



Le Fromage

petite encyclopédie pratique

auteur : Christian Janier

COLLECTION GOURMANDE

Format : 170 x 245 mm

Nombre de pages : 192

Mise en vente : mars 2008

Prix de vente TTC : 28 €

ISBN : 978-2-915266-62-7



● En quelques mots

Héritier de trois générations d'affineurs, Christian Janier, sacré Meilleur Ouvrier de France en 2000 (MOF), nous délivre ici une véritable petite encyclopédie pratique sur le fromage. Une somme de connaissances patiemment acquises depuis plus de 100 ans.



Les idées fortes

- Un "Maître fromager", Meilleur Ouvrier de France 2000, nous dévoile tous les secrets du fromage à travers des anecdotes personnelles enrichissantes, tranchantes et amusantes
- Une préface élogieuse de Joël Robuchon avec une promesse de présentation dans son émission TV dès parution
- Les méthodes de fabrication des grandes familles de fromage et toutes les appellations
- Une fiche technique détaillée et pratique selon le principe : une page / un fromage
- Un ouvrage destiné aux fins gourmets et amateurs de la Table avec des suggestions de "repas fromage"

● Le livre

Passion et savoir-faire sont les maîtres mots de cet ouvrage. Au-delà d'un tour de France de ses diverses variétés, vous trouverez dans cette petite encyclopédie pratique comment appréhender le fromage, cet élément incontournable de la gastronomie française, afin d'en connaître les subtilités, les us et coutumes et ainsi redécouvrir le plaisir de sa dégustation.

● L'auteur

Dans la famille Janier, la passion du fromage se transmet de père en fils. Pour Christian, l'auteur de ce livre, elle a commencé dès le plus jeune âge, lorsque l'enfant qu'il était, accompagnait son père au travail... Elle se poursuit plus tard, lorsqu'à 18 ans, il décide de poursuivre des études techniques dans le domaine laitier... Puis, elle est finalement récompensée par l'obtention, en 2000, du titre envié de "Meilleur Ouvrier de France". Christian Janier est en charge de nombreuses responsabilités dans sa corporation et vient d'être nommé au printemps 2007, Président des Meilleurs Ouvriers de France du Rhône.