



Dégustez les plantes sauvages

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Dégustez les plantes sauvages

De Sang de la Terre

Dégustez les plantes sauvages De Sang de la Terre

 [Télécharger Dégustez les plantes sauvages ...pdf](#)

 [Lire en ligne Dégustez les plantes sauvages ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Dégustez les plantes sauvages De Sang de la Terre

272 pages

Extrait

Extrait de la préface de Marc Veyrat :

Enfant des montagnes, je me suis toujours nourri de plantes sauvages. Ma grand-mère Veyrat m'envoyait cueillir les varcouagnes au pied du Charvin pour faire la soupe, et l'été je récoltais dans les alpages les graines de fnü qui nous servaient de condiment. J'ai toujours profondément aimé la nature, dans laquelle je vis depuis tout petit, et c'est là que je me sens bien, chez moi. Il était donc normal lorsque, bien des années plus tard, ma passion culinaire s'est muée en profession, que les plantes sauvages fassent dès le début partie intégrante de ma cuisine. Ce n'était pas une lubie, une idée soudaine, mais la suite logique de la longue histoire que mes aïeux ont entretenue avec la montagne depuis des siècles.

Mais, je serai honnête avec vous, j'étais loin de connaître toutes les plantes qui poussaient autour de mon chalet. Certaines pourtant m'inspiraient par leur toucher délicat ou leur odeur pénétrante. J'aurais bien voulu extraire leurs arômes mais, dans le doute, il me semblait préférable de m'abstenir. C'est alors que ma femme me fit un cadeau d'anniversaire qui allait changer ma vie. Elle avait trouvé, je ne sais plus où, les coordonnées d'un personnage assez particulier qui faisait manger des plantes aux gens. C'était il y a plus de vingt ans. Ce monsieur éditait une revue, le Plantivore, et avait publié plusieurs livres sur les plantes dont une Encyclopédie des plantes sauvages comestibles, qui devint rapidement mon livre de chevet. Imaginez mon excitation : il donnait tous les renseignements que je pouvais désirer sur des plantes qui m'étaient aussi familières que les cocoués (qu'il nommait la berce) ou les eaux (pour lui le rumex alpin) qui forment de vastes colonies autour de tous les chalets d'alpage. Il allait même jusqu'à décrire la subtile odeur de mandarine et de noix de coco qui se dégage de la tige de berce lorsqu'on la coupe. Ma cuisine fit un bond en avant... et les étoiles se succédèrent. Présentation de l'éditeur

La redécouverte des plantes sauvages procure un grand nombre de joies, que ce soit le plaisir de la cueillette ou celui de la dégustation. Cet ouvrage vous fera découvrir une étonnante gastronomie : fougères farcies au chénopode, anneau de coquelicot, fondue végétale, miel de pissenlit au sirop d'argousier etc. L'auteur a donné la parole à un grand chef, Marc Veyrat - trois étoiles au Michelin et 20/20 au Gault & Millau -, qui nous offre quelques recettes de son cru. Un livre avec de nombreuses photos, très original pour découvrir les plantes sauvages. Ethnobotaniste, docteur ès sciences, François Couplan enseigne la vie en autonomie dans la nature sous forme de stages pratiques sur le terrain. Il est le créateur de la survie douce, manière de vivre en harmonie avec le milieu naturel. À sa formation de scientifique, il joint une expérience approfondie de la vie au sein de la nature qu'il a acquise à travers de multiples voyages sur toute la planète. Il est l'auteur de nombreux ouvrages sur les plantes et la nature. Il collabore aussi à de nombreuses revues. Biographie de l'auteur

Ethnobotaniste, docteur ès sciences, François Couplan enseigne, depuis plus de trente ans, l'étude et l'utilisation des plantes sauvages sous forme de stages pratiques sur le terrain. A sa formation de scientifique, il joint une expérience approfondie de la vie au sein de la nature qu'il a acquise au travers de multiples voyages sur toute la planète. Il collabore, avec de grands chefs cuisiniers de plusieurs pays, à la réhabilitation des saveurs oubliées. Il est l'auteur d'une quarantaine d'ouvrages sur les plantes et la nature ainsi que de nombreux articles dans diverses revues.

Marc Veyrat est l'un des chefs les plus en vue de la cuisine française - trois étoiles au Michelin et 20/20 au Gault & Millau - il s'intéresse depuis longtemps aux plantes sauvages, celles de ses Alpes natales comme celles du monde entier.

Download and Read Online Dégustez les plantes sauvages De Sang de la Terre #YAKW4Z8EFV6

Lire Dégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre pour ebook en ligneDégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre 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 Dégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre à lire en ligne. Online Dégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre ebook Téléchargement PDFDégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre DocDégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre MobipocketDégustez les plantes sauvages par De Sang de la Terre EPub

YAKW4Z8EFV6YAKW4Z8EFV6YAKW4Z8EFV6