



Les bonnes recettes des fermes de Bretagne

 Télécharger

 Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les bonnes recettes des fermes de Bretagne

Evelyne Cohen-Maurel

Les bonnes recettes des fermes de Bretagne Evelyne Cohen-Maurel



[Télécharger Les bonnes recettes des fermes de Bretagne ...pdf](#)



[Lire en ligne Les bonnes recettes des fermes de Bretagne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les bonnes recettes des fermes de Bretagne Evelyne Cohen-Maurel

142 pages

Extrait

Ferme de Mésauboin

Stéphanie Roussel,

Le Pays de Fougères à l'honneur

COMME BEAUCOUP DE BELLES BÂTISSES EN BRETAGNE, le manoir de Mésauboin, du 16e siècle, a subi d'importantes modifications au 18e siècle avant d'être transformé en bâtiment agricole. Après avoir logé la noblesse, il a abrité une porcherie, une étable, une écurie, un dépôt de bois... et aujourd'hui l'auberge de la Ferme de Mésauboin, tenue par Stéphanie Roussel. La tourelle de l'escalier circulaire en bois, qui desservait l'étage et les combles du manoir, constitue le dernier vestige de la propriété de la baronnie de Vitré. Le colombier, coiffé d'une toiture conique d'ardoise, date du 17e siècle, tout comme la petite chapelle qui servit de grenier à blé avant d'être convertie en un joli gîte.

Les grands-parents de Stéphanie Roussel, agriculteurs, s'installèrent sur les terres de Mésauboin en 1905. Ils eurent quatorze enfants et tous naquirent sur le domaine. En 1963, les parents de Stéphanie reprisent l'exploitation pour élever des vaches laitières puis des taurillons. Ils rachetèrent le manoir une quinzaine d'années plus tard... point de départ de la grande aventure ! Redécouvrant le cadre magnifique et le bel espace disponible pour accueillir des vacanciers, la maman de Stéphanie partit affiner ses idées dans les Vosges, berceau du tourisme rural. A son retour, elle disposait de suffisamment d'arguments pour convaincre son époux de réaménager les lieux en deux parties indépendantes : l'une privative pour l'habitation familiale, l'autre dédiée à l'accueil en chambres et table d'hôtes.

Quand la rénovation fut achevée, le couple Roussel et leurs quatre filles partagèrent quelques années leur table familiale avec les hôtes de passage. Ces belles tablées marquèrent Stéphanie qui, dès son entrée au lycée, caressa le rêve de faire carrière dans l'hôtellerie-restauration et pourquoi pas de reprendre un jour le manoir de Mésauboin.

Attirés par la nouvelle animation autour du manoir, les gens des environs ne tardèrent pas à manifester leur intérêt pour la table de Bille. Le couple Roussel décida alors d'élargir la clientèle et remplaça la table d'hôtes par une ferme-auberge. Victimes de leur succès, les fermiers-aubergistes arrêtèrent l'élevage de taurillons pour recentrer la production de la ferme sur les besoins de l'auberge. Dès lors, ils élevèrent principalement des volailles (poules, poulets et canards) et cultivèrent dans leur grand potager tous les légumes nécessaires à la cuisine : pommes de terre, poireaux, carottes, betteraves, haricots, petits pois, potirons, courgettes, concombres, cocos, tomates... Les vergers fournissaient les pommes pour la fabrication du cidre, ainsi que des poires, des prunes, des pêches, des framboises, des fraises, etc.

(...) Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage présente près de soixante-dix recettes de cuisine traditionnelles proposées chez des paysans aubergistes de Bretagne. Profitant de cette découverte de la gastronomie rurale, l'auteur raconte l'histoire, les engagements, la vie au quotidien de ces agriculteurs devenus aubergistes. Les protagonistes sont des paysans qui, pour des raisons diverses, ont choisi de compléter leur activité agricole par une restauration traditionnelle, élaborée principalement avec les produits de leur ferme.

Ingénieur de formation, Evelyne Cohen-Maurel vit à Rennes où elle exerce le métier de journaliste. Elle est l'auteur de l'ouvrage *Les lices et ses coulisses* paru aux Editions des Lices en 2009.

Photographe culinaire, Franck Hamel collabore régulièrement avec le Cercle Culinaire de Rennes.

Biographie de l'auteur

Née à Tanger (Maroc) en 1954. Evelyne Cohen Maurel est ingénieur de formation. Elle vit quelques années

au Venezuela avant de s'installer à Rennes où elle exerce, depuis, le métier de journaliste. Elle est l'auteur de l'ouvrage *Les Lices et ses coulisses* paru aux Editions des Lices en 2009. Né à Rennes en 1979, Franck Hamel suit des études d'Arts plastiques. Il part quelques années vivre à l'étranger (Roumanie, Vietnam, Maroc) où il exerce la photographie de reportage. De retour en France en 2010, il se spécialise en photographie culinaire.

Download and Read Online *Les bonnes recettes des fermes de Bretagne* Evelyne Cohen-Maurel #E9TSZAL3BG8

Lire Les bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel pour ebook en ligneLes bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel 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 Les bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel à lire en ligne.Online Les bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel ebook Téléchargement PDFLes bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel DocLes bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel MobipocketLes bonnes recettes des fermes de Bretagne par Evelyne Cohen-Maurel EPub

E9TSZAL3BG8E9TSZAL3BG8E9TSZAL3BG8