



Des cueillettes et des hommes

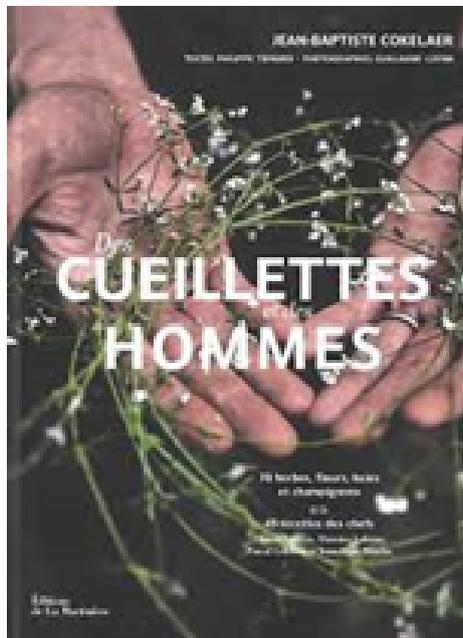
Description

70 herbes, fleurs, baies et champignons : 45 recettes des chefs Florent Ladeyn, Damien Laforce, Pascal Lefebvre et Jean-Marc Notelet

Jean-Baptiste COKELAER

Septembre 2020 39 €

Éditions De La Martinière ISBN : 2732492183



On a tous en nous une forêt, un pré, une montagne, une dune, où résonnent les échos d'une promenade. Un pas pour respirer, un pas pour découvrir : une branche craque, cela sent la pluie mais un rayon de soleil nous éblouit et soudain on aperçoit un champignon comestible, une fleur délicate, une herbe qui semble bien commune... mais l'est-elle vraiment ?

Passionné de botanique, le pharmacien Jean-Baptiste Cokelaer nous invite à la cueillette à travers une déambulation dans les Hauts de France, sa région de cœur, de la Baie de Somme à

l'Oise, en passant par les Flandres et le Cambrésis. Il transmet ses connaissances des plantes et de leurs usages traditionnels, dévoilant notamment les secrets de 70 variétés, que l'on apprend à observer, identifier et prélever dans le respect de la nature.

Quatre chefs l'accompagnent dans ce retour aux sources. Les saveurs des champignons, herbes, fleurs et baies, se révèlent dans les 40 recettes imaginées par **Florent Ladeyn (Auberge Du Vert Mont à Boeschepe)**, **Damien Laforce (Le Braque à Lille)**, **Pascal Lefebvre (L'auberge de la marine au Crotoy)** et **Jean-Marc Notelet (passionné de champignons, Le Caius à Paris)**.

Recettes comme celle des gaufres à la farine de lentilles, coulemelles (lépiotes élevées) et fleurs d'hélianthis ou le filet de carrelet de petit bateau.

Des cueillettes et des hommes : une histoire d'essences et un partage des sens.

« **Cueillir, ce n'est pas arracher une plante ou une fleur bêtement, cueillir c'est réfléchir. Il ne faut pas stresser le végétal, il faut qu'il puisse continuer à pousser tranquillement dans son milieu naturel et continuer de nous faire don de ses bienfaits. Fanny H** »

Jean Baptiste Cokelaer est pharmacien dans le Cambrésis, après des études scientifiques et avoir envisagé de devenir professeur de biologie. C'est un **grand amoureux de la nature**. Il **organise des journées mycologiques et de cueillettes**. Il est à l'initiative de ce livre, c'est lui qui a demandé aux quatre chefs de le suivre dans cette aventure.

Phillipe Toinard, rédacteur en chef de 180 °C & 12°5, chroniqueur gastronomique en radio, TV et presse écrite, il sillonne la France à la rencontre des chefs et des producteurs, acteurs incontournables de la cuisine et de l'agriculture. Défricheur culinaire, il décrypte les tendances du terroir de demain.

Czerw Food & Lifestyle. Photographe culinaire et réalisateur basé à Paris, spécialisé en food, en lifestyle et en prises de vues d'architecture.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. baies
2. champignons
3. cueillette
4. cuisine
5. fleurs
6. herbes
7. recettes

date créée

31 décembre 2022

Auteur

cblancke

default watermark