

## Les livres



**Être bergère, ce n'est patou!** relate le travail de Valentine Guérin, éleveuse et bergère dans les Alpes-Maritimes. À travers un très joli livre, la bergère et Ellen Teurlings, photographe, racontent le quotidien en alpage, les rencontres et les échanges avec les autres usagers de la montagne. Valentine met un point d'honneur à expliquer le pourquoi de la présence des chiens de protection aux randonneurs et autres vététistes afin que la cohabitation se fasse dans les meilleures conditions. Les deux auteures ont également fondé l'association « On vous dit patou » et proposent une exposition et des conférences sur les chiens de protection.

60 pages, 25 euros, à la demande sur [chienpatou@gmail.com](mailto:chienpatou@gmail.com) ou sur [onvousditpatou.wixsite.com/association](http://onvousditpatou.wixsite.com/association)



**La brebis des Causses du Lot, sa laine, son usage au fil du temps** retrace les origines et l'évolution de la race cause du Lot, tout en évoquant les métiers et les savoir-faire qui l'entourent. Centré autour de la laine, l'ouvrage témoigne des métiers oubliés de fileur, foulonnier ou encore tisserand, tout en faisant le lien avec l'activité lainière d'aujourd'hui. Les belles illustrations se mêlent aux anecdotes et chansons françaises et occitanes glissées au fil des pages, recueillies par l'association la Causse qui regroupe des éleveurs passionnés et déterminés à revaloriser la laine des brebis des Causses du Lot.

48 pages - 15 euros - Edicousse

**André Leroy, berger d'alpage** est une réédition augmentée et illustrée de la publication *Un berger parle de ses pratiques* datant de 1988. En décrivant finement son milieu et ses pratiques, le berger y détaille comment utiliser au mieux l'herbe de la montagne tout en laissant faire la vie pour le bien-être des animaux et l'harmonie du troupeau. Les nombreux croquis et photos en noir et blanc illustrent les biais et les circuits du troupeau entre les secteurs, les quartiers, les points d'eau, les chômes ou les pierres à sel. Cet ouvrage de référence est enrichi du regard de deux anciens chercheurs de l'Inra, Étienne Landais et Jean-Pierre Deffontaines, sur le comportement des bêtes et le métier de berger dans différentes situations. Un mode d'emploi de la montagne et du troupeau...

Éditions Cardère - 248 pages - 25 euros



## La recette

- Ingrédients (pour 5 personnes)  
1/2 pièce de gigot d'agneau raccourci ; 500 g de courge butternut ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; 7 cl d'huile d'olive ; 5 g de sel fin ; 20 cl de crème liquide entière ; 40 cl de lait de coco non sucré ; 20 g de graines de courge ; 1 branche de thym ; 1 feuille de laurier ; poivre du moulin
- Préparation (10 min + 2 h de cuisson)  
Assaisonner le gigot d'agneau de sel fin et le frotter avec une tête d'ail coupée en deux, puis le colorer sur toutes les faces dans une poêle avec un trait d'huile

## Crème de butternut et coco, gigot d'agneau confit et graines de courge

d'olive. Casser l'autre moitié de la tête d'ail et récupérer toutes les gousses, les laisser en chemise. Poser la moitié de l'ail en chemise au fond d'un plat, mettre le gigot dessus avec du thym et le laurier et cuire 2 heures au four à 180 °C en arrosant régulièrement avec le jus produit par le gigot.

Vider la courge butternut, l'éplucher et la tailler en dés. Éplucher les échalotes et les émincer en fines lamelles. Dans une cocotte chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire suer les échalotes avec une pincée de sel. Ajouter les cubes de courge et l'ail, puis laisser cuire pendant quelques minutes. Ajouter ensuite la crème et le lait de coco à hauteur, et poursuivre la cuisson durant 20 min environ. Puis disposer dans le blender avec une partie du liquide de cuisson et mixer. Si besoin, verser petit à petit le reste du jus de cuisson jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Remettre le tout dans la casserole et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre. Maintenir au chaud.

Mettre un fond de crème butternut dans l'assiette. Ajouter des morceaux d'agneau confit. Saupoudrer de graines de courge et arroser de jus du gigot d'agneau.

Rejoignez les 5 200 fans de la page [facebook.com/ReussirPatre](https://facebook.com/ReussirPatre)  
les 1 900 abonnés de [twitter.com/ReussirPatre](https://twitter.com/ReussirPatre)  
et les 700 abonnés d'[instagram.com/ReussirPatre](https://instagram.com/ReussirPatre)

