After chèvre

Les livres



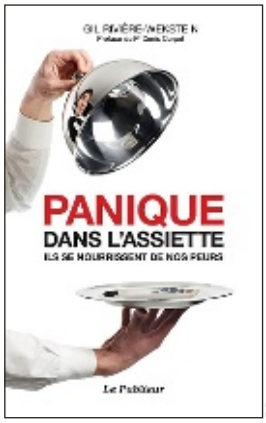
DR

Les Mûres. Bravo et merci à Olivier de Solminihac et Stéphane Poulin, cet auteur des Hauts-de-France et à cet illustrateur du Québec, pour ce magnifique album, qui raconte à merveille la fin de l'été et des vacances à la montagne, pour la chèvre Marguerite, un renardeau et un ours ! Au fil des pages lumineuses, l'éveil à la nature se déploie, et le bonheur d'y puiser des sensations vraies et une simplicité partagée devient communicatif. C'est non seulement un ravissement pour les enfants à partir de quatre ans, mais aussi un splendide encouragement pour les chevriers fromagers concernés par l'accueil qui, l'air de rien, permettent à de jeunes visiteurs d'engranger des trésors de souvenirs, de quoi subsister au-delà des vacances, de l'été et de l'enfance…

32 pages - 15,50 € - Éditions Sarbacane

Panique dans l'assiette veut apaiser les 80 % de Français préoccupés par les effets de l'alimentation sur leur santé alors que l'offre alimentaire n'a jamais été aussi saine et variée. Résolument à l'encontre du courant bio-bobo, Gil Rivière-Wekstein dénonce le marketing de la peur contre les OGM ou l'agriculture conventionnelle. En enquêtant dans les coulisses de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire, ou des associations écologistes, l'auteur invite à redonner aux Français le plaisir de la table et prendre du recul face aux discours anxiogènes du business du bio et des remèdes bien-être.

211 pages - 19 € - Le Publieur



DR


GETYERGOAT.COM

Les cadeaux

Sur getyergoat.com, l'amour des chèvres se décline en tee-shirts, coussins, baskets, verres, tasses, sacs, cartes de vœux et même paillassons ou rideaux de douche. Ce site de vente américain met des photos de chèvres sur tous les objets avec des résultats plus ou moins kitch.
Les tee-shirts rigolos, mais en anglais, sont vendus 25 euros environ auxquels il faut ajouter une douzaine d'euros de frais d'expédition.

getyergoat.com

La recette

Brochettes de chèvre au Serrano


P.-L. Viel/Anicap

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- 1 chèvre boîte
- 4 tranches de jambon de Serrano
- 1/2 c. à café de paprika

Préparation (10 minutes)
Taillez le fromage en cubes d'un centimètre de côté. Coupez le jambon en lanières d'un centimètre. Roulez le fromage dans le jambon. Montez les cubes sur un pique en bois, saupoudrez-les de paprika, puis passez-les deux minutes sous le grill du four. Dégustez aussitôt.

Rejoignez les 4 800 fans de la page *www.facebook.com/ReussirChevre* et les 1 300 abonnés de *twitter.com/chevremag*