



## CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON

*COLLECTIF*

CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON COLLECTIF

 [Télécharger CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON ...pdf](#)

 [Lire en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON ...pdf](#)

150 pages

Extrait

LA MÉJANASSÈRE

Le domaine de La Méjanassère se situe aux confins de l'Aveyron, à proximité du Cantal, sur le plateau de l'Aubrac et, plus précisément encore, à U km sur les hauteurs d'Entraygues-sur-Truyère, non loin de Conques et de Laguiole. Cet ancien site gallo-romain, retiré dans une nature sauvage et préservée, était déjà important à l'époque celte : il correspondait à l'intersection de territoires de trois grands peuples : les Rutènes, les Gabales et les Arvernes. Ces territoires sont devenus aujourd'hui trois départements (l'Aveyron, la Lozère et le Cantal) et trois régions (le Midi-Pyrénées, le Languedoc-Roussillon et l'Auvergne).

La Méjanassère était jadis connue pour ses châtaigniers et sa vigne très réputée pour le «vin de messe». Sa production vinicole se vendait sur l'ensemble de l'Aubrac et s'écoulait même en Angleterre. Certains seigneurs de La Méjanassère ont, par ailleurs, joué des rôles importants en France, l'un d'eux, devenu archevêque de Sens, ayant, par exemple, béni le mariage de Saint Louis et de Marguerite de Provence en 1234.

VÉRONIQUE ET FRÉDÉRIC FORVEILLE

Frédéric Forveille est le fils d'un arboriculteur du Loiret, originaire de Rodez. Attiré par les activités agricoles, il est destiné à travailler dans le verger de son père. Mais, souhaitant quitter la maison familiale et évoluer par lui-même, il décide de renouer avec ses origines. En 1975 et en 1976, tout en effectuant des saisons pour son père (récolte en automne, taille en hiver], il part l'été en Aveyron pour faire les fenaisons.

Là, il fait les foins et rencontre Véronique qui, accompagnée de ses soeurs, passe elle-même ses étés dans un village aveyronnais. En 1977, ils achètent, entre Entraygues-sur-Truyère et La Méjanassère, une petite ferme en ruine, sans eau ni électricité. Au moment où ils en achèvent la restauration, ils apprennent que, non loin de là, une ferme avec d'importants terrains est à vendre. C'est La Méjanassère... dans un état de ruine et d'abandon avancé - un tiers des toitures à terre et terrains en friche.

Quand Frédéric visite La Méjanassère en 1980, il souhaite seulement acquérir du terrain pour planter (châtaigniers, pommiers à cidre, vignes, etc.). Devant l'ampleur des travaux à effectuer sur le bâti, il estime que ce lieu est trop difficile à remettre en état. Véronique trouve au contraire qu'il est idéal pour développer leur exploitation. L'inspecteur de la Safer régionale (société de conseils et d'investissement dans l'agriculture et l'environnement sous la tutelle du ministère de l'Agriculture) les encourage dans ce projet.

L'affaire se conclut en 1981. Grâce aux aides à l'installation pour jeunes agriculteurs, ils attaquent une première tranche de réaménagement et de restauration du site qui durera quinze ans ! Présentation de l'éditeur

Que cuisine-t-on de nos jours dans la campagne aveyronnaise ?

À travers la vie d'une famille tenant une ferme-auberge en Aveyron, c'est tout un patrimoine culinaire qui est décrit : les produits maison (pain, charcuterie et vin), ceux achetés aux voisins (produits laitiers, volailles), les temps forts selon les saisons et les recettes qui en découlent.

Frédéric et Véronique Forveille, installés à la Ferme auberge de Méjanassère (Entraygues-sur-Truyère), font eux-mêmes leur pain, leur charcuterie et leur vin, et nous présentent des producteurs voisins qui leur fournissent volaille et produits laitiers. Ils vous proposent de découvrir la cuisine aveyronnaise grâce à l'aide de Caroline Tachon qui a retranscrit leurs propos et ceux des différents producteurs avec lesquels ils

travaillent. Biographie de l'auteur

Isabelle Rozenbaum poursuit une recherche artistique en photographie ainsi qu'en vidéo sur l'identité et la dimension culturelle de l'" autre ", notamment dans le monde culinaire. Ouverte au moindre indice lié à la trace, ses images sont le témoin d'une vision poétique des traditions et des transmissions répandues entre les individus et entre les peuples. Une trentaine de ses ouvrages ont été publiés par La Martinière, Agnès Viénot, Le Chêne, Marabout ou encore par les Éditions Sud Ouest. En parallèle, elle propose également des ateliers de " photographie culinaire " à Paris et à Bordeaux (rozenbaum.com). Caroline Tachon a retranscrit les propos et les recettes de Véronique et Frédéric Forveille et des différents producteurs avec lesquels ils travaillent.

Download and Read Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON COLLECTIF  
#WJPTX259O3U

Lire CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF pour ebook en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF à lire en ligne. Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF ebook Téléchargement PDF CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF Doc CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF Mobipocket CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI EN AVEYRON par COLLECTIF EPub

**WJPTX25903UWJPTX25903UWJPTX25903U**