



## Crottin de l'Atelier (Le)

La Fromagerie L'Atelier voit le jour en 2011, dans les locaux d'une fromagerie du Centre-du-Québec. Simon Hamel a loué un espace à cet endroit afin de se lancer dans la fabrication de fromage au lait de vache et de chèvre.

Accords bières et fromages à essayer: Creemore Springs Premium Lager (Creemore Springs Brewery). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et Plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Un accord harmonieux se présente à nous. Le mariage adoucit l'amertume de la bière et diminue les notes caprines du fromage. La finale est légèrement acidulée sous une note agréable." Février/Mars 2014



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Chèvre
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Centre-du-Québec
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	Fromagerie L'Atelier
<b>M.G.</b>	N/A%
<b>Affinage minimum</b>	N/A
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte fleurie
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Petit fromage d'environ 100 g. Croûte beige et légèrement bleuissante avec l'affinage. Pâte souple et dense lorsque jeune et plus friable en vieillissant.
<b>Goût</b>	Lactique, léger arôme caprin.

### ANECDOTE

*Le Crottin de l'Atelier est la version québécoise et pasteurisée du Crottin de Chavignol.*

### ACCORDS

#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Sancerre

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Saumur, Valpolicella

#### Bière

 **Blanche Douce**  
Blanche, Weissbier

### PRODUITS SIMILAIRES

» Crottin d'antan