

# after chèvre

LIVRE JEUNESSE

## BERGÈRE



L'éditeur suisse Helvetiq propose aux 5-8 ans d'accompagner une bergère dans sa journée très bien remplie dans les estives. Dans ce documentaire jeunesse, le quotidien de la bergère est détaillé par l'autrice-illustratrice Marion Brand qui a passé un été dans les Alpes suisses pour s'immerger dans le métier. De-  
bout avant le lever du soleil, la bergère commence sa journée par l'allumage du feu, le rassemblement et la traite des chèvres, la fabrication des tommes, la coupe de bois et de foin et, enfin, la descente au magasin. L'ouvrage aux jolies couleurs pastel se termine par l'interview d'une bergère et des informations sur les bergers du monde, leurs animaux, leurs maisons.

- Éditions Helvetiq - 16 € - 48 pages

DICTIONNAIRE

## UN ABÉCÉDAIRE PASTORAL



Gérard Guérin, ancien ingénieur agronome à l'Institut de l'élevage, et Luc Capdevila, professeur à l'université de Rennes, ont rassemblé 130 articles depuis abattage à la ferme jusqu'à zootechnie pour interroger la place de l'élevage pastoral dans l'arrière-pays méditerranéen. Ce recueil de mots qui se répondent et se complètent invite le lecteur à s'immerger dans l'univers pastoral pour échapper à l'impasse productiviste dans les régions méditerranéennes. Pour les caprins, les auteurs notent que les chèvres sont paradoxalement peu dehors, car elles ont souvent des besoins alimentaires élevés. Pourtant, leur capacité à se nourrir de broussailles leur donne un rôle privilégié pour éviter la fermeture des milieux dans le sud-est de la France. Ce dictionnaire illustré appelle à faire un pas de côté pour mettre en valeur le milieu pastoral et retrouver des élevages sur les parcours.

- Éditions Cardère - 24 € - 216 pages

BEAU LIVRE

## TOUT UN FROMAGE



*Tout un fromage* est un bel ouvrage atypique mêlant savoirs fromagers et jeux de mots variés sur les fromages. Crémier-fromager à Rambouillet, Ludovic Bisot propose dans cette encyclopédie calée et décalée un grand voyage à travers les régions fromagères françaises et du monde. En plus de partager ses connaissances sur le lait, les technologies, l'affinage ou la gastronomie, l'auteur présente un original tableau périodique des fromages, des idées de randonnée fromagère, des suggestions de présentation de plateau pour l'apéritif ou un retour sur l'authentique tournoi de Roland Claquos. La fromagation de ce passionné investit tous les domaines, des arts aux sciences, en passant par la politique où il cite John Fitzgerald Pouligny: « Ne demandez pas ce que le fromage peut faire pour vous. Demandez ce que vous pouvez faire pour le fromage! »

- Éditions Hachette Pratique - 35 € - 304 pages

LA RECETTE

## ÉPAULE DE CHEVREAU AU ROMARIN



©A. Reverdy/Interbev

### INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 1 épaule de chevreau
- 2 branches de romarin
- 1 gros oignon
- 3 branches de tomates cerise
- 6 gousses d'ail en chemise
- 6 pommes de terre nouvelles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

### PRÉPARATION

(10 min + 30 min de cuisson)

Préchauffer le four à 220 °C convection naturelle.

Éplucher et émincer l'oignon. Effeuilier et ciseler le romarin. Mélanger la fleur de sel, le romarin, le piment d'Espelette. Laver et fendre les pommes de terre en fines lamelles sans aller jusqu'en bas pour que les tranches restent solidaires. Étaler les oignons au fond d'un plat allant au four. Placer l'épaule au centre et répartir l'ail, les pommes de terre et les tomates autour. Badigeonner le tout du mélange à base d'huile et de romarin. Faire cuire l'épaule 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

D'autres recettes

de chevreau sur la-  
viande.fr/.../chevreau

