



Bernard Antony publie « Fromage » chez Ducasse Edition

Bernard Antony, éleveur de fromages depuis 40 ans et fournisseur des grandes tables, publie son livre « Fromage ». Il y transmet sa passion fromagère en partageant ses expériences, ses connaissances, ses rencontres, ou encore ses techniques d'affinage.

L'ouvrage, à paraître le 17 octobre 2019 chez Ducasse Edition, se révèle un guide très complet

de dégustation.



TEXTES DE
KATHERINE
KHODOROWSKY

FROMAGE

BERNARD ANTONY

Ce livre est la leçon de fromage(s) de **Bernard Antony**. Il confirme que seul le

fromage est témoin de l'évolution de notre table et du respect de nos terroirs. Il révèle que l'équilibre et la diversité de notre alimentation dépendent de l'avenir du lait cru et des fromages français.

L'ouvrage raconte aussi la fabrication alchimique des fromages, dont les secrets se perpétuent de génération en génération chez les producteurs fermiers.

Enfin, il décrit l'art de l'affinage, qui révèle l'âme d'un fromage.

Dans « Fromage », Bernard Antony témoigne de son expérience, de sa mémoire des saveurs et de la justesse de son goût, clés de son savoir après 40 ans de passion fromagère sur le chemin de l'excellence.



Jean-François Antony, Katherine Khodorowsky et Bernard Antony © Guillaume Czerw

Bernard Antony, éleveur de fromage

À Vieux Ferrette, son village au sud de l'Alsace, **Bernard Antony** vit depuis sa naissance dans la même maison. Celle de son père et de son grand père, qui

lui ont transmis cette tradition paysanne liée à la patience et aux rythmes de la nature.

Ayant quitté l'école à 14 ans, Bernard Antony n'a pas choisi de devenir « éleveur de fromages », titre que lui ont offert les grands chefs : les fromages sont venus à lui parce qu'il les a observés, en suivant son intuition et le bon sens qu'imposent la terre et les saisons. Son histoire est celle des rencontres avec les fromagers de nos provinces, les épicuriens proches ou lointains, les chefs, les viticulteurs...

Ambassadeur infatigable de la gastronomie française, Bernard Antony est aujourd'hui connu et reconnu à travers le monde, Ce livre témoigne de sa volonté de protéger nos traditions fromagères, fidèle à la leçon de son père spirituel Pierre Androuët : « J'ai reçu la connaissance, à moi de la transmettre ».



À la rencontre des producteurs © Guillaume Czerw

A propos de Katherine Khodorowsky

Pour cette historienne, sociologue de l'évolution du goût, la nourriture a plus

qu'une fonction biologique : révélatrice de toute culture, elle raconte l'évolution de la vie des gens, les rituels du partage des mets, clé de nos relations avec les autres.

Parcourant les terroirs français qui scellent les liens entre la nature et les hommes, mais aussi les régions du monde fières de leurs cultures d'excellence (cacao, épices...), **Katherine Khodorowsky** signe ici son 33ème ouvrage.



Association avec le whisky et le saké © Bernard Antony

Fromage - Bernard Antony

Ducasse Edition

Auteur : Bernard Antony

Textes de Katherine Khodorowsky

Photographies de Guillaume Czerw

Préface d'Alain Ducasse

212 pages

45€