

1. Record Nr.	UNINA9910634091803321
Autore	Vabre Sylvie
Titolo	Le sacre du roquefort : L'émergence d'une industrie agroalimentaire
Pubbl/distr/stampa	Tours, : Presses universitaires François-Rabelais, 2015
ISBN	2-86906-831-X
Descrizione fisica	1 online resource (580-XVIII p.)
Collana	Tables des hommes
Altri autori (Persone)	BergeronLouis
Soggetti	Economics, Finance, Business and Management History
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	<p>Le sacre du roquefort est l'histoire d'un produit emblématique et d'une aventure entrepreneuriale hors du commun au xixe siècle. Ce fromage, fabriqué dans le sud du département de l'Aveyron et affiné dans les caves du village dont il porte le nom depuis le xviiie siècle est à certains égards une énigme. De Tokyo à Millau, il ne laisse personne indifférent et symbolise un certain art de vivre alimentaire, opposé aux dégâts de la « mal bouffe ». Adoré ou décrié, il s'identifie à la France. Certes, il n'est pas seul dans ce cas : le camembert, comme nombre de fromages, le vin, avec le champagne en particulier, sont fréquemment associés au pays de la gastronomie. Cependant, si le succès d'un fromage se mesure à l'aune de sa réputation, force est de constater que le roquefort a parfaitement réussi. Il le doit pour une grande part à Roquefort Société. Comment cette entreprise, née au xixe siècle, a-t-elle réussi à imposer dans l'imaginaire collectif un fromage moisi, veiné de ridules bleu-vert, à l'odeur et au goût très marqués et ce, sur presque tous les continents, alors que le roquefort est toujours affiné dans le sud du département de l'Aveyron ? Une telle interrogation est à l'origine de ce livre, qui s'ouvre avec les premiers succès du fromage à la fin du xviiiie siècle et s'achève en 1925 avec l'AOC.</p>