



Pied-De-Vent

La Fromagerie Pied-de-Vent utilise le lait de ses vaches de race Canadienne pour produire le Pied-de-Vent. Elle produit ainsi un fromage fermier élaboré à partir d'un lait spécifique aux îles. Dans cette région, les pâturages sont influencés par un environnement propre à l'Archipel: le sol est composé d'une terre de grès rouge et puis sa flore ainsi que ses prés sont garnis de fleurs sauvages et d'herbes salées par l'embrun de la mer.

Les artisans de la Fromagerie du Pied-de-Vent souhaitent, au début de leur aventure, créer une crème à partir de lait cru dans le but de la commercialiser. Ils ont donc fait venir un troupeau de vache Canadienne sur les îles. La commercialisation s'étant avérée impossible, ils se sont tournés vers la fabrication de fromage. Le Pied-de-Vent est né en 1998.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Îles-de-la-Madeleine
Détails	Havre-aux-Maisons
Producteur	Fromagerie du Pied-De-Vent
M.G.	27%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	N/A
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	
Forme cylindrique. Croûte mixte parsemée de pigmentations rougeâtres, blanches et jaunes. Pâte souple de couleur crème avec beaucoup d'ouvertures.	
Goût	
Arôme de noisette et légèrement salé.	

ANECDOTE

«Pied-de-vent» est une expression imagée des Madelinots qui évoque les percées de soleil à travers des nuages, laissant passer des colonnes de lumière.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Chardonnay des États-Unis, Menetou-Salon

Vin rouge



Aromatique et souple

Saint-Émilion, Zinfandel

Bière



Blonde Amère

Belge forte, Kölsch

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gaulois de Portneuf (Le)
- » Kénogami