

Kilien Stengel

Préface Rodolphe Le Meunier
Champion du monde des fromagers

TRAITÉ DU FROMAGE

Caséologie, Authenticité et Affinage



Kilien Stengel



TRAITÉ DU FROMAGE

Caséologie, Authenticité et Affinage

Sommaire

PRÉFACE	7
AVANT-PROPOS.....	9
INTRODUCTION.....	11
LA PETITE HISTOIRE DU FROMAGE	15
ANECDOTES HISTORIQUES	35
ÉLABORATION DES FROMAGES	49
Production.....	49
Nutrition	52
LES FROMAGES AOC-AOP.....	59
LES FROMAGES NON AOC	63
LES GRANDES FAMILLES DE FROMAGES	77
Approche technologique.....	77
Les pâtes molles à croûte fleurie.....	79
Les pâtes molles à croûte lavée	81
Les pâtes pressées cuites	88
Les pâtes pressées non cuites.....	91
Les chèvres	93
Les pâtes persillées	96
Les fromages frais.....	100
Les fromages fondus.....	101
Les fromages bio	101
LES AUTRES PRODUITS LAITIERS.....	103
Le beurre	108
La crème.....	112
Le lait	118
Le yaourt	125

LE PILIER DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.....	133
Rapport du Sénat pour l'entrée du fromage au patrimoine de l'Unesco	133
Une extraordinaire diversité fromagère	143
RECETTES À BASE DE FROMAGE DANS LA LITTÉRATURE	147
LA POÉSIE ET LE FROMAGE.....	157
LE VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION DU FROMAGE....	173
Glossaire français anglais.....	177
LE SERVICE DU FROMAGE.....	183
Accord fromage et vin	185
Les différentes coupes.....	186
Composer son plateau de fromage.....	187
Le repas tout au fromage	189
Doit-on manger la croûte du fromage ?.....	191
Les accompagnements.....	192
Conservation du fromage	192
COMMENT TRANSMETTRE LA CONNAISSANCE DES FROMAGES ?	193
Formation « commercialisation du fromage » dans le secondaire.....	193
Comment imaginer un diplôme national de caséologue ?	215
La commercialisation des fromages	221
LE QUIZ.....	225
Les questions	225
Les réponses	235
BIBLIOGRAPHIE	247
LISTE DES FROMAGES	249