


# Ah ! Qu'elle est belle la chèvre du Rove et comme sa brousse est délicieuse !

---

 [franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/ah-quelle-est-belle-la-chevre-du-rove-et-comme-sa-brousse-est-delicieuse](https://franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/ah-quelle-est-belle-la-chevre-du-rove-et-comme-sa-brousse-est-delicieuse)

Art et création

On ne parle pas la bouche pleine ! par Alain Kruger

le dimanche de 12h00 à 12h30

---

29 min

03/06/2018

À l'heure des brousses ! En compagnie d'André Gouiran, éleveur de chèvres au Rove dans les Bouches-du-Rhône et Mayalen Zubillaga qui consacre un petit livre gourmand aux éditions de l'Épure.



Troupeau d'André Gouiran au Rove, livre *Brousse du Rove* (Ed. l'Épure) Crédits : *Vincent Augier*

La brousse du Rove est une spécialité fromagère légère, subtile et parfumée qui sent bon la Provence de Pagnol.



Brousses du Rove de la famille Gouiran, livre Brousse du Rove (Ed. de l'Épure) Crédits : *Mayalen Zubillaga*

D'après la légende les premières chèvres auraient posé leurs sabots sur la côte marseillaise vers l'Estaque. Avec les premiers navires phéniciens, elles viendraient de Mésopotamie ou d'Anatolie des copines des chèvres d'Ulysse.



André Gouiran • Crédits : *Vincent Augier*

**André Gouiran**, berger et chevrier au Rove de génération en génération au moins depuis 1410 est venu nous en parler. Avec son épouse Marie-Ange et leurs grands enfants produisent ces petits doigts de fromage vendus aux siècles derniers dans les rues de Marseille comme une friandise et que s'arrachent aujourd'hui les meilleures tables phocéennes.

Aujourd'hui la brousse du Rove est une AOC (depuis mars 2018) et une "Sentinelle Slowfood" à laquelle Mayalen Zubillaga vient de consacrer un petit livre gourmand et militant aux éditions de l'Épure.

Le livre "Brousse du Rove"



Fabrication de brousse du Rove par Marie-Ange Gouiran• Crédits : *Mayalen Zubillaga*

## Le lieu

---

### **Famille Gouiran**

17 rue Adrien Isnardon – 13640 Le Rove

*Vente à la ferme tous les jours* de 8h à 12h et de 17h à 19h

Tél : 04 91 09 92 33

## Liens utiles

---

[Slow Food Provence](#)

[L'Arche du Goût Slow Food en France](#)

## A écouter

---

[Un vin né dans un œuf](#)

## Bibliographie

---

### Intervenants

- [André Gouiran](#)  
Berger et chevrier au Rove
- [Mayalen Zubillaga](#)

auteur de « Brousse du Rove, l'appel des collines » aux éditions de l'Épure

À découvrir

Tags :

L'équipe

Abonnez-vous à nos newsletters

Une sélection personnalisée des contenus de FranceCulture.fr

- lisible sur ordinateur et sur mobile
- que vous recevez au rythme désiré et évidemment... gratuite.



[Je m'abonne !](#)