



Laliberté

Au Grand Prix des Fromages Canadiens en 2015, le Laliberté a été élu Grand Champion.

Le lait utilisé est celui des 90 vaches de race Holstein et Jersey que les frères Morin, les propriétaires, élèvent en face de leur fromagerie.

La ferme Louis d'Or est une entreprise familiale depuis 4 générations. En 2005, la famille Morin a acheté le Presbytère à l'abandon qui se trouvait à quelques pas de leur ferme, d'où l'inspiration pour le nom Fromagerie du Presbytère. Après maintes rénovations, les Morin ont produit leur premier fromage en 2006.

Accords bières et fromages à essayer: 17 Grande Réserve (Unibroue), Wee Heavy Bourbon (Microbrasserie Le Castor) et MacKroken (Microbrasserie Le Bilboquet).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Brune Liqueuse: "L'alcool et le sucre résiduel dominant des brunes liquoreuses sont un excellent tremplin au fromage pour dévoiler les arômes de chaque bière." 2015 Autre suggestion: Hopkins Imperial Stout (Boquébière). 2013



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick
Producteur	Fromagerie du Presbytère
M.G.	33%
Affinage minimum	45 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Enrichi de crème

Aspect

Petite meule de 500 g en forme de disque d'environ 4 cm d'épaisseur. Croûte blanche et duveteuse et pâte blanche à jaune pâle fondante et moelleuse.

Goût

Arôme de champignon et de crème fraîche.

ANECDOTE

Le nom de ce fromage est emprunté à celui du sculpteur Alfred Laliberté, natif de Ste-Élizabeth de Warwick.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Sauvignon des États-Unis, Chablis

Vin rouge



Fruité et généreux

Sangiovese, Pinot noir des États-Unis

Bière



Brune Liqueuse

Stout, Porter

Autres accords

Cidre de glace

PRODUITS SIMILAIRES

- » Brillat de Bourgogne
- » Nuage de Bourgogne