



Cultiver les légumes du Japon

## Description

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

Aymeric LAZARIN

Mars 2026

16 €

Éditeur : Terre Vivante ISBN : 2386760243



Entre traditions et modernité, le Japon fascine. Son patrimoine culinaire suscite l'engouement des Occidentaux, tant pour ses saveurs uniques et mystérieuses que pour ses vertus saines.

Toutefois, les produits frais en provenance d'Asie étant relativement difficiles à trouver, Aymeric Lazardin qui considère le jardin comme une ouverture précieuse sur le monde nous invite à leur faire une place dans nos potagers.

Cet ouvrage propose donc 18 fiches de culture détaillées (**azuki, crosne, daikon, edamame, goberge, goya, kabocha, mioga, mitsuba, mizuna, negi, satsuma-imo, shiso, shogoin-kabura, takenoko, thailandais, wasabi, yuzu**) pour découvrir et cultiver une sélection de légumes et aromatiques incontournables du Japon, avec tous les conseils nécessaires pour faire de belles récoltes sous nos latitudes.

**Chaque fiche est accompagnée d'une ou deux recettes traditionnelles japonaises** pour cuisiner nos productions et découvrir ces saveurs qui font la richesse du pays du Soleil-Levant.

Ingénieur écologue, **Aymeric Lazardin** a travaillé pendant plus de 12 ans dans le maraîchage biologique. Il est aujourd'hui enseignant en écologie et paysagiste. Il expérimente de nombreuses techniques de culture et développe des méthodes pour mieux prendre en compte l'écologie.

### Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

### Tags

1. culture
2. Japon
3. légumes

### date créée

13 mars 2026

### Auteur

cblancke