



Cheese the Day

Let Picton's Fifth Town show you the whey.

Des chèvres chou

Affinez vos talents de fromager à Picton.

BY / PAR MARY LUZ MEJIA

I've got a date in Picton, Ontario, with some milk and well-chosen bacteria. By 9 a.m., a dozen of us caseophiles – schoolteachers, Prince Edward County locals and chefs, including top Canadian chef Jamie Kennedy – have gathered at Fifth Town Artisan Cheese Company's dairy facility to learn the finer points of making sheep and goat cheeses. Ever since I sampled Petra Cooper and Stephanie Diamant's Cape Vessey and Lighthall Tomme, I've wondered how they manage to coax such depth of flavour from their cheeses without tipping over into that overtly goaty tang. Today I get to find out.

I expect a rustic country scene at Fifth Town, but the state-of-the-art facility is far from pastoral. Fifth Town is North America's first LEED-certified cheese plant. Its subterranean cheese cave keeps a cool, steady temperature, while a geothermal system heats and cools the building and water supply. The pristine cheese-making area looks more like a lab than a kitchen, an impression confirmed by Diamant, who instructs us to suit up in white scrubs, hairnets and rubber boots, then wash our hands and swish them in a tea-toned iodine solution. "Ninety percent of making cheese is making sure everything is clean," she says.

Cheese making is a quest for perfection, starting

J'ai rendez-vous à Picton, en Ontario, avec du lait et des bactéries triées sur le volet. À 9 h, nous sommes une douzaine de fondus du fromage (enseignants, résidents du comté de Prince Edward et quelques chefs, dont le célèbre Canadien Jamie Kennedy) à nous être assemblés à la laiterie de la Fifth Town Artisan Cheese Company pour y apprendre les subtilités de la fabrication des fromages de chèvre et de brebis. Depuis que j'ai goûté le Cape Vessey et la Lighthall Tomme, je cherche à savoir comment Petra Cooper et Stephanie Diamant s'y prennent pour que leurs fromages soient si goûteux sans que la saveur de chèvre soit trop prononcée. Voici mon jour.

Je m'attendais à un décor rustique, mais l'ultra-moderne Fifth Town, première fromagerie nord-américaine certifiée LEED, n'a rien de pastoral. Sa cave maintient une température fraîche, tandis qu'un système géothermique climatise l'édifice en plus de chauffer et de refroidir l'eau. Le cœur de la fromagerie, impeccable, ressemble plus à un labo qu'à une cuisine, impression confirmée quand M^{me} Diamant nous ordonne d'enfiler sarraus, bonnets et bottes de caoutchouc, puis de nous laver les mains et de les asperger d'une solution iodée couleur thé. «Quatre-vingt-dix pour cent de l'art du fromager consiste à assurer la propreté», dit-elle.

THE GOLDEN RULES LES RÈGLES D'OR

- 1 **The Fresher, the Better**
If you're noticing a bit too much "goat" in your goat cheese, it's because the milk dawdled between the dairy and its destination.
☒ **Plus c'est frais, meilleur c'est**
Si votre chèvre a un goût caprin trop prononcé, c'est que le lait a tardé à faire le trajet entre la ferme laitière et la fromagerie.
- 2 **Cheese Rind Is Your Friend**
According to Cooper and Diamant, you should always eat your rind, since the bacteria found there is friendly to the flora in your colon and aids digestion.
☒ **N'oubliez pas vos croûtes**
M^{mes} Cooper et Diamant recommandent de toujours manger la croûte puisqu'elle contient des bactéries bénéfiques à votre flore intestinale qui facilitent la digestion.
- 3 **Behold the Mould** Learn to love the white, blue and grey fuzzy mould growing on your aging cheese wheel – after all, it's what gives the final product its irresistible flavour.
☒ **Vive la moisissure!**
Apprenez à apprécier les moisissures blanches, bleues et grises qui se développent sur votre meule; après tout, elles donnent au produit final sa saveur irrésistible.



Tasting our work. / Les fruits de notre travail.



Preparing moulds. / Préparation des moules.

with the ingredients. Cooper has invested in a milk pickup system for the fresh (not frozen) sheep and goat's milk from local farmers who only give their animals non-GMO feed. This allows her to both incorporate the county's terroir and bolster the once-thriving local cheese-making tradition.

While Cooper takes half the group to welcome the milk truck's arrival, the rest of us stay with Diamant to wash cheese presses in what Kennedy calls "an efficient daisy chain." Then the magic hour begins. Diamant walks us over to two huge heated stainless steel vats, where the milk is being transformed into one of two cheeses: a pecorino-like Petal Luna, containing organic dried calendula petals, and Fellowship, a rustic Ossau-Iraty cave-aged cheese. Both are inoculated with very specific moulds, which give the cheese its distinctive flavour. "We've spent \$30,000 on moulds," says Cooper. "It's like buying seeds if you're a farmer."

As we wait for the milk to set before pushing the curds into clean presses, we lose the lab garb and lunch on Andrew Laliberte's cheese-themed spread: goat cheese ricotta lasagna with seasonal vegetables, lamb stuffed with chèvre and basil, a chèvre cheesecake with stone fruit coulis. At around 5:30 that evening, I leave with a goat's milk Cape Vessey wheel that I've since been faithfully salt washing twice a week. Following Cooper's suggestion, I'll switch to hard cider or wine three months into the maturation process to give my cheese more character. Then, with some nice crackers, I'll get to taste the spoils. Literally. ←

Write to us: letters@enroutemag.net

La production fromagère est une quête d'excellence, à commencer par les ingrédients. M^{me} Cooper a investi dans un système d'approvisionnement en lait de chèvre et de brebis frais (jamais congelé) auprès d'éleveurs de la région qui n'utilisent que du fourrage sans OGM, ce qui lui permet d'exploiter le terroir tout en ressuscitant la tradition fromagère locale.

Alors qu'une partie du groupe sort avec M^{me} Cooper pour accueillir le camion de lait, l'autre reste avec M^{me} Diamant pour laver les presses. Puis vient l'heure de la magie. M^{me} Diamant nous guide jusqu'à deux immenses cuves en inox où l'on chauffe le lait, en vue de le transformer, dans l'une, en Petal Luna, une sorte de pecorino contenant des pétales séchés de calendula bio, et dans l'autre en Fellowship, un ossau-iraty rustique, affiné en cave. Les deux doivent leur saveur caractéristique à des moisissures spécifiques. « Nous avons dépensé 30 000 \$ en moisissures, un peu comme un fermier achète ses semences », explique M^{me} Cooper.

En attendant que le lait caille pour qu'on le déverse dans des presses, nous enlevons nos tenues de laborantins et dégustons un lunch préparé par Andrew Laliberte sur le thème du jour: lasagne à la ricotta de chèvre avec légumes de saison, agneau farci de chèvre et de basilic et gâteau au chèvre avec coulis de drupes. Vers 17 h 30, je repars avec une meule de Cape Vessey que depuis je frotte au sel deux fois la semaine. Suivant la suggestion de M^{me} Cooper, quand mon chèvre aura trois mois j'utiliserai du cidre ou du vin pour lui donner plus de caractère. Avec de bons craquelins, j'aurai alors de quoi me mettre sous la dent. ←

Vos commentaires: courrier@enroutemag.net

Cheese Making Essentials Pour un fromage parfait



The Digestif Le digestif

Pair your Cape Vessey with a 1997 Quinta do Noval, a critically acclaimed vintage notable for its intense notes of black pepper and dark chocolate and its long raisin, coffee and vanilla bean finish. ☑ Mariez votre Cape Vessey avec un Quinta do Noval 1997, un vintage recommandé par les experts pour ses arômes intenses de poivre noir et de chocolat noir et pour son arrière-goût de café, de raisin et de vanille.



The Goat La chèvre

Not all goats are created equal in the milk-making department, so don't try to milk your new pet pygmy goat. Dairy goats, bred specifically for milking, will produce an average of 2.8 to 3.9 litres of milk daily in their prime. ☑ Toutes les chèvres ne sont pas égales en matière de production laitière; n'allez donc pas traire votre nouvelle chèvre naine de compagnie. Dans la fleur de l'âge, une chèvre laitière donne en moyenne de 2,8 à 3,9 l de lait par jour.



The Cheeseboard La planche à fromage

Set your homemade cheese against a worthy background, like this wood and polished stainless steel Alessi cheeseboard. It's part of the Cactus! series, so you can get the hors d'oeuvres dish too if your next mission is to marinate your own olives. ☑ Cette planche à fromage Alessi en bois et en inox poli servira d'écrin à votre fromage maison. Comme elle fait partie de la collection Cactus!, vous pourrez l'harmoniser avec un plat à hors-d'œuvre si l'envie vous prend de mariner vos propres olives.

i For addresses and travel information, see Itinerary (page 84).
Pour des adresses et la façon d'y aller, consultez l'Itinéraire (p. 84).