

Des cueillettes et des hommes

Description

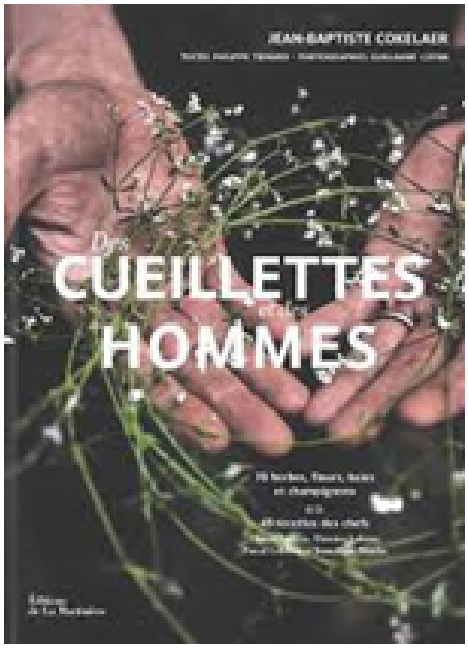
default watermark

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 â?¬

Ã?ditions De La MartiniÃ¨re ISBN : 2732492183



On a tous en nous une forÃªt, un prÃ©, une montagne, une dune, oÃ¹ rÃ©sonnent les Ã©chos dâ??une promenade. Un pas pour respirer, un pas pour dÃ©couvrir : une branche craque, cela sent la pluie mais un rayon de soleil nous Ã©blouit et soudain on aperÃ§oit un champignon comestible, une fleur dÃ©licate, une herbe qui semble bien communeâ?¦ mais lâ??est-elle vraiment ?

PassionnÃ© de botanique, le pharmacien Jean-Baptiste Cokelaer nous invite Ã la cueillette Ã travers une dÃ©ambulation dans les Hauts de France, sa rÃ©gion de cÅ?ur, de la Baie de Somme Ã lâ??Oise, en passant par les Flandres et le CambrÃ©sis. Il transmet ses connaissances des plantes et de leurs usages traditionnels, dÃ©voilant notamment les secrets de 70 variÃ©tÃ©s, que lâ??on apprend Ã observer, identifier et prÃ©lever dans le respect de la nature.

Quatre chefs lâ??accompagnent dans ce retour aux sources. Les saveurs des champignons, herbes, fleurs et baies, se rÃ©vÃ¨lent dans les 40 recettes imaginÃ©es par **Florent Ladeyn (Auberge Du Vert Mont Ã Boeschepe), Damien Laforce (Le Braquue Ã Lille), Pascal Lefebvre (Lâ??auberge de la marine au Crotoy) et Jean-Marc Notelet (passionnÃ© de champignons,Le CaÃ¯us Ã Paris).**

Recettes comme celle des gaufres Ã la farine de lentilles, coulemelles (lÃ©piotes Ã©levÃ©es) et fleurs dâ??hÃ©lianthis ou le filet de carrelet de petit bateau.

Des cueillettes et des hommes : une histoire dâ??essences et un partage des sens.

Â« Cueillir, ce nâ??est pas arracher une plante ou une fleur bÃªtement, cueillir câ??est rÃ©flÃ©chir. Il ne faut pas stresser le vÃ©gÃ©tal, il faut quâ??il puisse continuer Ã pousser tranquillement dans son milieu naturel et continuer de nous faire don de ses bienfaits. Fanny H Â»

default watermark

Jean Baptiste Cokelaer est **pharmacien dans le CambrÃ©sis**, aprÃ¨s des Ã©tudes scientifiques et avoir envisagÃ© de devenir professeur de biologie. Câ??est un **grand amoureux de la nature**. Il **organise des journÃ©es mycologiques et de cueillettes**. Il est Ã lâ??initiative de ce livre, câ??est lui qui a demandÃ© aux quatre chefs de le suivre dans cette aventure.

Phillipe Toinard, **rÃ©dacteur en chef de 180 Â°C & 12Â°5, chroniqueur gastronomique en radio, TV et presse Ã©crite**, il sillonne la France Ã la rencontre des chefs et des producteurs, acteurs incontournables de la cuisine et de lâ??agriculture. DÃ©fricheur culinaire, il dÃ©crypte les tendances du terroir de demain.

Czerw Food & Lifestyle. Photographe culinaire et rÃ©alisateur basÃ© Ã Paris, spÃ©cialisÃ© en food, en lifestyle et en prises de vues dâ??architecture.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

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

7. recettes

date crÃ©Ã©e
31 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblancke

default watermark