Laure Fourgeaud

Photographies de Claude Prigent

Textes d'Isabel Hirsch

MES CHÈVRES

élevage & recettes

16 chefs cuisinent les produits d'exception d'une femme artisan en Périgord

Préfaces de Danièle Mazet-Delpeuch
et d'Alain Dutournier

ÉDITIONS SUD OUEST

Préface

de Danièle Mazet-Delpeuch

Ma chère Laure,

Merci pour votre livre, il va donner du plaisir.
Vous êtes pour moi la reine du « cœur caviar ». Je vous ai découverts ensemble. Je suis folle de votre étonnante création et je me suis demandé ce que vous pourriez bien inventer après ce savoureux exemple de votre talent.
Puis vous m'avez conviée à partager un assortiment de vos différentes réalisations. Éblouie, j'ai bien compris alors que j'avais tout à apprendre de vous dans ce domaine et que peut-être ça me prendrait beaucoup de temps. Un temps qui pourrait être chargé de délices et d'échanges.
Puis votre livre, que je viens de parcourir. J'y ai découvert avec bonheur que vos amis que vous avez tant de plaisir à mettre en scène sont, comme moi, conquis par votre désir de très bien faire et par vos réussites dans ce domaine. Vous nous donnez à penser, à nous les cuisiniers, et à goûter. Dans nos métiers qui demandent talent et génie pour s'exprimer, et transmettre, vous nous inspirez. Merci.
Vous avez, Laurent et vous, remis à plat le processus de fabrication d'un produit qui vous ressemble, mêlant respect des choses connues et audace pour les remettre en question. Le difficile et délicat parcours de l'agriculture biologique sur lequel vous cheminez ne semble pas entamer votre foi dans le travail bien fait : recherches pour définir la saveur du lait que vous souhaitez. Semis de l'herbe et des graminées les plus prometteuses de goût. Processus de culture et de fabrication du fromage millimétrés. Solidité, Imagination, curiosité, générosité et travail : Voilà pour le talent.
Quant au génie, c'est en voyant le beau plateau de vos réalisations que j'en ai trouvé la meilleure définition. J'emprunterai quelques mots de la célèbre interview de Jacques Chancel pour l'émission « Radioscopie » :
« Monsieur Chagall, vous n'avez suivi aucune école, aucune académie. Tout ce que vous savez, vous l'avez appris en regardant les gens ?
– Oui, avec mes parents à la maison et puis en France. J'ai vu des gens travailler sur le marché, par exemple en 1910, 1911. J'aimais beaucoup cette méthode. Il n'y a qu'à voir les tableaux de Chardin, de Poussin et de Monet, c'est la France vous savez. Pour faire Cézanne, pour faire Monet, pour faire la cuisine française, il faut avoir le génie. C'est ça l'Art. »

Danièle Mazet-Delpeuch
Cuisinière-Raconteuse

Comment ne pas devenir chèvre ?

par Alain Dutournier

Chez moi les chèvres s'appellent « crabes », leur gardienne, « le crabère » et si elles s'ennoblissent elles habitent bien entendu à « casteïght crabe »…

Quel plaisir d'écouter Laure Fourgeaud nous conter le quotidien de ses pensionnaires auxquelles elle communique sa passion affective. En retour elle obtient le fameux nectar et tel un alchimiste, elle donne vie et esprit à ses fromages… Depuis dix millénaires, la chèvre domestiquée accompagne les grandes civilisations telles la Perse et l'Anatolie. Dans la mythologie, elle symbolise la nature au travers du dieu Pan, homme mi-bouc avec cornes et pieds de chèvre. N'oublions pas la chèvre qui nourrit Zeus enfant et dont il brisa la fameuse « corne d'abondance ». Au travers des siècles, cet économique et laborieux animal a contribué à contenir l'envahissante forêt et favorisé buissons et maquis. Sa peau a toujours été appréciée comme vêtement et accessoires, elle a servi et sert encore au transport de différents liquides et prend le nom de « peau de bouc », sans parler de son utilisation pour le parchemin et instruments à percussion. La chèvre a toujours été indissociable des langages humains et elle fait partie de notre vocabulaire quotidien.

Bien entendu, ce noble animal permet à Laure de façonner ses merveilleux fromages que nous savourons dans la maturité requise mais attention, « danger cuisinier », cet aliment pourtant personnalisé peut subir des dérives volontaires. Il peut exprimer d'autres valeurs au travers de la chaleur, du froid, du découpage et bien entendu en devenant un élément de base d'une composition culinaire mais aussi un précieux condiment.

Merci encore de trouver authenticité et qualité à la Ferme du Chatain qui honore notre Collège Culinaire de France. Comme vous pourrez le comprendre au travers de ma conception de la cuisine, le fromage fait partie des beaux produits de notre patrimoine culinaire.

Je fais la cuisine telle que je l'ai conçue, telle que j'aime la manger – c'est-à-dire en m'efforçant de sublimer le produit, d'en tirer le maximum de saveur, de finesse –, d'en exprimer le génie. Ma mission est de communiquer une émotion, de faire naître avec générosité une sensation de plaisir. J'éprouve une véritable joie quand, par l'acte culinaire, je transforme de beaux produits. La cuisine est une école de patience. C'est aussi une remise en question permanente. Le rôle de cuisinier est lié étroitement aux caprices de la nature et au talent des producteurs. À nous de décider le moment de choisir, voire de cueillir – quand le produit est à maturité, ayant atteint sa taille idéale, son poids idéal – afin qu'il se prête mieux à notre travail, qui est de le mettre en valeur tout en le respectant. Constamment à l'écoute de cette nature, de ses rythmes, de ses subtiles programmations, je ne cesse jamais de rechercher de nouvelles associations, de nouvelles préparations, des recettes inédites, aptes à attirer et à surprendre les gourmets. Dès que je suis en contact, d'une façon ou d'une autre, avec un produit de caractère, mon imagination se déclenche et l'envie me prend d'en tirer quelque chose de nouveau. C'est presque un réflexe. En tout cas, c'est ma façon d'agir. Maintenant le client exige de connaître l'origine de la viande, du poisson, du coquillage, du légume, du fromage ou du fruit qu'il commande. C'est la nécessité de maîtriser la « traçabilité ». Il ne suffit plus d'affirmer l'origine, il faut en donner les preuves. La génération des trente-quarante ans s'intéresse à une cuisine-vérité, ce qui confirme ma pratique personnelle. Grâce à l'accès facile aux médias, aux voyages sans frontières et aux migrations de communautés lointaines, nous sommes dans une phase de renouveau et de « relookage » permanent de notre cuisine. Sachons capter le talent de tous et sublimons-le… La cuisine a toujours été une terre d'échanges, interprétons-la, remettons-la en scène en gardant et en respectant le fil conducteur du bon goût, du bon produit et des bonnes bases maîtrisées.

Nous, les gourmands curieux, aimons les différentes cuisines du monde et nous voulons inconsciemment faire découvrir ces sensations nouvelles en les intégrant dans notre univers habituel. La place est plus que jamais à l'imagination, à l'interprétation, à la personnalisation, soit en deux mots à l'inventivité culinaire. Une autre condition de survie de notre cuisine réside dans l'imagination des cuisiniers. La cuisine, je l'ai dit, doit bouger sans cesse. Elle reste une richesse culturelle en mouvement – et ce mouvement ne doit jamais s'arrêter. Un cuisinier digne de ce nom est toujours aux aguets, à la recherche de recettes nouvelles, d'alliances de vins méconnus, de nouveaux produits authentiques, de saveurs insolites et de rapprochements originaux. La vraie cuisine repose sur le changement, le mouvement, le respect des saisons – comme la vie. Les recettes qui en sont la base ne sont pas des formules figées, mais des possibilités d'émotion saisies au bon moment et toujours susceptibles d'être modifiées. Si je reste sensible plus ou moins sans le vouloir à « l'air du temps », voire à l'intérêt d'un certain métissage ainsi qu'aux pressions de « la mode », je suis persuadé que la création est à l'inverse de la copie souvent trop facile ennemie du charme, de la personnalité et de l'émotion.

Alain Dutournier, 2017
Le Carré des Feuillants, Paris 1er

Voyage au cœur du plaisir des papilles

À Celles, en plein cœur du Périgord, la **Ferme du Chatain** s'occupe des chèvres dans la plus pure tradition. Elles sont bichonnées, soignées, aimées et bien traitées. On est bien loin des élevages industriels, où l'animal n'est qu'un objet destiné à la production. Les chèvres se laissent approcher, et elles portent pratiquement toutes un nom. **Laure et Laurent Fourgeaud**, leurs éleveurs, les connaissent toutes et dialoguent avec elles.

Le Périgord est une terre de saveurs qui offre des produits extrêmement riches en émotions gustatives : vin, foie gras, truffe, confit… Parmi toutes ces saveurs, on trouve des fromages, de vache, de chèvre ; et, parmi ces fromages de chèvre, ceux de Laure. Comme le diamant noir évoque la truffe, le diamant blanc dans toute sa pureté, dans toute sa perfection pourrait définir les fromages de la Ferme du Chatain.

Laissez-vous porter par des sensations venues du plus profond de votre être. Fermez les yeux et appréciez cette consistance qui n'a pas son pareil, ce goût inimitable. Les plus grands fromagers et cuisiniers français ne s'y sont pas trompés. Les fromages de Laure trônent désormais sur les plus grandes tables de l'Hexagone, et ce n'est pas un hasard.

Confiture de Stéphan Perrote

Meilleur confiturier de France Champion du Monde 2015

Confiture de figue violette aux parfums d'automne
créée spécialement pour les fromages de Laure Fourgeaud.

Couteau créé pour l'occasion

Rémi Lavialle coutelier forgeron

www.lamedefeu.fr

Surtout pas de vin rouge pour accompagner un fromage de chèvre ! Pour les mi-affinés, choisissez un blanc sec (Blanc sec 2016 Puypezat-Rosette, Suvé du vent et Le Mas Blanc).
Pour les fromages bien affinés et très secs, un vin plutôt moelleux (Rosette ou Monbazillac) sera parfait.

Dans les recettes qui suivent, tous les produits chèvre et chevreau proviennent de la Ferme du Chatain et sont donc bio. Si vous n'utilisez que des produits bio pour réaliser les recettes, celles-ci n'en seront que meilleures. Nous avons, au cours des recettes, cité quelques maisons et artisans qui prennent à cœur leur métier et méritent pour cela d'être mis en avant.

Une rencontre belle et improbable

Rien ne les destinait à se rencontrer. Ils vivaient aux antipodes l'un de l'autre. Laure, décoratrice d'intérieur en Savoie, Laurent, agriculteur en Dordogne. Elle, amoureuse des chèvres depuis longtemps, lui, éleveur de vaches alors qu'il les craint. Elle fabrique avec du lait de chèvre quelques fromages pour sa consommation personnelle, lui exploite des terres de manière conventionnelle pour produire des céréales.

Un jour, Laure décide de changer de vie. Elle fait ses valises, quitte la Savoie et part s'installer à Périgueux, lié pour elle à un bon souvenir de vacances. Et c'est en Dordogne que les chemins de Laure et de Laurent se croisent. Leur union amoureuse donne naissance à un univers fondamentalement différent de celui de leurs vies passées. Dès leur premier Noël vécu ensemble, Laurent, qui a découvert la passion de Laure pour les chèvres, lui offre une dizaine d'anglo-nubiennes.

L'idée de produire des fromages naît d'une discussion au coin du feu. Après l'achat des premières chèvres, Laurent conçoit un miniquai de traite. Laure s'inscrit dans une formation pour adultes au lycée agricole de Coulounieix-Chamiers et obtient le brevet professionnel agricole en élevage de petits ruminants. Elle part ensuite à Aurillac pour apprendre les techniques fromagères à l'École nationale d'industrie laitière.

Et c'est le début de l'aventure. Près de 200 chèvres rejoignent l'exploitation, d'autres anglo-nubiennes et des alpines : un aboutissement pour Laurent, qui en rêvait depuis ses 14 ans. En juin 2012, Laure et Laurent s'associent et créent la Ferme du Chatain, qui se dote d'un laboratoire : l'investissement est lourd mais indispensable. Laure peut se mettre au travail et créer différentes recettes de fromages et autres yaourts.

Stéphane Jego

L'Ami Jean

Paris 7

Stéphane Jego a fait de son restaurant ***L'Ami Jean***, à Paris, un rendez-vous incontournable pour ceux qui apprécient la gastronomie dans une atmosphère détendue. Ambiance bistrot pour la déco, et des plats sincères dont certains rappellent l'enfance, comme son fameux riz au lait.

Pour lui, la cuisine a été dès l'adolescence une évidence. Ce Breton d'origine a trouvé là un moyen d'évoluer socialement en apportant du plaisir à ceux qui passent la porte de son restaurant. Dès son diplôme de cuisinier en poche, il choisit de s'émanciper de tout ce qu'il a appris pour concevoir des menus originaux avec des produits de qualité.

Sa rencontre avec Laure date de son intronisation au Collège culinaire de France. Il a immédiatement apprécié le personnage au verbe tranché qui vise la perfection dans tout ce qu'il entreprend. Il décrit son chèvre cendré comme extrêmement simple et complexe à la fois, et ressent dans les produits de Laure la finesse et la force, la dureté du monde rural.

Cappuccino de chèvre fumé, racines de topinambours, végétal, lard

Ingrédients pour 6 personnes

6 chèvres fumés taillés en deux

80 g de ventrèche au piment d'Espelette taillée en petits dés

6 topinambours du Cayre de Valjancelle

2 oignons

1 l de lait de chèvre

1 l de crème de chèvre

1 l de bouillon de légumes

2 feuilles de laurier

Différentes herbes maraîchères au choix (pas plus de trois variétés)

50 g de beurre

3 c. à s. d'huile d'olive

1. Tailler les oignons et les faire revenir sans coloration avec le beurre et l'huile d'olive. Ajouter le laurier, la moitié des chèvres fumés, les liquides, monter à ébullition, puis laisser cuire doucement 30 minutes. Mixer et passer au chinois.

2. Peler et tailler les topinambours très fin. Préparer les herbes. Faire sauter les lardons.

3. Disposer les ingrédients dans un contenant creux. Devant les convives, verser le cappuccino très chaud sur le chèvre et les ingrédients.

accord mets & vin

Le Mas Rosé, Vignerons du Quercy

Ce vin est vineux, plein et très fin avec des notes de fleurs blanches et d'épices.

La viande de chevreau

Après la naissance, les chevreaux sont nourris exclusivement par leur mère. C'est d'ailleurs une condition indispensable pour conserver le label bio. Laure et Laurent Fourgeaud ont fait le choix de les vendre au-delà de 12 kilogrammes. Ils les gardent donc plus longtemps que les autres éleveurs (qui les vendent autour de 5 kilogrammes), et c'est un gage de qualité. La viande de chèvre et de chevreau (cabri) est une des viandes les plus consommées au monde, particulièrement en Afrique, en Asie et dans les Antilles. En Europe, seule la Grèce cuisine régulièrement cette viande alors qu'elle est réputée peu grasse et donc très digeste.

Dans les restaurants qui s'approvisionnent à la Ferme du Chatain, la viande de chevreau remporte un si bel écho grâce à son fondant et à sa douceur que les chefs passent commande avant même la mise bas.

Pour l'instant, les chevreaux ne sont issus que des anglo-nubiennes, mais le cheptel va s'agrandir avec l'arrivée de chèvres boer, une race uniquement à viande qui vient d'Afrique du Sud.

MES CHÈVRES
élevage & recettes

Table des matières

Voyage au coeur du plaisir des papilles..... 6

Une rencontre belle et improbable..... 11

Antonin Bonnet

Betteraves à la vapeur de foin, échalote au vinaigre, caseille et fromage fumé 14

Volaille rôtie aux feuilles de figuier, fromage frais et pomme de terre de population..... 16

Thierry Breton

Pain au maïs et aux Saint-Jacques de la baie de Morlaix (de Caroline Madec), truffe noire et crudités, fromage de chèvre aux algues.....20

Épaule de chevreau rôtie sur l'os, risotto crémeux au chèvre frais.....22

La conversion en bio : un long cheminement.....24

Benoît Castel

Soufflé au fromage blanc de chèvre 28

Cheesecake chèvre à la framboise 31

Grégory Chevalier

Soupe froide de courgettes, glace au lait de chèvre, magret séché, tartine de chèvre au piment-noix-ciboule, huile de cacahuète grillée 34

Chevreau en deux façons, rôti et confit, purée de petits pois et papetons de blette aux noisettes ..36

Eddy Creuzé

Gnocchis de « corne de gatte », spoom de chèvre fumé, julienne de truffe noire, écume d'huile d'olive du Carré des huiles.....40

Millefeuille caramélisé vanille-chèvre-citron vert, bulle coulante au confit de chèvre.....42

L'élevage des chèvres anglo-nubiennes..... 45

Damien Després

Chèvre aux baies de Sichuan, betteraves cuites et crues, aigre-doux miel et tamari.....49

Chèvre affiné, légumes de saison du Cayre de Valjancelle, crème de butternut, kasha.....50

Laurent Favier

Chèvre frais et saumon fumé dans un jardin printanier 54

Esturgeon, fenouil et asperges.....56

Stéphane Jego

Cappuccino de chèvre fumé, racines de topinambours, végétal, lard.....60

La viande de chevreau..... 63

Cuissot de chevreau confit rôti en gourmandise, légumes du Jardin des Roys.....65

Frédéric Joseph

Verrine fromage blanc de chèvre-poires.....68

Confiture de lait de chèvre pour garniture.....71

Nicolas Lamstaes

Chevreau rôti et son jus, asperges crues/cuites de Roques-Hautes, brousse 74

Wok de jeunes légumes printaniers du Jardin des Roys cuisinés, copeaux de chèvre 76

La fabrication artisanale des fromages..... 78

Rémy Le Charpentier

Pintade fermière, chèvre affiné au foin, légumes d'antan 82

Le twix du Périgord, crème glacée au lait de chèvre et confiture de lait de chèvre aux noisettes 84

Vincent Lucas

Huître et boudin en cocotte, chèvre en feuilles de châtaignier, châtaignes.....88

Saumon fumé, faisselle de chèvre au ketchup Françoise Fleuriet, légumes croquants 90

Jérôme Paragot

Meurette de chèvre affinée, mouillettes au serrano et son confit d'échalotes.....94

Chevreau en deux cuissons, légumes de saison glacés et huile d'olive noire 96

des débuts sur ces chapeaux de roue !..... 99

David Rathgeber

Magret de canard caramélisé, ravioles de chèvre au thé fumé, quinoa rouge.....102

Gigotin de chevreau, tartine de chèvre, légumes en beaux morceaux, jus grassouillet.....104

Éric Salmon

Cœur caviar & petite salade tiède de pomme de terre-citron vert.....108

Chapon de Vertessec en farce de chèvre, fruits du mendiant et marjolaine, gratin d'épinards et patates douces comme un dauphinois 111

Daria Sobowiec

Ravioles russes géantes à la brousse de chèvre et aux lentilles vertes, accompagnées de légumes croquants de saison..... 114

Far aux courgettes et au fromage de chèvre fumé..... 116

et maintenant..... 119

CARNET *d'adresses*

Les chefs

Antonin Bonnet

Le Quinsou
33, rue de l'abbé Grégoire
75006 Paris
www.facebook.com/quinsou

Thierry Breton

La Pointe du Grouin
8, rue de Belzunce
75010 Paris
www.lapointedugrouin.com

Chez Casimir
6, rue de Belzunce
75010 Paris

Benoît Castel

(boulanger pâtissier)

Benoit Castel Ménilmontant
150, rue de Ménilmontant
75020 Paris
facebook.com/BenoitCastelPatissier

Grégory Chevalier

Château de la Tour
2, avenue de la Libération
33410 Béguey
www.hotel-restaurant-chateaudelatour.com

Eddy Creuzé

L'Inédit
20, avenue de Fontainebleau
77310 Pringy
www.linedit.fr

Damien Després

Aubergine et Cie
36, avenue Henri-Ginoux
92120 Montrouge
www.aubergine-et-cie.fr

Laurent Favier

Chai nous comme chai vous
1, rue de la Garde
17630 La Flotte-en-Ré
www.chainouscommechaivous.com

Stéphane Jego

L'Ami Jean
27, rue Malar
75007 Paris
www.lamijean.fr

Frédéric Joseph

Chocolaterie Joseph
18, rue des Chaînes
24000 Périgueux
44, rue des Trois-Conils
33000 Bordeaux
www.josephchocolatier.com

Nicolas Lamstaes

La Péniche

Rue Nouvelle des Quais
24000 Périgueux
www.lapenicherestaurant.fr

Rémy Le Charpentier

La Chartreuse du Bignac

Lieu-dit Le Bignac
24520 Saint-Nexans
www.abignac.com

Vincent Lucas

Restaurant Étincelles

24440 Sainte-Sabine-Born
www.gentilhommiere-etincelles.com

Jérôme Paragot

Le Chabrot

rue Gambetta
24600 Ribérac
www.lechabrot.fr

David Rathgeber

L'Assiette

181, rue du Château
75014 Paris
www.restaurant-lassiette.paris

Éric Salmon

Brasserie Flottes

2, rue Cambon
75001 Paris
www.flottes.fr

Daria Sobowiec

Izba

11, cours Fénelon
24000 Périgueux
www.restaurant-izba.com

CARNET d'adresses

Les viticulteurs

Les vignerons du Quercy
Route Nationale 20
82270 Montpezat-de-Quercy
www.les-vignerons-du-quercy.com

Château Puypezat-Rosette
23 chemin des crêtes
24100 Bergerac
facebook.com/Puypezatrosette

Domaine Croix-Rousse
304, chemin de Merlançon
83390 Puget-ville
www.domainecroixrousse.com

Les douceurs de Lolla
LD Les Martins
24240 Monestier
www.lesdouceursdelolla.com

CARNET d'adresses

Les producteurs

Caviar de Neuvic
Producteur français de caviar
La Grande Veyssière
24190 Neuvic
www.caviar-de-neuvic.com

CAVIAR DE NEUVIC
FRANCE

Lionel Durot
Artisan fumeur
ZA de Botquelen
9 allée Léonard de Vinci
56610 Arradon
www.lioneldurot.fr

et aussi…
Les huîtres de Prat-Ar-Coum (29870 Lannilis)

Les foies gras du Ried (67640 Ichtratzheim)

Le boudin de Philippe Emengoa (64120-saint-palais)

Les agrumes Bachès (66500 Eus)

Les minilégumes du Jardin des Roys (37510 Saint-Genouph)

Les légumes du Cayre de Valjancelle (83170 Tourves)

Les légumes du domaine des Vernins (58390 Dornes)

Les asperges de Roques-Hautes (13560 Senas)

Les pommes de terre Bayard (80700 Laucourt)

Les truffes bio de la Ferme aux truffes (24340 Sainte croix de Mareuil)

La farine et les lentilles de la ferme de Couderc Bas (47440 Pailloles)

Les noix et noisettes du Moulin de la Veyssière (24190 Neuvic)

L'huile d'olive du Carré des huiles (13200 Arles)

L'huile de cacahuète grillée de l'Huilerie Beaujolaise

Les vinaigres et condiments Françoise Fleuriet (16170 Rouillac)

Les chapons de la ferme de Vertessec (33480 Avensan)

Les pintades fermières du Claud de l'Eyzine (24330 Saint-Pierre-de-Chignac)

Les confitures Stéphan Perrotte (49260 Vaudelnay)

Les glaces de Roland Manouvrier (24590 Saint-Geniès)

LA FERME DU CHATAIN

Lieu-dit Le Chatain
24600 Celles
05 53 91 16 28
earllafermeduchatain@livre.fr
facebook : « la ferme bio du chatain »

Où acheter mes fromages ?

L'art de la fromagerie
13006 Marseille

Benat, artisan fromager
64500 Saint-Jean-de-Luz

Crèmerie-fromagerie Guibert
73100 Aix-les-Bains

Fromagerie Kerouzine
56000 Vannes

Maison Lillo
75016 Paris

papa sapiens
75002, 75007, 75017 Paris

Où déguster mes fromages ?

Saisons
92600 Asnières-sur-Seine

La mise en bouche
17620 Saint-Aignan

Le Saint-Estève
13100 Le Tholonet

Le bistrot de Benoît
94700 Maisons-Alfort

Merci à mes fidèles founisseurs

Les 88 Thés Luxury Teas (75014 Paris)
Rouge Safran (87430 Verneuil-sur-Vienne)
Des épices à ma guise (44150 Ancenis)
Saveurs des collines (47410 Lauzun)

La vaisselle a été créée par

Gladys Rochas, céramiste-art de la table
64100 Bayonne
www.gladysrochas.com
ceramique@gladysrochas.com

Remerciements

À Laurent, mon mari, pour m'avoir soutenue dans tous mes projets. Grâce à son travail d'agriculteur, je peux travailler une matière première exceptionnelle.

À Jean-François Combe et Cédric Albert, de l'ENILV d'Aurillac, pour m'avoir formée et transmis leur passion.

À tous les chefs et producteurs qui me font confiance et m'ont suivie avec enthousiasme dans l'aventure qu'est ce livre.

À Isabel Hirsch, pour avoir si fidèlement mis en mots mon parcours.

À Guillaume et Cyril Dalix, mes premiers clients, qui m'ont fait confiance dès le départ.

Au Collège Culinaire de France, et en particulier Éric Briffard pour son accueil au sein de l'association.

Au Conseil départemental de la Dordogne, pour son soutien.

Les chefs et les producteurs ont une responsabilité de passeurs auprès du grand public : en sublimant des produits locaux, les chefs permettent à ceux qui les fournissent de poursuivre leur travail et leur recherche d'excellence, tout en régalant les clients.

Laure Fourgeaud est une productrice soutenue par de nombreux chefs et le restaurant ***La Péniche*** *à Périgueux se donne pour mission de valoriser son travail et celui de ses pairs.*
www.lapenicherestaurant.fr

© Éditions Sud Ouest, 2017.

Création graphique Marie Zuurbier.

La photogravure est de Labogravure Image à Bordeaux (Gironde), France.

Ce livre a été imprimé par Loire Offset Titoulet à Saint-Étienne.

ISBN : 978-2-81770-527-9
N° éditeur : 66728.01.01.09.17