



## **Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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



## Téléchargez et lisez en ligne Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs Dominique Bouchait

---

240 pages

Présentation de l'éditeur

« Il existe de nombreux livres sur le thème du fromage, et si certains sont « bons », j'ai pu lire quantité d'erreurs et de non-vérités dans beaucoup d'autres ! J'ai eu envie de me lancer le défi d'écrire un livre simple mais aux données fiables, qui transmette aux nombreux amateurs de fromage un peu du savoir si précieux des professionnels du métier. » Ainsi Dominique Bouchait, professionnel gourmand et passionné, propose son livre sur les fromages.

À quoi sert la croûte sur le fromage ? Pourquoi les fromages n'ont-ils pas tous la même odeur ? Comment le fromager affineur vérifie-t-il l'âge de ses fromages en caves ? Pourquoi avons-nous des fromages de chèvre à Noël ? Pourquoi la mimolette est-elle orange ? Dans une première partie très vivante, Dominique Bouchait propose un tour du fromage en 70 questions issues du « terrain » : c'est-à-dire les questions les plus fréquemment entendues par l'auteur au cours de ses 30 années de pratique. Dans une seconde partie, il rend hommage aux 45 fromages AOP (l'Appellation d'Origine est une garantie d'origine et de typicité) du patrimoine français, détaillant pour chacun leurs caractéristiques (terroirs et origine), la manière de les choisir, de les déguster, de les présenter et les couper mais aussi de les conserver. Il livre aussi ses accords avec les vins.

De remarquables photographies accompagnent ces présentations, ainsi que d'illustrations pour tout savoir sur le fromage et réussir son plateau.

Biographie de l'auteur

Enfant, Dominique Bouchait voulait devenir ornithologue ! Loin des oiseaux, son métier de fromager est pourtant devenu une passion qu'il a su mener à son apogée en devenant Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2011.

Artisan fromager depuis 30 ans, Dominique Bouchait vit et travaille dans le Sud-Ouest de la France, à Montréjeau près des Pyrénées, où sa famille tenait déjà une épicerie-fromagerie (à l'époque on disait « Beurre-Œufs-Fromages ») dans les années 1960. Il partage son temps entre sa société « Les fromages du Mont Royal », créée en 1991, et ses filiales de vente au détail et de vente en gros pour le national et l'export de fromages.

Download and Read Online Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs Dominique Bouchait #1KPDEHVSUJ2

Lire Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait pour ebook en ligne  
Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait  
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 Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait à lire en ligne.  
Online Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait ebook  
Téléchargement PDF Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait Doc  
Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait  
Mobipocket Meilleurs Ouvriers de France - Fromages - Le goût des terroirs par Dominique Bouchait EPub  
**1KPDEHVSUJ21KPDEHVSUJ21KPDEHVSUJ2**