



Livre

Auteur(s) : Peretti, Marie-Laure (Auteur) ;Bricot, Christophe (Auteur)

Titre(s) : Le Livarot : Arômes et tradition [livre] / Marie-Laure Peretti et Christophe Bricot, auteurs.

Editeur(s) : Paris : OREP Editions, 2024.

Collection(s) : (FromageS).

Résumé : Pas la peine d'en faire tout un fromage ? Eh bien si... Avant d'être mangé à la fin d'un repas, ce génial aliment est le fruit d'une histoire souvent ancrée dans notre culture régionale, d'un terroir remarquable unique, d'une race de vache, de brebis ou de chèvre bien particulière, d'un savoir-faire traditionnel à défendre. Sur les mille fromages recensés en France, seule une cinquantaine ont obtenu une AOP, synonyme d'excellence, dont quatre en Normandie. Le livarot fait partie des élus dignes d'être remarquables. Ce magnifique fromage normand, originaire du cœur du pays d'Auge, a gagné ses galons de « Colonel » en raison des cinq bandelettes de roseau qui l'entourent, évoquant les décorations des manches de l'officier. Il met toutes les papilles des connaisseurs et fins gourmets au garde-à-vous : il faut un savant affinage pour obtenir, sous sa jolie croûte orangée, tout le moelleux d'une pâte aérée jaune paille, qui révèle une palette d'arômes subtils et généreux au palais aiguisé. Connaissez-vous son histoire ? Quels sont les secrets traditionnels de sa fabrication ? Comment le déguster ? Ce livre vous invite à voyager dans les prés réputés de Normandie, à la rencontre des vaches et des hommes et femmes, qui travaillent ensemble, au quotidien, à la fabrication et à l'affinage du livarot.

Sujet(s) : Fromage : Normandie

Indice(s) : 641.37

Tout public



Exemplaires

Support	Espace	Localisation	Cote	Situation	Utilisation	Retour prévu le
Livre	Documentaire	Doc ado-adulte	641.37	Disponible	prêt normal	