

*Communiqué de presse*  
2024



*Le grand livre du*  
**LIVAROT**



*53 chefs revisitent et subliment  
le Livarot AOP*



# *Le grand livre du Livarot : un ouvrage historique et gastronomique pour célébrer le Livarot AOP*



**Le Livarot AOP se révèle sous un nouveau jour grâce à un ouvrage élégant, à la fois historique et gastronomique. «Le grand livre du Livarot» retrace l'histoire de l'un des plus anciens fromages de Normandie et invite son lecteur à pénétrer au cœur d'un terroir préservé pour comprendre l'origine des saveurs de ce fromage normand fabriqué depuis le Moyen Âge.**  
**Il rassemble également 53 recettes originales créées par 53 chefs normands, engagés à préserver et à promouvoir ce monument gastronomique aux propriétés organoleptiques uniques, à travers 53 créations exclusives à base de Livarot AOP.**

## *Redécouverte d'un trésor normand*

Fabriqué dans de nombreuses fermes du Pays d'Auge, le Livarot était autrefois le fromage le plus consommé de Normandie. Aujourd'hui, les volumes de vente du Livarot ont tendance à décliner, mais il perdure quatre fromageries produisant du Livarot AOP. La diversité et la typicité des arômes de ce fromage méritent d'être redécouvertes et appréciées à leur juste valeur.



## *Une initiative pour redorer le blason du colonel*

En 2022, les Organismes de Défense et de Gestion des Fromages AOP de Normandie ont lancé un appel aux chefs normands et aux élus pour promouvoir collectivement ce produit d'exception. Leur soutien fut au-delà de leurs espérances : 53 chefs et une vingtaine d'élus ont apporté leur appui allant du président de région, M. Hervé Morin, à l'ancienne Première Ministre, Mme Elisabeth Borne.

## *Un ouvrage gastronomique de 53 recettes pour immortaliser l'opération*

Le succès de cette opération méritait une conclusion à la hauteur du Livarot AOP. «Le Grand Livre du Livarot» sera disponible en librairie à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2024. Cet ouvrage raffiné de 53 recettes gastronomiques au Livarot AOP traduit cet engouement. Crée spécifiquement pour promouvoir le fromage et soutenir la filière, il offre un florilège de hors-d'œuvre, de plats aux saveurs 100 % normandes que les chefs ont intégré à la carte de leurs restaurants. On y retrouve par exemple le Livarot AOP en espuma, sorbet de bière, condiment d'orange amère, cresson, tuile de pain au levain de Pierre Lefebvre, les Ravioles de Livarot AOP pochées dans un bouillon aux oignons brûlés, velouté de potiron et noisettes d'Anthony Caillot ou encore le Livarot AOP fumé à l'écorce d'eucalyptus, miel au safran et hydrolat de rose de Philippe Hardy.



### Un hommage culinaire et artistique

La publication de ce livre est une grande fierté pour les Organismes de Défense et de Gestion des Fromages AOP Normands, mais aussi pour les acteurs de la filière tels que les éleveurs ou les fabricants. Fruit d'une collaboration avec des chefs locaux et soutenue par la Région Normandie et l'Union Européenne, cet ouvrage est une véritable œuvre d'art gastronomique.

### À propos

«Le Grand Livre du Livarot» sera disponible dès le 1<sup>er</sup> novembre 2024 en librairie, distribué par les Éditions Orep. Ce projet a été initié par les Organismes de Défense et de Gestion des Fromages AOP Normands, regroupant les 70 producteurs de lait et les 4 fromageries fabriquant du Livarot AOP et a été réalisé par l'agence de communication Asgard. Le Livarot AOP bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée, garantissant sa qualité et son authenticité.

**Les recettes de cet ouvrage ont été mises en œuvre par le chef exécutif Clément Charlot.**



Ce livre a bénéficié du soutien de



Cofinancé par  
l'Union européenne

# *Communiqué de presse 2024*

