

Cuisiner le jardin-forêt

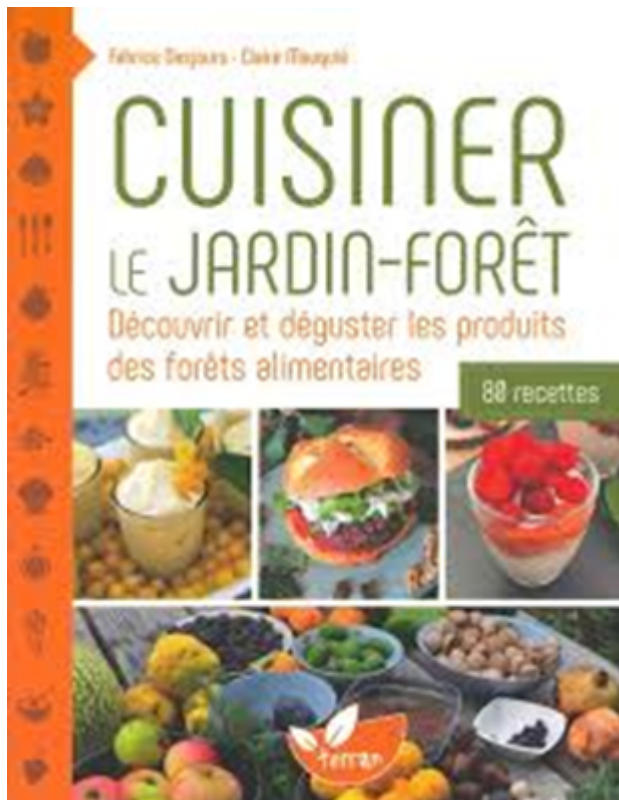
## Description

Découvrir et déguster les produits des forêts alimentaires en 80 recettes

Fabrice DESJOURS et Claire MAUQUIE

Avril 2025 24 €

Éditions de Terran ISBN : 2359811975



Par la diversité des productions qu'ils permettent d'obtenir, les jardins-forêts apportent une réponse remarquable aux enjeux alimentaires actuels : un jardin, un village, un paysage, un quartier. Fidèles au travail pionnier de La Forêt gourmande en faveur de la reforestation nourricière, Fabrice Desjours et Claire Mauqui vous entraînent dans une formidable aventure culinaire : celle de la cuisine des « forestibles », ces surprenants produits issus de tous les étages de la forêt alimentaire. De l'entrée au dessert, en passant par les boissons, les 80 recettes inédites de ce livre mettent à l'honneur plus de 100 ressources comestibles sauvages, inconnues ou rares sous toutes les formes. **Fruits, fleurs, feuilles, racines, tubercules et graines permettent de manger simplement, autrement, plaisamment**, prouvant s'il le fallait que la nourriture de forêt-jardin est un nouveau continent gustatif à explorer. Couleurs, senteurs, saveurs fleurissent alors par milliers, inspirées des cuisines du monde, apportant joie et satiété. La gourmandise en deviendrait presque une vertu, protégeant le vivant en ravissant le palais !

Formatrice exploratrice et alchimiste des forestibles, **Claire Mauqui** est spécialiste des forêts comestibles sur l'espace public et créatrice culinaire. Après avoir développé le concept de jardins-forêts communaux en Asie tropicale, elle se consacre aujourd'hui à leurs équivalents en climat tempéré. Elle est aussi autrice et conférencière.

## Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

## Tags

1. cuisiner
2. jardin
3. jardin forêt
4. recettes

## date création

2 octobre 2025

## Auteur

cblancke