Cultiver les lÃ©gumes du Japon

Description

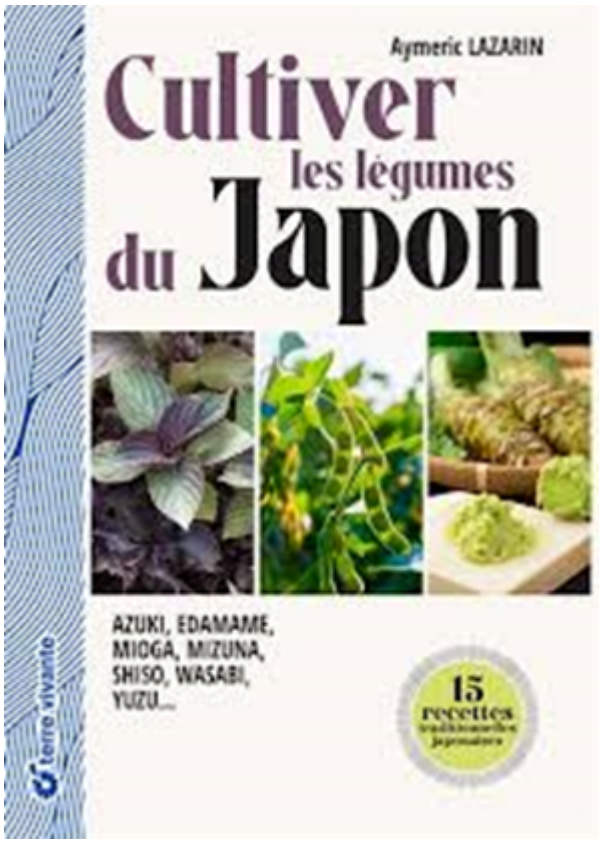
default watermark

Azuki, edamame, mioga, mizuna, shiso, wasabi, yuzu

Aymeric LAZARIN

Mars 2026 16 â?¬

Ã?diteur : Terre Vivante ISBN : 2386760243



Entre traditions et modernitÃ©, le Japon fascine. Son patrimoine culinaire suscite lâ??engouement des Occidentaux, tant pour ses saveurs uniques et mystÃ©rieuses que pour ses vertus santÃ©.

Toutefois, les produits frais en provenance dâ??Asie Ã©tant relativement difficiles Ã trouver, Aymeric Lazarin â?? qui considÃ¨re le jardin comme une ouverture prÃ©cieuse sur le monde â?? nous invite Ã leur faire une place dans nos potagers.

Cet ouvrage propose donc 18 fiches de culture dÃ©taillÃ©es (**azuki, crosne, daÃ¯kon, edamame, gobÃ´, goya, kabocha, mioga, mitsuba, mizuna, negi, satsuma-imo, shiso, shogoin-kabura, takenoko, thÃ©, wasabi, yuzu**) pour dÃ©couvrir et cultiver une sÃ©lection de lÃ©gumes et aromatiques incontournables du Japon, avec tous les conseils nÃ©cessaires pour faire de belles rÃ©coltes sous nos latitudes.

Chaque fiche est accompagnÃ©e dâ??une ou deux recettes traditionnelles japonaises pour cuisiner nos productions et dÃ©couvrir ces saveurs qui font la richesse du pays du Soleil-Levant.

IngÃ©nieur Ã©cologue, **Aymeric Lazarin** a travaillÃ© pendant plus de 12 ans dans le maraÃ®chage biologique. Il est aujourdâ??hui enseignant en Ã©cologie et pÃ©piniÃ©riste-paysagiste. Il expÃ©rimente de nombreuses techniques de culture et dÃ©veloppe des mÃ©thodes pour mieux prendre en compte lâ??Ã©cologie.

default watermark

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. culture
2. Japon
3. lÃ©gumes

date crÃ©Ã©e
13 mars 2026
Auteur
cblancke