



# FROMAGES DE FRANCE

*STEPHANE BLOHORN*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**FROMAGES DE FRANCE STEPHANE BLOHORN**

 [Telecharger FROMAGES DE FRANCE ...pdf](#)

 [Lire en Ligne FROMAGES DE FRANCE ...pdf](#)

# **FROMAGES DE FRANCE**

*STEPHANE BLOHORN*

**FROMAGES DE FRANCE STEPHANE BLOHORN**

## Téléchargez et lisez en ligne FROMAGES DE FRANCE STEPHANE BLOHORN

---

176 pages

Extrait

Introduction

Onctueux, crémeux, frais, puissant... Les adjectifs sont nombreux pour qualifier les fromages ! Riche vocabulaire qui illustre bien la palette infinie des saveurs qui nous attend en dégustant ces produits fabriqués avec passion dans toute la France. Des montagnes de Corse aux prés de Normandie, hommes et femmes utilisent toute la richesse de leur savoir-faire pour produire des fromages uniques et savoureux à déguster sur une simple tranche de pain ou à cuisiner dans des plats tant traditionnels que plus contemporains.

Célébration de ce patrimoine culturel et gastronomique, cet ouvrage met en avant une sélection de fromages fabriqués dans le respect des traditions transmises de génération en génération. Il s'agit de fromages AOR qui signifie appellation d'origine protégée. Ce label est une garantie d'origine et de typicité.

Chaque produit laitier doit faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), puis en AOP par l'Union européenne. Au 1er janvier 2012, sont enregistrées quarante-six AOP laitières françaises : quarante-trois fromages, deux beurres et une crème. Une AOP répond toujours à un cahier des charges très précis. L'aire et les conditions de production sont rigoureusement définies.

Depuis le 1er mai 2009, le logo européen AOP ou la mention littérale «appellation d'origine protégée» est obligatoire sur les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes.

Nous proposons ici une sélection des fromages AOP les plus emblématiques du patrimoine gastronomique français : secrets de leur histoire, de leur fabrication, et bien sûr recettes savoureuses.

Outre la connaissance de ces appellations qui protègent le consommateur de toutes sortes d'abus, ce livre donne vie à nos papilles et à nos sens, et nous offre le luxe de mieux déguster ou de découvrir autrement ces merveilleux produits de nos terroirs en mettant en avant l'excellence du patrimoine français. Présentation de l'éditeur

De la Normandie à la Corse, en passant par l'Auvergne et la Savoie, un véritable tour de France du goût et des terroirs !

Ce voyage dans la France verte vous propose de découvrir les meilleurs fromages AOP (appellation d'origine protégée) de notre pays. A travers la rencontre de nombreux producteurs et affineurs, vous apprécierez les conseils de dégustation associés à chaque fromage. Vous découvrirez également une histoire souvent longue de plusieurs siècles et les secrets de fabrication complexes qui permettent encore aujourd'hui d'offrir des fromages de si grande qualité.

60 recettes décrivent aussi bien des plats familiaux autour du fromage (soufflé croustillant au beaufort, feuilleté au roquefort ou flamiche au maroilles) que des préparations plus originales et plus contemporaines, comme les makis de camembert à la ciboulette, les aumônières au chabichou ou les brochettes de reblochon au sésame...

Maître fromager, Stéphane Blohorn perpétue la tradition d'excellence de la maison Androuët, grand affineur parisien depuis 1909.

Homme de passion et d'action, il a activement participé à l'inscription, en 2010, du repas gastronomique français, dont le fromage est indissociable, au patrimoine mondial de l'Unesco.

Photographe de renom, Jacques Boulay a contribué à de nombreux ouvrages gastronomiques, dont Le Livre des épices (Flammarion) et À la table des anges et des démons (La Martinière). Biographie de l'auteur

Maître fromager, **Stéphane Blohorn** perpétue la tradition d'excellence de la maison Androuët, grand affineur parisien depuis 1909. Homme de passion et d'action, il a activement participé à l'inscription, en 2010, du repas gastronomique français, dont le fromage est indissociable, au patrimoine mondial de l'Unesco. Photographe de renom, **Jacques Boulay** a participé à de nombreux ouvrages gastronomiques, dont *Le livre des Epices* (Flammarion) et *La cuisine des Anges* (La Martinière).

Download and Read Online FROMAGES DE FRANCE STEPHANE BLOHORN #TE8ZKIULRHM

Lire FROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN pour ebook en ligneFROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN 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 DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN à lire en ligne.Online FROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN ebook Téléchargement PDFFROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN DocFROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN MobipocketFROMAGES DE FRANCE par STEPHANE BLOHORN EPub **TESZKIULRHMTE8ZKIULRHMTE8ZKIULRHM**