



## Curé-Hébert

**Le fromage Curé-Hébert porte le nom du curé Nicolas-Tolentin Hébert.**

La Fromagerie L'Autre Versant utilise le lait de son troupeau de vaches de race aynshire afin de produire le Curé-Hébert.

L'aventure commence dans les années 1800 lorsque les époux, Yves-Luc Tremblay et Sophie Ouellet, viennent s'établir dans le Rang 3 à Hébertville. Cinq générations de passionnés d'agriculture se sont succédé sur cette ferme patrimoniale. Les propriétaires actuels depuis 2000, Stéphane Tremblay et Chantale Lalancette, viennent de concrétiser leur projet de faire du fromage à partir de leur troupeau.

Accords bières et fromages à essayer: Doppelbock (Les Trois Mousquetaires) et Gros Mollet (Microbrasserie du Lac Saint-Jean). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur ces accords: "Devant la Doppelbock, le fromage propose un bel accord sur la thématique du caramel au lait. On y perçoit également quelques notes de noix très agréables. Devant la Gros Mollet, la bière offre une belle sensation de toast au beurre." Octobre/Novembre 2016



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Cru
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Saguenay-Lac-St-Jean
<b>Détails</b>	Hébertville
<b>Producteur</b>	Fromagerie L'Autre Versant
<b>M.G.</b>	32%
<b>Affinage minimum</b>	60 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Fermier et artisanal
<b>Particularités</b>	N/A

#### Aspect

Meule ronde d'environ 1,5 kg à croûte lavée. Croûte orangée et partiellement recouverte d'un duvet blanc. Pâte jaune pâle, souple et moelleuse.

#### Goût

Arômes fruités et complexes avec des touches d'érable, de beurre et de crème.

### ANECDOTE

*Curé-Hébert est le nom du fondateur de la municipalité d'Hébertville au Québec.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Pinot

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Gamay, Dolcetta

#### Bière



**Blonde Ronde**  
Ale blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Curé Labelle (Le)
- » Kénogami