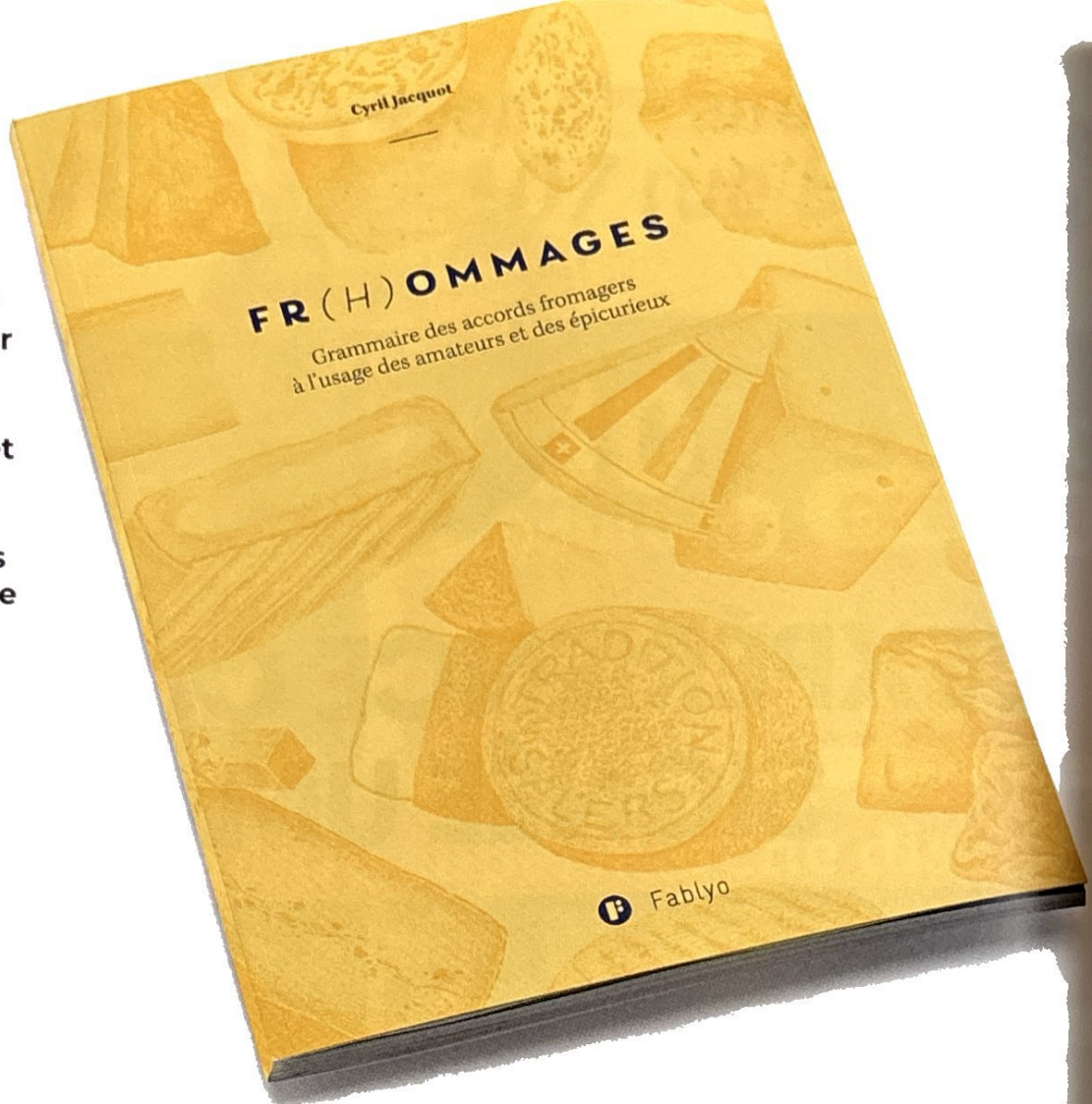


Un livre audacieux et didactique pour mieux vous repérer chez votre fromager préféré, grâce à une centaine de fiches techniques et un regard d'expert sur le fromage, sa fabrication et ses meilleurs accords de dégustation !



FR(H)OMMAGES LA CRÈME DE LA CRÈME

La plupart du temps, il suffit de quelques secondes pour choisir ses fruits et ses légumes... L'affaire se corse quand il s'agit de fromages. Ce n'est pas étonnant : la France en compte plus de 2000 variétés. Même en consommant 5 fromages par jour, vous ne parviendriez pas à embrasser cette richesse fromagère sur une année entière ! Audacieux et didactique, le présent ouvrage – par son aspect pratique et à travers ses descriptions fromagères détaillées – se donne pour objectif d'instruire l'amateur comme le professionnel sur cette diversité unique au monde, selon deux grands axes : un axe sensoriel et un axe technologique. Véritable « antisèche » pour vous repérer chez votre fromager préféré, choisir un fromage et l'accorder deviendront un véritable jeu d'enfant !

Cyril Jacquot est le vendeur-conseil en crèmerie et fromagerie, blogueur fromager et animateur d'ateliers de dégustations fromagères. Il réunit dans cet ouvrage toute son expertise sur le sujet, convoquant non seulement les aspects techniques indispensables pour devenir incollable sur le fromage – secrets de fabrication, conseils pour décrypter une étiquette, guide pour servir... Mais il nous livre également la « carte d'identité » de près de 100 fromages, et nous initie à la science du cheese-pairing : des accords de dégustation épatants comme avec la bière ou le whisky, et même le saké et le thé ! Ce livre audacieux s'adresse autant aux gourmands amateurs de fromages qu'aux gastronomes, professionnels du bon goût et apprentis en formation.

Téléchargez
gratuitement
le livre digital



Commandez dès
à présent le livre dans
sa version papier

