à croûte fleurie fabriquée à partir de lait de chèvre pasteurisé.

Le Grey Owl rend hommage à Archibald Stansfield Belaney, naturaliste britannique venu au Canada en 1906, profondément marqué par la culture anichinabée. Écrivain, conférencier et pionnier de la protection de la nature, il a séjourné près de deux ans au lac Témiscouata.









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

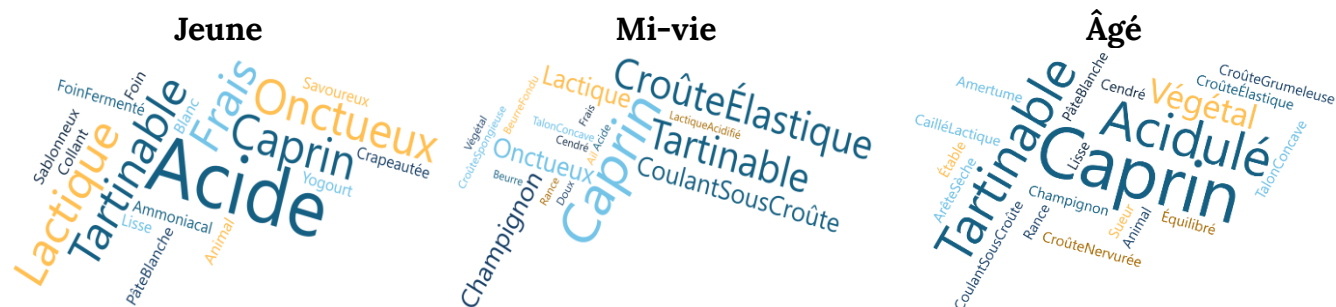
PRIX ET DISTINCTIONS

-  SIAL, 1^{ère} place, meilleur fromage cendré au Canada, 2025
-  Caseus, Médaille d'Or, 2024
-  World Cheese Awards, Médaille de Bronze, 2022-2023
-  Caseus, Gagnant dans sa catégorie, 2015, 2016 et 2017
-  Reconnue comme le fromage préféré de la Princesse Megan Markle en Angleterre
-  American Cheese Society, 1^{ère} place, 2011



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Grey Owl dévoile d'abord une croûte cendrée au toucher souple, à l'aspect crapeauté et de texture grumeleuse, qui contraste avec une pâte lisse d'un blanc éclatant. Jeune, il offre une texture crémeuse et onctueuse, aux saveurs fraîches et acidulées, relevées de notes animales et herbacées déjà prononcées. En mi-vie, la pâte devient plus coulante sous la croûte, presque tartinable, et développe une onctuosité enveloppante, où s'entremêlent des arômes caprins délicats, de champignons et de sous-bois. Plus âgé, il révèle une intensité plus marquée : la bouche s'emplit de saveurs végétales, animales et caprines profondes, avec une légère amertume et une astringence qui prolongent la dégustation.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

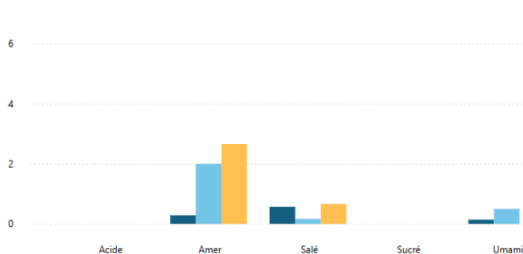
Le Grey Owl se distingue par sa croûte cendrée, à la fois noire et blanche dessous, et gris souris nuancée de blanc sur le dessus, striée et délicatement crapeauté. Sa pâte, d'un blanc uniforme et sans ouverture, offre une allure pure et raffinée qui met en valeur son contraste unique.



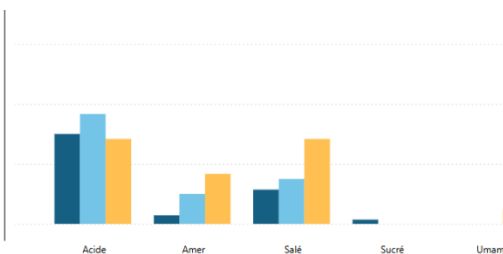
PROFIL DE SAVEURS



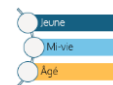
Croûte



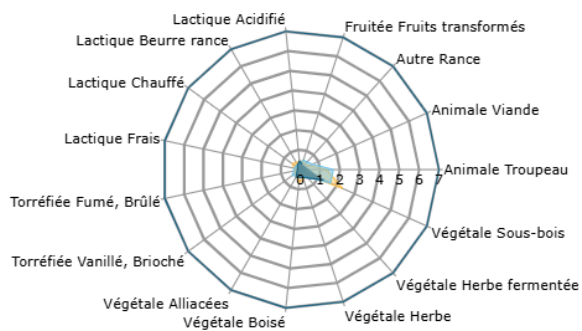
Pâte



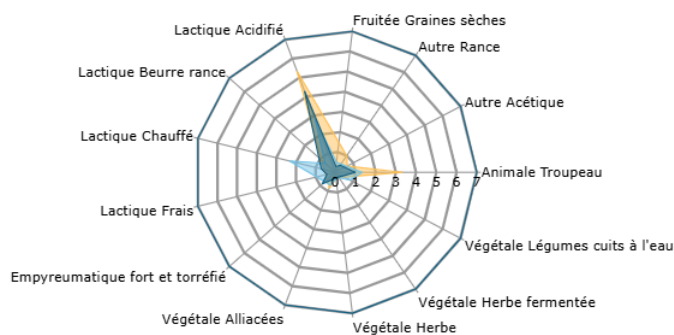
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

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

À la cuisson, le Grey Owl ne brunit pas, ne s'étire pas et conserve bien sa structure. Son temps de fonte est moyen et son étalement limité, ce qui en fait un fromage idéal pour des préparations délicates comme les tartines, feuilletés ou plats gratinés.

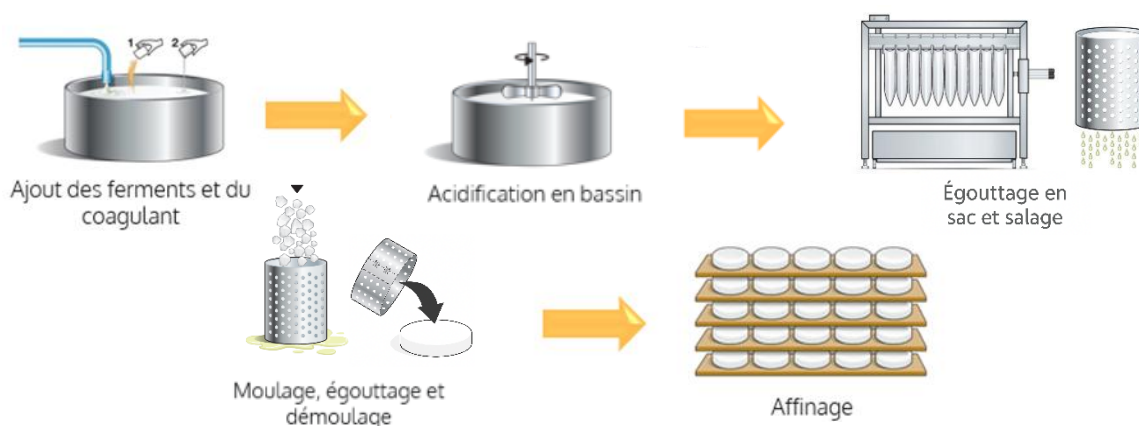
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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. Après plusieurs heures, un gel acide se forme et est doucement brisé sans chauffage. Le gel est ensuite égoutté par gravité dans des cotons à fromage qui aident à l'expulsion du lactosérum. Une fois l'humidité adéquate atteinte, le fromage est salé par malaxage et moulé. Ensuite, les fromages sont démoulés puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. La cendre végétale est appliquée avant le développement de la croûte. Un *Geotrichum* favorisant la formation d'une fine couche sous la cendre est utilisé. Les fromages poursuivent ensuite leur affinage en cave, jusqu'à l'obtention de la texture et du goût recherchés.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	24 % MG, 57 % humidité
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, colorant (cendre végétale)
Formats disponibles	1,2 kg
Affinage	14 jours
Durée de vie	60 jours (à l'air libre au réfrigérateur pour permettre au produit de respirer)
Code UPC	20202132402
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	8 °C

Valeur nutritive Nutrition Facts

par un cube de 3 cm (30 g)
Per 1 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 90	
Lipides / Fat 7 g	11 %
saturés / Saturated 5 g	25 %
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 15 mg	
Sodium / Sodium 130 mg	5 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 6 g	
Vitamine A / Vitamin A	8 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Fer / Iron	4 %



FICHE TECHNICO-ORGANOLEPTIQUE

CEFR



Coupe recommandée | Pointes