

Remontez le temps

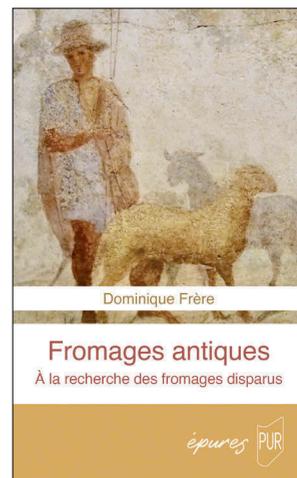
À travers un traité passionnant et bien documenté, l'auteur s'intéresse aux fromages que consommaient nos ancêtres, sur une période de plus de mille cinq cents ans, depuis l'âge du Fer jusqu'au Moyen Âge.

Fromages antiques. À la recherche des fromages disparus, Dominique Frère, Presses universitaires de Rennes, 9,90 €.

Randonnées gourmandes

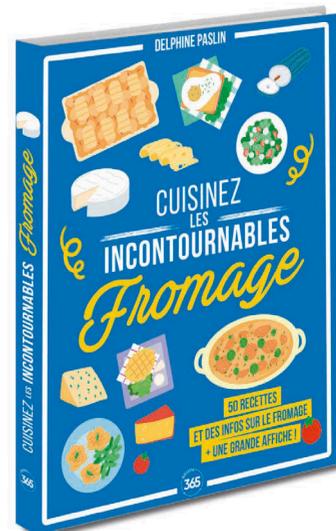
À pied ou à vélo, quel que soit votre mode de locomotion, partez à la découverte de producteurs passionnés aux « quatre » coins de l'Hexagone, et profitez-en, au détour d'un sentier de randonnée, pour déguster les fromages de la région ou visiter les fermes où ils sont élaborés.

Rando-fromage en France. Belles balades et fromagerie de qualité, Flore Cumin, éditions du Chemin des Crêtes, 24 €.



Pour bien débiter

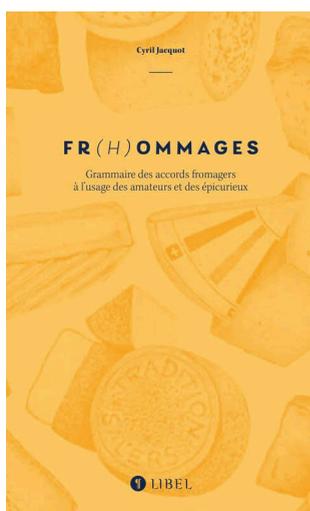
En suivant les très nombreux conseils de ce livre, vous apprendrez tout ce qu'il faut savoir pour confectionner vous-même et à la maison un très grand nombre de fromages, frais ou affinés. Au menu de cet ouvrage: faisselle, fromage à tartiner, tomme à la bière, préparation de type feta, mozzarella, bleu, reblochon, etc. **Fabriquer son fromage maison. Techniques et recettes pour débiter**, Sylvain Puccini, Les Éditions de l'Homme, 22,90 €.



Le fromage fait recette

Crottin de Chavignol, mozzarella, comté, brocciu, cantal, camembert, roquefort ou fromage à raclette... les fromages passent à table dans cet ouvrage qui propose plus d'une cinquantaine de recettes, de l'apéritif au dessert.

Cuisinez les incontournables: le fromage, Delphine Paslin, Éditions 365, 12,95 €.



Bible fromagère

Véritable guide didactique pour se repérer chez son fromager, ce livre dresse le portrait de près de 120 fromages français et européens, en dévoilant leurs secrets de fabrication, leurs profils aromatiques et en proposant des accords classiques ou plus audacieux pour mieux les déguster.

Fr(h)ommages. Grammaire des accords fromagers à l'usage des amateurs et des épicuriens, Cyril Jacquot, éditions Libel, 35 €.