

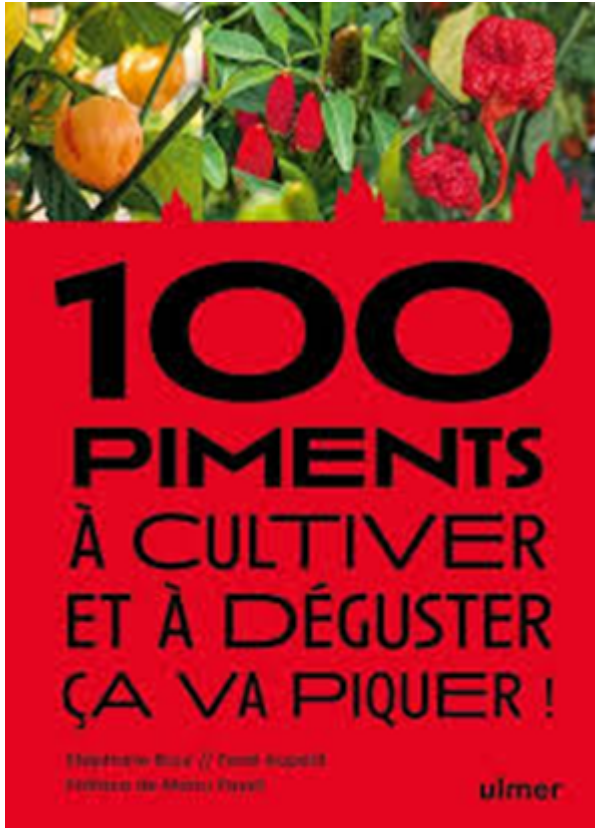
100 piments à cultiver et à déguster : ça va piquer !

Description

Stéphane BOUR Ferdi AUPÉTIT

Mars 2026 22,90

Éditeur : Ulmer ISBN : 2379224854



Du Jalapeño tout en rondeur au redoutable Pepper X, du plus doux au plus féroce, les 100 piments à cultiver et à déguster qui vont enflammer tous les piqués de piments.

Stéphane Bour, producteur incontournable, et **Ferdinand Aupetit, saucier** de mélanges explosifs, allument notre feu intérieur en dévoilant cet univers qui fascine par son histoire, ses couleurs, ses saveurs et son intensité.

Stéphane Bour et Ferdinand Aupetit unissent leurs savoir-faire et dévoilent toute la diversité et complexité de ce « superfruit ». De la culture à la cuisine, ils proposent **100 variétés** rigoureusement sélectionnées pour leur originalité, leur goût, leur productivité ou leur rareté.

Une passion brève : histoire, légendes, science et culture pop : tout ce que vous devez savoir sur ce fruit fendu.

La culture du piment : semis, entretien, récolte : les techniques de pro pour réussir vos plants en intérieur ou sous serre, et même savoir initier la création de nouvelles variétés.

100 piments à taille réelle : du plus doux au plus hot, une sélection unique avec pour chaque fiche, les caractéristiques principales et les usages en cuisine.

Le piment à toutes les sauces : frais, séché, fermenté ou en pickles : des recettes et des idées qui élargissent toute la palette aromatique des piments.

Du semis à la récolte

Parce que cultiver un piment rare demande plus que de l'eau et du soleil, ce livre vous transmet le savoir-faire éprouvé dans nos serres champenoises.

Stéphane Bour y détaille chaque étape cruciale pour transformer une graine en un plant robuste chargé de fruits. Vous apprendrez à maîtriser la germination, à gérer l'apport en nutriments et à identifier le moment précis de la maturité optimale pour la récolte. Que vous ayez un jardin ou un balcon, découvrez comment adapter votre culture aux besoins spécifiques de chaque variété, pour obtenir ces piments frais, colorés et croquants.

Santé, culture et accords inédits

Ce livre va bien au-delà du jardinage pour explorer la véritable « Chili Culture » qui passionne la planète.

Plongez dans l'univers des Chiliheads (amateurs de piments) à travers un glossaire d'idioms et les coulisses des festivals de piment.

Vous découvrirez également le **piment** sous un jour nouveau : celui d'un **super fruit aux vertus médicinales et nutritionnelles méconnues**.

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

date crÃ©Ã©e

25 avril 2026

Auteur

cblancke

default watermark