



Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard

Pierre Dornier

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard Pierre Dornier

 **Download** [Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard...pdf](#)

 **Read Online** [Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard...pdf](#)

Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard

Pierre Dornier

Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard Pierre Dornier

Téléchargez et lisez en ligne **Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard** Pierre Dornier

112 pages

Présentation de l'éditeur

" La viande de porc est la meilleure qui soit " : cet éleveur comtois le dit avec conviction et avec des arguments. D'ailleurs l'histoire lui a donné raison : les salaisons des Séquanes étaient les plus appréciées à Rome, les Mérovingiens préféraient le porc à toute autre, au Moyen Age c'était la viande la plus consommée dans la région. Comme c'est encore le cas actuellement partout en Occident. Pourtant le porc a, faussement, mauvaise image, c'est là un curieux paradoxe, sans doute parce qu'il est mal connu, méconnu. Autrefois il fallait le cacher, aujourd'hui les jeunes éleveurs passionnés ouvrent les portes de leur porcheries pour mieux faire connaître le deuxième élevage de Franche-Comté, une petite région porcine par la taille de son cheptel, mais grande par la qualité de ses nombreuses fabrications sous IGP (Indication géographique protégée), saucisses de Morteau et de Montbéliard, jambon de Luxeuil, porc comtois de petit-lait. Fruit d'un élevage qui reste, dans la plupart des cas, traditionnel. La Morteau a gagné une notoriété nationale, récompense de sa qualité, au même titre que le Comté et le mont d'Or, emblèmes de la gastronomie comtoise. La comparaison s'impose d'autant plus que la filière porcine régionale a un lien fort avec la filière lait. Et dans l'une comme dans l'autre, les professionnels ont su s'associer pour les structurer et prendre en main leur destin, en mode coopératif selon la tradition franc-comtoise. Une belle (et parfois curieuse) histoire cochonne, jamais écrite jusqu'à présent, qu'il faut découvrir pour voir le porc sous un autre oeil. Et s'interroger : pourquoi faire tant de procès à ce cochon chez qui l'on dit que tout est bon ? Biographie de l'auteur

Pierre Dornier a été journaliste à l'Est Républicain. Il a écrit de nombreux ouvrages et guides consacré à la Franche-Comté. Ouvrage réalisé en collaboration avec l'Association de promotion des salaisons et charcuteries IGP de Franche-Comté.

Download and Read Online **Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard** Pierre Dornier

#CAWF4KT650M

Lire Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier pour ebook en ligneLe porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier 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 Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier à lire en ligne.Online Le porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier ebook Téléchargement PDFLe porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier DocLe porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier MobipocketLe porc comtois : Saucisses de Morteau et de Montbéliard par Pierre Dornier EPub **CAWF4KT650MCAWF4KT650MCAWF4KT650M**