



Grey Owl

Le Grey Owl est un fromage de chèvre avec une pâte d'un blanc pur enveloppée d'une légère couche de cendre.

Les fromagers du Grey Owl sont Ginette Bégin et Mario Quirion. Ensemble, ils sont démarrés, en 1999, la fromagerie Le Détour. Ils ne possèdent pas d'animaux, mais le lait qu'ils utilisent provient des fermes voisines.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Bas-St-Laurent
Détails	Notre-Dame-du-Lac
Producteur	Fromagerie Le Détour
M.G.	24%
Affinage minimum	10 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Cendré
Aspect	Cendré en surface. Pâte de couleur blanc pur, caractéristique des fromages faits de lait de chèvre. Texture, bien que d'apparence crayeuse, d'une onctuosité remarquable.
Goût	Agréable fraîcheur émanant de la pâte. Au goût, d'une douceur remarquable.

ANECDOTE

Archibald Belaney (1888-1938) était un Britannique passionné par les Amérindiens. Immigrant au Canada un peu avant 1910, il y prit le nom Wa-sha-quon-asin de l'Ojibway wenjiganoozhiinh qui signifie Grand hibou gris, donc Grey Owl. Pendant la Première Guerre mondiale, il s' enrôla. De retour au pays, il s'installa sur les rives du lac Témiscouata. Il se démarqua comme auteur et conférencier pour la conservation de la faune et pour la protection de l'environnement. À l'instar de Ginette et Mario de la Fromagerie Le Détour, il prisait l'harmonie entre l'homme et la nature.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chablis, Pinot, Chenin des États-Unis

Vin rouge



Fruité et généreux
Beaujolais Villages, Valpolicella

Bière



Blanche Douce
Lager, Blanche, Weizenbock, Meteweizen

PRODUITS SIMILAIRES

- » Veinard (en)
- » Bouq'émissaire (en)