

VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE

TITRE: LA CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE

AUTEUR: recettes réunies et expérimentées par MARIE FOUGERE

COLLECTION LES BONNES CHOSES

nombre de pages 90 p. 20,5x12
format

prix public ttc: 30 FF.

vente par correspondance: 35 F. Fco à: Editions d'Utovie, Lys, 64260 Arudy Fr.

vente librairies France: Alternative Diffusion 36 rue des Bourdonnais 75001 Paris

vente librairies Belgique: Nord Sud Diffusion 74 rue Lesbroussart B 1050 Bruxelles

LE LIVRE

Pour trop de gens le fromage de chèvre c'est ce petit crottin sec qui rassit encore sur le plateau rond des fromages, derrière les autres et pourtant, qu'il est multiple, parfumé, blanc, gris ou doré.

C'est pour le mettre au menu, lui faire la place plus grande que nous avons préparé ce livre de recettes, l'utilisant sous toutes ses formes et dans toutes sortes de plats: depuis les entrées chaudes ou froides jusqu'aux desserts en passant par tous les mouvements du repas comme on dit d'une musique. Bon appétit!

C'est ainsi que MARIE FOUGERE présente ce livre de cuisine originale, qui réunit près de cent recettes différentes permettant d'utiliser le fromage de chèvre, frais, demi-sec ou sec.

Au sommaire:

Les entrées froides - Entrées chaudes - Soupes et potages - Viandes et volailles - Plats consistants - Fromages - Pâtisseries - Boissons.

Un livre qui manquait dans la cuisine française. Un cadeau à faire aux bons et bonnes cuisiniers et cuisinières, à ceux qui aiment le fromage de chèvre; à ceux qui ne l'aiment pas encore. A ceux qui ne l'aiment pas du tout : ils se réconcilieront!

C'est le premier titre d'une nouvelle collection :

LES BONNES CHOSES

livres de cuisine originale, pratique, simple, appétissante.

L'AUTEUR

MARIE FOUGERE, née en 1944. Illustratrice et auteur de nombreux livres pour enfants.

Auteur également de poèmes et romans (Les Lettres de Mauve, Les Grandes eaux de février).

C'est elle qui anime la table d'hôte des éditions d'utovie... dont les invités se souviennent longtemps...

Elle a réuni ces recettes auprès de cuisiniers, cuisinières, chevrillers et chevrillères.

Elle les a expérimentées.

MISE EN VENTE: 10 NOVEMBRE 1982. OFFICE ALTERNATIVE

MARIE FOUGÈRE

Cuisine au
fromage de chèvre

l'œil ouvert n° 1/83 15 mars 83

Recettes

CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE

Marie Fougère.

88 pages. Ed. Utovie Lys, 64260 Arudy.

C'est le premier titre d'une nouvelle collection : «Les bonnes choses». Ce livre de cuisine originale réunit une centaine de recettes permettant d'utiliser le **fromage de chèvre**, frais, demi-sec ou sec aussi bien en entrées (chaudes ou froides), en soupes et potages, viandes et volailles, plats consistants, pâtisseries, boissons.

Chaque recette vous transporte déjà en la lisant, dans le terroir. Lisez plutôt : «Cornes aux petits oignons», «Cœur de chevrette», «Casse-museau poitevin», «Quiche barbichette», etc ... (2).



RIPA-ALTA

32160 PLAISANCE FRANCE

à Marie Fougère
et Jean René Ceruti

M^R ET M^{ME} MAURICE COSCUELLA

Merci pour votre envoi
j'ai pris plaisir à vous lire

(62) 69.30.43

Pd

marie fougère

Cuisine au
fromage de
chèvre

• La cuisine au fromage de chèvre. Coll. « Les bonnes choses », Ed. Utovie, Alternative diffusion.

Marie Fougère a rassemblé dans ce petit livre près de 100 recettes permettant d'utiliser le fromage de chèvre depuis les entrées jusqu'aux potages, viandes, pâtisseries et boissons... Un délice pour les amateurs de fromage. Mais la recette est suffisamment appétissante pour séduire également ceux qui ne l'aiment pas du tout...

TC hebdo
14/03/83

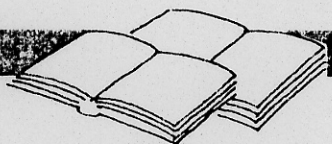
« LA CUISINE AU FROMAGE DE CHÈVRE ». — « Pour trop de gens, dit Marie Fougère, l'auteur de cet ouvrage, le fromage de chèvre, c'est ce petit crottin sec qui rassit encore sur le plateau. Et pourtant, qu'il est multiple et parfumé, blanc, gris ou doré. Moi, je l'utilise sous toutes ses formes : depuis les entrées chaudes ou froides jusqu'aux desserts, qu'il soit présent dans tous les « mouvements » du repas,

comme on le dit d'une musique. » Page 75, la recette du « fromage sous béret » : prendre un fromage bien frais, une tasse de crème fraîche, un peu de sucre, une poignée de raisins secs trempés quelques heures dans un verre d'armagnac. Battre le tout, même l'armagnac où ont trempé les raisins. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

« Cuisine au fromage de chèvre », par Marie Fougère. (Editions UTOVIE, à Arudy (64).

S.O. dimanche
16/01/83.

LIVRES



Pages gourmandes

Parmi les nouveaux livres de cuisine qui paraissent en cette fin d'année, nous avons relevé

Cuisine (Tome 3) sous couverture cartonnée, 310 recettes illustrées, avec à chaque page deux recettes et leur photo couleur en vis-à-vis.

Des recettes intéressantes, avec des classiques françaises ou étrangères et des mariages « surprise » boudin blanc à l'orange, asperges au saumon fumé.

A noter une salade de haricots verts au fromage, du jambon au roquefort, des langoustines au gratin, des langoustines au beurre blanc, des foies à l'oseille à la crème fraîche, côtes de veau au parmesan, chabichoux au grill... Une mine d'idées pour toute l'année (J.-P. Delville, Edit. 90 F.)

La cuisine au fromage de chèvre. Une petite brochure format 12 x 19,5 cm en noir et blanc, illustrée de dessins. Des entrées chaudes et froides, des soupes et potages, des viandes et volailles, des plats consistants... et même des pâtisseries et une boisson. (Utovie Edit. 30 F.)

Pâtes, tourtes et terrines. Christia Delu donne une soixantaine de délicieuses préparations aux légumes au poisson, à la viande, dont un pâté en croûte au fromage de chèvre, et une tourte au bleu d'Auvergne, dans la série très pratique éditée par Solar en format de poche 12 x 18 cm. Plus de 300 titres déjà parus. (16 F.)

La cuisine saveur micro-ondes, par Bernard et Christine Charretton. Un livre indispensable pour ceux qui ont fait l'acquisition d'un four à micro-ondes. Principe et fonctionnement sont expliqués de façon détaillée. Deux cents recettes d'aujourd'hui, dont la fondue aux fromages, le colin en papillotes et concombre au yaourt, les rognons de veau au roquefort, etc. le tout illustré de superbes photos de Jean-Louis Roulier (Téléculsine 69 F.)

Cette rubrique est assurée grâce à l'aimable concours de la librairie spécialisée « Le vene et l'assiette ».

1 rue du Val-de-Grâce 75005 Paris - Tel. 03 45 96

► en
grei
d'œu
► Roq
rondelle
d'avocat,
l'estragon
► cubes de
Pyrénées), c
fruit saupoud
une vinaigrette
encore panache
les rondelles de
durs, et toujours
moutardée

"Le Fil blanc" Bulletin de Presse du CIDIL

- CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE .

• « Cuisine au fromage de chèvre. » Lorsque le fromage n'en fait qu'à sa tête, cela donne un livre de recettes de fromage intéressant, plein de recettes inattendues. Après avoir goûté aux « Œufs brouillés de M. Seguin » et au « Fromage sous béret » on se lèche les babines. Près de cent recettes constituent ce livre, qui manquait à la littérature culinaire. Un livre pour ceux qui aiment le fromage de chèvre; pour ceux qui ne l'aiment pas encore; et pour ceux qui ne l'aiment pas du tout ils se réconcilieront! Bon appétit. (Edition d'Utovie, Lys, 64260 Arudy.)

Travailleur Paysan n° 61
Mars 87.

La Cuisine au fromage de chèvre

Marie Fougère

Ed. Utovie. Collection

Les Bonnes Choses.

96 p., 36 F.

Le fromage de chèvre, blanc, parfumé, gris ou doré est plein de ressources pour accompagner entrées chaudes ou froides, potages, viandes, desserts. Un merveilleux compagnon culinaire pour qui sait l'apprécier.

Cent recettes vous en disent long sur cet étonnant fromage à utiliser sous toutes ses formes: frais, demi-frais, sec, très sec.

Françoise Jallot

Le Chef
n° 28
novembre 89

VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE VIENT DE PARAÎTRE

TITRE: LA CUISINE AU FROMAGE DE CHÈVRE

AUTEUR: recettes réunies et expérimentées par MARIE FOUGERE

COLLECTION LES BONNES CHOSES

nombre de pages 50 p. 20,5x12

prix public 30 FF.

vende par correspondance: 35 P. Poo à: Editions d'Utovie, Lys, 64260 Arudy Fr.

vende librairies France: Alternative Diffusion 38 rue des Bourdonnais 75001 Paris

vende librairies Belgique: Nord Sud Diffusion 74 rue Leebroussart 8 1050 Bruxelles

LE LIVRE

Pour trop de gens le fromage de chèvre c'est ce petit crottin sec qui rassit encore sur le plateau rond des fromages, derrière les autres et pourtant, qu'il est multiple, parfumé, blanc, gris ou doré. C'est pour le mettre au menu, lui faire la place plus grande que nous avons préparé ce livre de recettes, l'utilisant sous toutes ses formes et dans toutes sortes de plats: depuis les entrées chaudes ou froides jusqu'aux desserts en passant par tous les mouvements du repas comme on dit d'une musique. Bon appétit!

C'est ainsi que MARIE FOUGERE présente ce livre de cuisine originale, qui réunit près de cent recettes différentes permettant d'utiliser le fromage de chèvre, frais, demi-sec ou sec.

Au sommaire:

Les entrées froides - Entrées chaudes - Soupes et potages - Viandes et volailles - Plats consistants - Fromages - Pâtisseries - Boissons.

Un livre qui manquait dans la cuisine française. Un cadeau à faire aux bons et bonnes cuisiniers et cuisinières, à ceux qui aiment le fromage de chèvre; à ceux qui ne l'aiment pas encore. A ceux qui ne l'aiment pas du tout: ils se réconcilieront!

C'est le premier titre d'une nouvelle collection:

LES BONNES CHOSES.

livres de cuisine originale, pratique, simple, appétissants.

L'AUTEUR

MARIE FOUGERE, née en 1944. Illustratrice et auteur de nombreux livres pour enfants.

Auteur également de poèmes et romans (Les Lettres de Mauve, Les Grandes eaux de Février).

C'est elle qui anime la table d'hôte des Editions d'Utovie... dont les invités se souviennent longtemps... Elle a réuni ces recettes auprès de cuisiniers, cuisinières, chéris et chérisse.

Elle les a expérimentées.

MISE EN VENTE: 10 NOVEMBRE 1982. OFFICE ALTERNATIVE

DES LIVRES POUR VOTRE CUISINE:

- JE FAIS DES FROMAGES d'Aglaé Blin (aux Editions H. Morel). 48 pages de recettes de France et de l'étranger: 44,50f (franco).
- CUISINES AU FROMAGE DE CHEVRE de Marie Faugère (Editions Utoria). 90 pages d'entrées, de plats, de soupes... à base de ce délicieux fromage: 36,50f (franco de port).
- COMMANDES: PIGEON VOYAGEUR - 4 rue P. Le Drennez - 56000 Vannes.

le Pigeon voyageur
n° 39, avril 86.

Cuisine

DES LIVRES POUR UN ETE GOURMAND

Délices et naïfs ou bourrés de conseils techniques, voici des livres qui sont tout un monde gourmand en millefeuille.

Utorie, une nouvelle collection, modeste d'aspect: petit format, papier recyclé — tout à fait sympathique — nous propose quelques sujets de vacances:

UN OLIVIER DANS LE JARDIN.

Vous y apprendrez tout pour préparer, conserver, utiliser les olives. Et du début de l'automne à la Noël, vous ferez vos olivades, mot gonflé de symbolisme solaire. Vous saurez distinguer les picholines des salonenques et peut-être aurez-vous envie de planter un olivier sur votre balcon.

UNE DOUZAINE DE BOB-LANGER OR BAKER'S DOCK. Toutes les formules pour réussir ces délicieux et raffinés cookies qui font partie du goûter préféré des enfants américains.

LA CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE ou comment mieux connaître — sans dire aimer — ce petit croûtin qui n'est pas toujours sec et abandonné mais, au contraire le savoureux et moelleux compagnon à transformation de nos

repas, de la soupe au dessert. Comment réaliser à la Chèvre Verte, à la Quiche barichette, ou Pêlissou. Enfin, **LES BONNES ADRESSES DU BON VIN.** 150 producteurs scrupuleux, qui font du bon vin, en agriculture biologique. L'auteur a recherché le maximum de qualité pour un prix abordable. Ces petits livres frais et sincères, pas chers du tout sont édités par Utorie, coll. Les bonnes choses.

FROMAGES, LE GUIDE HERMÉ pour les connaître, les choisir, les déguster, les cuisiner et le conserver. Par Sylvia Clair. Savourez un texte clair et documenté qui vous racor petites histoires, les saloir vilégiées, les régions d'un des fleurons de r moins gourmand.

accompagner au au marché par branchés. Ne pas adresser consulter s vous y r trois ce ges n et pr

Marie-Faugère
juin 86.

l'œil ouvert n° 1/83. 15 mars 83

Recettes

CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE

Marie Fougère.

88 pages. Ed. Utovie Lys, 84280 Arudy.

C'est le premier titre d'une nouvelle collection : « Les bonnes choses ». Ce livre de cuisine originale réunit une centaine de recettes permettant d'utiliser le fromage de chèvre, frais, demi-sec ou sec aussi bien en entrées (chaudes ou froides), en soupes et potages, viandes et volailles, plats consistants, pâtisseries, boissons.

Chaque recette vous transporte déjà en la lisant, dans le terroir. Lisez plutôt : « Cornes aux petites olignons », « Cœur de chevrettes », « Cassé-musau polivins », « Quiche barbichettes », etc ... (2).



RIPA-ALTA

32160 PLAISANCE FRANCE

à Marie Fougère
et Jean René Cariti

M^{re} ET M^{re} MAURICE COSCUELLA

Reçu pour votre envoi
j'ai pris plaisir à vous lire

162169.30.43

* La cuisine au fromage de chèvre. Coll. « Les bonnes choses », Ed. Ulmer, Alternative diffusion.

Marie Fouquet a rassemblé dans ce petit livre près de 100 recettes permettant d'utiliser le fromage de chèvre depuis les entrées jusqu'aux potages, viandes, pâtisseries et boissons... Un délice pour les amateurs de ce fromage. Mais la recette est suffisamment appétissante pour séduire également ceux qui ne l'aiment pas du tout...

* LA CUISINE AU FROMAGE DE CHÈVRE. — « Pour top de pens, de Marie Fouquet, l'auteur de cet ouvrage, le fromage de chèvre, c'est ce petit croûte sec qui rassie encore sur le plat. Et pourtant, qu'il est multiple et parfumé, blanc, gris ou doré. Moi, je l'aime sous toutes ses formes : depuis les entrées chaudes ou froides jusqu'aux desserts, qu'il soit présent dans tous les « mouvements » du repas,

comme on le dit d'une musique. » Page 75, la recette du « fromage sous bœuf » : prendre un bœuf bien frais, une tasse de crème fraîche, un peu de sucre, une poignée de raisins secs trempés quelques heures dans un verre d'armagnac. Bêtre le tout, même l'armagnac où ont trempé les raisins. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

* Cuisine au fromage de chèvre, par Marie Fouquet. Éditions Ulmer, à Avully (34).

TC habdo
14/03/83

SO. dimanche
16/01/83.

LIVRES



Pages gourmandes

Parmi les nouveaux livres de cuisine qui paraissent en cette fin d'année, nous avons relevé :

Cuisine (Tome 3) sous couverture cartonnée, 310 recettes illustrées, avec à chaque page deux recettes et leur photo couleur en vis-à-vis.

Des recettes intéressantes, avec des classiques françaises ou étrangères et des mariages « surprises » : bœuf blanc à l'orange, asperges au saumon fumé.

A noter : une salade de haricots verts au fromage, du jambon au roquefort, des langoustines au gratin, des langoustines au beurre blanc, des foies à l'oselle à la crème fraîche, côtes de veau au poivre, chabichoux au grill... Une mine d'idées pour toute l'année (J.P. Delville, Edt. 90 F.).

La cuisine au fromage de chèvre. Une petite brochure format 12 x 19,5 cm en noir et blanc, illustrée de dessins. Des entrées chaudes et froides, des soupes et potages, des viandes et volailles, des « plats consistants... » et même des pâtisseries et une boisson. (Ulmer, Edt. 30 F.).

Pêches, tartinades et terrines. Christa Dela donne une sélection de délicieuses préparations aux légumes au poisson, à la viande, dont un pâté en croûte au fromage de chèvre, et une tartinade au bleu d'Auvergne, dans la série très pratique édité par Solar en format de poche 12 x 18 cm. Plus de 300 titres déjà parus. (16 F.).

La cuisine sauteur micro-ondes. par Bernard et Christine Chameton. Un livre indispensable pour ceux qui ont fait l'acquisition d'un four à micro-ondes. Principe et fonctionnement sont expliqués de façon détaillée. Deux cents recettes d'aujourd'hui, dont la fondue aux fromages, le coq en papillotes et concombre au yaourt, les rognons de veau au roquefort, etc. le tout illustré de superbes photos de Jean-Louis Roulier (Télévision 69 F.).

Cette rubrique est assurée grâce à l'aimable concours de la librairie spécialisée « Le verbe et l'assiette ».

* L'Influence du Vin de Grèce 75000 Paris - Tel. 01 45 45 45 45

► cr.
grat.
d'œuf.
► Roq.
rondelette.
d'avocat.
l'estragon
► cubes de
Pyramides), r.
fruit saupoudré
une vinaigrette
encore panaché
les rondelles de
durs, et toujours
moutardée

* « Le Fil blanc » Bulletin de Presse du CIDIL

ÉDITION / JOURNÉES PYRÉNÉENNES DU LIVRE

Les recettes aussi

Pour ce bout du mois de novembre, Pau accueillera les journées pyrénéennes du livre. Parmi les multiples ouvrages exposés, les gourmands apprécieront les recettes prodiguées par la série « Les Bonnes Choses » des éditions Utovie, à Lys...



(Reproduction « Sud-Ouest »)

Les bonnes choses... C'est le nom d'une collection de livres très pratiques, et très gourmands, recueils de recettes ou d'adresses.

Aujourd'hui, nous vous proposons d'essayer la cuisine au fro-

mage égal de viande de porc (ou de veau ou de volaille). Faites un hachis très très fin, presque pilé, de ciboulette, d'estragon, de cerfeuil et de persil.

Saliez, poivrez, ajoutez une pincée de quatre épices. Mélangez les

- CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE -

« Cuisine au fromage de chèvre. » Lorsque le fromage n'est fait qu'à sa tête, cela donne un livre de recettes de fromage intéressant, plein de recettes inattendues. Après avoir goûté aux « Œufs brouillés de M. Seguin » et au « Fromage sous béret » on se lâche les babines. Pris de cent recettes constituent ce livre, qui marque à la littérature culinaire. Un livre pour ceux qui aiment le fromage de chèvre; pour ceux qui ne l'aiment pas encore; et pour ceux qui ne l'aiment pas du tout: ils se réconcilieront! Bon appétit. (Edition d'Ulisse, Lys, 64269 Arudy.)

Traduction Rysser n°61
Jus 87.

La Cuisine au fromage de chèvre

Marie Faugère
Ed. Ulisse. Collection
Les Bonnes Choses.
96 p., 36 F.

Le fromage de chèvre, blanc, parfumé, gris ou doré est plein de ressources pour accompagner entrées chaudes ou froides, potages, viandes, desserts. Un merveilleux compagnon culinaire pour qui sait l'apprécier.

Cent recettes vous en disent long sur cet étonnant fromage à utiliser sous toutes ses formes: frais, demi-frais, sec, très sec.

Françoise Jallot

Le Chef
n° 28.
novembre 89.

La Cuisine au fromage de chèvre

Marie Faugère
Ed. Ulisse. Collection
Les Bonnes Choses.
96 p., 36 F.

Le fromage de chèvre, blanc, parfumé, gris ou doré est plein de ressources pour accompagner entrées chaudes ou froides, potages, viandes, desserts. Un merveilleux compagnon culinaire pour qui sait l'apprécier.

Cent recettes vous en disent long sur cet étonnant fromage à utiliser sous toutes ses formes: frais, demi-frais, sec, très sec.

Françoise Jallot

Le chef, n° 28
novembre 89

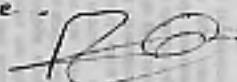
Monsieur CRUÈGE, chancelier du docte collège
des Truffes de la Truffe et du Foie Gras, et,
responsable du Musée du Foie Gras à THIVIERS,
demande s'il est possible que vous fassiez un
saut à Thiviers le samedi 6 janvier, à
l'occasion de la Fête des Rois, durant laquelle,
le matin, Marie-Luce CAZARAYOU, dédicacera
son livre.

S'abrége (il est 13 heures et je n'ai pas encore déjeuné)
- Les Editions Utoirie peuvent-elles apporter dans
leurs bagages) Marie FOUGÈRE

2) Quelques Exemplaires de la "Cuisine au Fromage
de Chèvre"

samedi 6 à THIVIERS.

Bon appétit, et ... bonne année.



P.S. Téléphone de Cruège: 53-55-04-92 (Domisile)
53-55-12-50 (Syndicat
d'initiative)

PLANTS DE FRUITS
SPECIALISTE
DÉTAILLÉMENT
LE FROMAGE DE CHEVRE

à l'occasion de la sortie du livre
"la cuisine au fromage de chèvre"
aux éditions d'Utorie,

je vous invite à venir l'essayer
avec nous, du fromage et du vin,
le vendredi 26 novembre 1982
à 18h, à la librairie l'étincelle
58 rue castetnau à pau.

à vendredi

marie fougère

5 La cuisine au fromage de chèvre

Marie FOUGÈRE

Éditions Ulysse - 75 1130 - x 190

16 F : 6000 A 96 pages - Prix : 45 F

100 délicieuses recettes au fromage de chèvre, qu'il soit frais, demi-sec ou très sec dans des entrées chaudes, froides, plats constants, desserts, vous serez surpris de ses nombreuses utilisations culinaires originales. Essayez-les !

Fromage de
chèvre

Marie Fougère



Femme de la Parthe Ovide 99

LA CUISINE AU FROMAGE DE CHEVRE par Marie Fougère : pour trop de gens le fromage de chèvre c'est ce petit croûton sec qui rasait encore sur le plateau rond des fromages. Et pourtant, qu'il est multiple: parfumé, blanc, gris ou doré. C'est pour le mettre au menu, lui faire la place plus grande que nous avons préparé ce livre de recettes, l'utilisant sous toutes ses formes (frais, mi-frais, très sec) et dans toutes sortes de plats: entrées chaudes ou froides, potages, soupes, plats constants, viandes et desserts, en passant par tous les mouvements du repas, comme on dirait d'une musique. Plus de 100 recettes constituent ce livre, qui manquait à la littérature culinaire! - Un merveilleux compagnon culinaire pour qui sait apprécier - LE CHEF Cinquième édition. 96 p. 45 F.

Marion de l'Ecole
catalogue 98