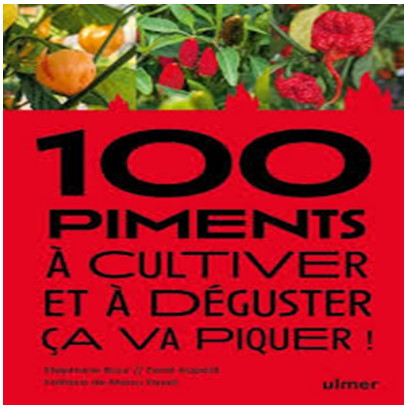


100 piments Ã cultiver et Ã dÃ©guster : Ã§a va piquer !

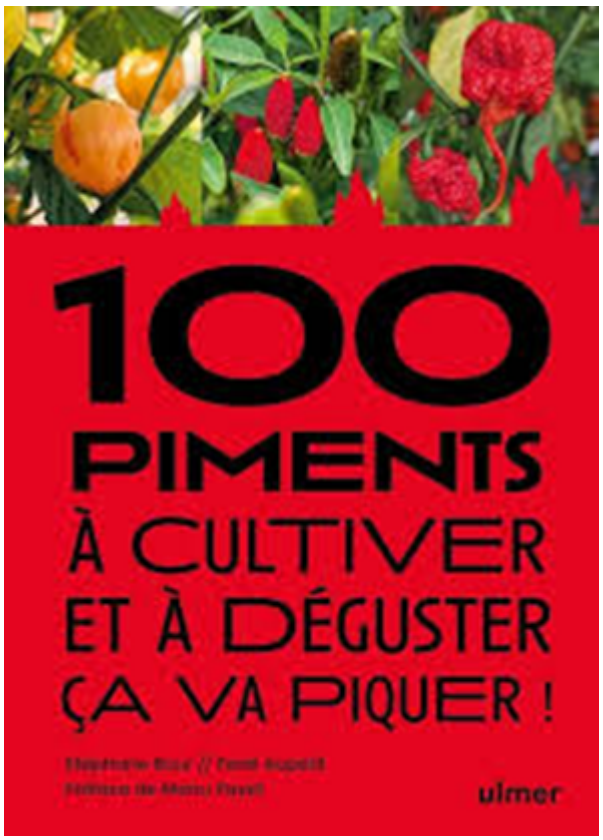
Description

default watermark

StÃ©phane BOUR Ferdi AUPETIT

Mars 2026 22,90

Ã?diteur : Ulmer ISBN : 2379224854



Du JalapeÃ±o tout en rondeur au redoutable Pepper X, du plus doux au plus fÃ©roce, les 100 piments Ã cultiver et Ã dÃ©guster qui vont enflammer tous les piquÃ©s de piments.

StÃ©phane Bour, producteur incontournable, et **Ferdinand Aupetit, saucier** de mÃ©langes explosifs, allument notre feu intÃ©rieur en dÃ©voilant cet univers qui fascine par son histoire, ses couleurs, ses saveurs et son intensitÃ©.

StÃ©phane Bour et Ferdinand Aupetit unissent leurs savoir-faire et dÃ©voilent toute la diversitÃ© et complexitÃ© de ce Â» superfruit Â« . De la culture Ã la cuisine, ils proposent **100 variÃ©tÃ©s** rigoureusement sÃ©lectionnÃ©es pour leur originalitÃ©, leur goÃ»t, leur productivitÃ© ou leur raretÃ©.

Une passion brÃ»lante : histoire, lÃ©gendes, science et culture pop : tout ce que vous devez savoir sur ce fruit dÃ©fendu.

La culture du piment : semis, entretien, rÃ©colte : les techniques de pro pour rÃ©ussir vos plants en intÃ©rieur ou sous serre, et mÃªme sâ??initier Ã la crÃ©ation de nouvelles variÃ©tÃ©s.

default watermark

100 piments Ã taille rÃ©elle : du plus doux au plus hot, une sÃ©lection unique avec pour chaque fiche, les caractÃ©ristiques principales et les usages en cuisine.

Le piment Ã toutes les sauces : frais, sÃ©chÃ©, fermentÃ© ou en pickles : des recettes et des idÃ©es qui rÃ©vÃ¨lent toute la palette aromatique des piments.

Du semis Ã la rÃ©colte

Parce que cultiver un piment rare demande plus que de lâ??eau et du soleil, ce livre vous transmet le savoir-faire Ã©prouvÃ© dans nos serres champenoises.

StÃ©phane Bour y dÃ©taille chaque Ã©tape cruciale pour transformer une graine en un plant robuste chargÃ© de fruits. Vous apprendrez Ã maÃ®triser la germination, Ã gÃ©rer lâ??apport en nutriments et Ã identifier le moment prÃ©cis de la maturitÃ© optimale pour la rÃ©colte. Que vous ayez un jardin ou un balcon, dÃ©couvrez comment adapter votre culture aux besoins spÃ©cifiques de chaque variÃ©tÃ©, pour obtenir ces piments frais, colorÃ©s et croquants.

SantÃ©, culture et accords inÃ©dits

Ce livre va bien au-delÃ du jardinage pour explorer la vÃ©ritable Â« Chili Culture Â» qui passionne la planÃ¨te.

Plongez dans lâ??univers des Chiliheads (amateurs de piments) Ã travers un glossaire dÃ©diÃ© et les coulisses des festivals de piment.

Vous dÃ©couvrirez Ã©galement le **piment** sous un jour nouveau : celui dâ??un **super fruit aux vertus mÃ©dicinales et nutritionnelles mÃ©connues.**

Pour les gourmets curieux, lâ??ouvrage propose des explorations gustatives surprenantes avec des guides dâ??accords piment et biÃ¨re ou piment et fromage, ainsi quâ??une roue des saveurs pour affiner votre palais.

Enfin, crÃ©er votre propre Ã©chelle de mesure de la douleur.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. 100
2. chili culture
3. culture
4. piments
5. recettes

default watermark

date crÃ©Ã©e
25 avril 2026
Auteur
cblancke