



## Zacharie Cloutier

**Le Zacharie Cloutier est un fromage québécois produit à partir de lait de brebis par la Fromagerie Nouvelle France. Il a gagné de nombreux prix au cours des dernières années.**

Les moules utilisés pour fabriquer le Zacharie Cloutier sont importés d'Espagne, car ce fromage est inspiré du Manchego, un fromage espagnol.

La fromagère derrière le Zacharie Cloutier est Marie-Chantal Houde, une ancienne employée de La fromagerie Hamel. Elle travaille avec son frère Jean-Paul qui s'occupe de la bergerie. Il y a plus de 200 brebis qui vivent à la Bergerie Nouvelle France, c'est leur lait qui est utilisé pour créer le Zacharie Cloutier.

Accords bières et fromages à essayer: DumDuminator (Les Brasseurs du Temps).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Un accord splendide entre la douceur du Zacharie Cloutier et la rondeur de la DumDuminator. Un mariage 100 % québécois qui profite du caractère du fromage et de la bière. À reproduire autant que possible." Avril/Mai 2014



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Brebis
<b>Traitement du lait</b>	Thermisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Estrie
<b>Détails</b>	Racine
<b>Producteur</b>	Fromagerie Nouvelle-France
<b>M.G.</b>	33%
<b>Affinage minimum</b>	6 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée mi-cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	N/A

#### Aspect

Meule cylindrique d'environ 3 kg. Sur la croûte, stries particulières du moule dans lequel il est fabriqué. Croûte brun-orangé, pâte jaune pâle, ferme et souple.

#### Goût

Arômes de beurre et de caramel avec une note herbacée.

### ANECDOTE

*Le fromage a été nommé en l'honneur d'un ancêtre de la famille Cloutier-Houde, le premier de la lignée, arrivé au Québec en 1634.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Chablis

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Rioja Reserva

#### Bière



**Blanche Liqueureuse**  
Blanche

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Manchego 6 mois, A.O.P.
- » Tomme de brebis de Charlevoix (La)