



FROMAGES-CUISINE & TERROIRS

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

FROMAGES-CUISINE & TERROIRS

CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER

FROMAGES-CUISINE & TERROIRS CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER

 [Télécharger FROMAGES-CUISINE & TERROIRS ...pdf](#)

 [Lire en ligne FROMAGES-CUISINE & TERROIRS ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne FROMAGES-CUISINE & TERROIRS CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER

144 pages

Extrait

Connaître son fromage

Ces quelques lignes ont pour but de guider l'amateur sur la route du fromage : comprendre son évolution, l'extraordinaire diversité des variétés fromagères, entrevoir le mode de fabrication et les meilleures façons de le consommer.

La découverte de la coagulation du lait par les populations nomades de l'Antiquité est le point de départ de la belle aventure du fromage au cours des siècles. Le lait, aliment riche mais fragile, pouvait alors se conserver pour répondre aux besoins des populations pendant les longues périodes de repos des animaux.

C'est à partir du début du deuxième millénaire, alors que ce territoire qui forme aujourd'hui la France sortait d'une longue période d'obscurantisme, que les moines bénédictins ont appris à nos fermières les secrets de l'égouttage du caillé. Les conditions géographiques, relief et climat, ont alors influencé les pratiques fromagères pour aboutir à des variétés très différentes selon les régions : pâtes molles à courte durée de vie pour les plaines, où les populations étaient installées, pâtes fermes à fort potentiel de conservation pour les zones de montagne, où les troupeaux transhumaient pendant la belle saison. La découverte de la cuisson du caillé en Franche-Comté ou du double pressage dans les montagnes volcaniques d'Auvergne ont enrichi encore notre palette.

Et c'est bien au génie français que l'on doit la pérennité de toutes ces différentes variétés de fromage, alors que la logique économique plaidait pour une uniformisation, spécialement tout au long du XXe siècle.

La fabrication du fromage mérite que l'on s'y arrête car elle revêt encore un certain mystère auprès de tous les amateurs de fromage : comment expliquer, en effet, que l'on puisse produire autant de diversité en utilisant simplement du lait, de la présure et du sel ?

La condition première est de récolter un lait de qualité auprès de trois espèces animales qui peuplent nos contrées : la vache, la chèvre et la brebis. La notion de lait «cru» est bien sûr essentielle ; le lait cru est «la vérité du terroir» se plaisait à dire Pierre Androuët, le fromager affineur parisien connu dans le monde entier pour ses prises de position en faveur de tout un pan du patrimoine fromager - en train d'être avalé par l'industrie - qui produisait vers la fin des années cinquante des fromages plus beaux, plus doux, plus réguliers, plus «tendance» que les autres.

Deux types de pratiques interviennent dans l'égouttage du fromage, qui est la phase de la fabrication où se dessine la configuration future des consistances de pâte : d'une part un facteur biologique, l'acidification, générée par les ferments lactiques naturels du lait, et d'autre part les actions mécaniques d'égouttage que sont le découpage, le pressage et le chauffage. La combinaison de ces deux facteurs, la part prépondérante de l'une par rapport à l'autre, conditionne la structure du caillé et son aptitude à développer des arômes.

Par exemple, en fromagerie de chèvre, on fait appel principalement à l'acidification pour créer cette texture friable et humide, alors qu'en production de comté on utilise surtout des outils mécaniques pour trancher et brasser le caillé ainsi qu'une source de chaleur pour le cuire et extraire le maximum d'eau, rendant ainsi possible la fabrication de meules d'environ 40 kilogrammes.

(...) Présentation de l'éditeur

Vous connaissiez l'expression «en faire tout un fromage» Ce bel ouvrage vous propose de faire tout au fromage !

Ces fromages se cuisinent de l'entrée au dessert en toutes circonstances : recettes familiales, faciles et économiques, recettes de bistrot et recettes de chefs étoilés, toutes magnifiquement illustrées par les photos de Claude Prigent.

FROMAGES, cuisine & terroirs vous fait aussi découvrir, par des reportages au cœur de nos campagnes, la richesse unique du patrimoine fromager français. Des bergers et fermiers d'exception perpétuent la tradition et la culture de la transhumance et de l'estive pour vous offrir ce que le monde entier nous envie : nos «fromages qui puent», trésors universels !

Clarence Grosdidier a passé vingt ans en Asie, où il s'est consacré au commerce des vins et des fromages. De retour en France, il se rapproche du fromager bordelais Jean d'Alos, dont il reprend la fameuse fromagerie et les caves. Il crée les Fermes Jean d'Alos, une structure qui a pour objectif de maintenir l'identité des petits producteurs.

Claude Prigent, photographe depuis plus de trente ans, a pour domaine de prédilection la gastronomie et a déjà illustré plusieurs livres de cuisine aux Éditions Sud Ouest. Pour Fromages, il a parcouru la France et capturé les gestes de nos artisans fromagers. Biographie de l'auteur

Clarence Grosdidier a passé vingt ans en Asie, où il s'est consacré au commerce des vins et des fromages. De retour en France, il se rapproche du fromager bordelais Jean d'Alos, dont il reprend la fameuse fromagerie et les caves. Il crée les Fermes Jean d'Alos, une structure qui a pour objectif de maintenir l'identité des petits producteurs. Claude Prigent, photographe depuis plus de trente ans, a pour domaine de prédilection la gastronomie et a déjà illustré plusieurs livres de cuisine aux Editions Sud Ouest. Pour Fromages, il a parcouru la France et capturé les gestes de nos artisans fromagers.

Download and Read Online FROMAGES-CUISINE & TERROIRS CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER #YJ5CAZHT8OF

Lire FROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER pour ebook en ligneFROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres FROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER à lire en ligne.Online FROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER ebook Téléchargement PDFFROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER DocFROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER MobipocketFROMAGES-CUISINE & TERROIRS par CLAUDE PRIGENT CLARENCE GROSDIDIER EPub
YJ5CAZHT80FYJ5CAZHT80FYJ5CAZHT80F