



Riopelle de l'Isle (Le)

Le Riopelle de l'Isle est un fromage crémeux produit à l'Isle-aux-Grues qui rend hommage au célèbre peintre Jean-Paul Riopelle.

Le Riopelle est fabriqué de façon artisanale à partir de lait provenant exclusivement des vaches de l'île. Durant la période estivale, celles-ci broutent des plantes indigènes dans des pâturages qui sont régulièrement inondés d'eau mi-salé au printemps.

La coopérative laitière de l'Île-aux-Grues a été fondée en 1976 dans le but de transformer en fromage tout le lait qui était produit sur l'île. Elle a conservé son caractère artisanal et transforme aujourd'hui le lait de 5 producteurs. Le fromage est né en juin 2001,

Accord bières et fromages à essayer: Célébrante (Brasseurs du Monde).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: "Devant la Célébrante, la fraîcheur de la bière appuie la minéralité du fromage, offrant un accord parfait pour commencer la soirée sur des notes florales." Décembre/Janvier 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Chaudière-Appalaches
Détails	L'Isle-aux-Grues
Producteur	Fromagerie Île-aux-Grues
M.G.	35%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Enrichi de crème

Aspect

Forme cylindrique. Lorsque jeune, croûte du fromage blanchâtre et avec affinage, se couvre progressivement de pigments de couleur orange. Pâte crémeuse et veloutée.

Goût

Arôme de crème et de champignons.

ANECDOTE

Le fromage a été nommé en l'honneur du peintre connu mondialement, Jean-Paul Riopelle, qui habitait sur l'Isle. L'étiquette du fromage présentait justement une de ses toiles.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Bordeaux, Chablis

Vin rouge



Fruité et généreux
Saint-Chinian, Côtes de Bourg

Bière



Blonde Ronde
Bière de garde, Triple

PRODUITS SIMILAIRES