



## Des cueillettes et des hommes

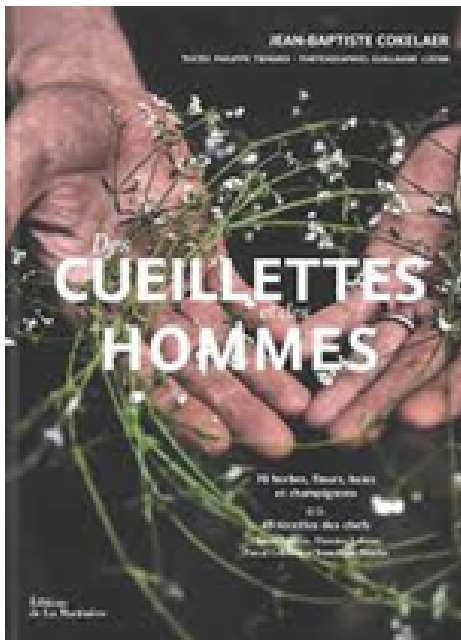
### Description

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 prairial, 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 randonnée 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 récolter dans le respect de la nature.**

**Quatre chefs accompagnent** dans ce retour aux sources. Les saveurs des champignons, herbes, fleurs et baies, se retrouvent 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 Caïus à Paris)**.

**Recettes** comme celle des gaufres à la farine de lentilles, coulemelles (légumes à levures) et fleurs de lianthis 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. D'fricheur 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 crée**

31 décembre 2022

**Auteur**

cblancke

*default watermark*