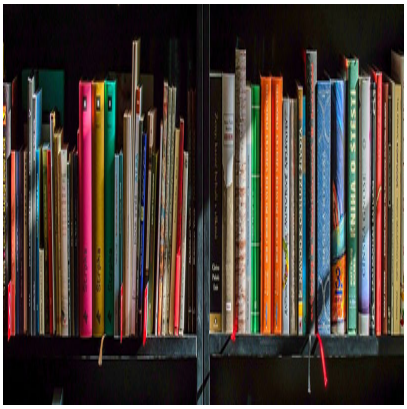


Le rÃ©gal vÃ©gÃ©tal â?? ReconnaÃ®tre et cuisiner les plantes comestibles

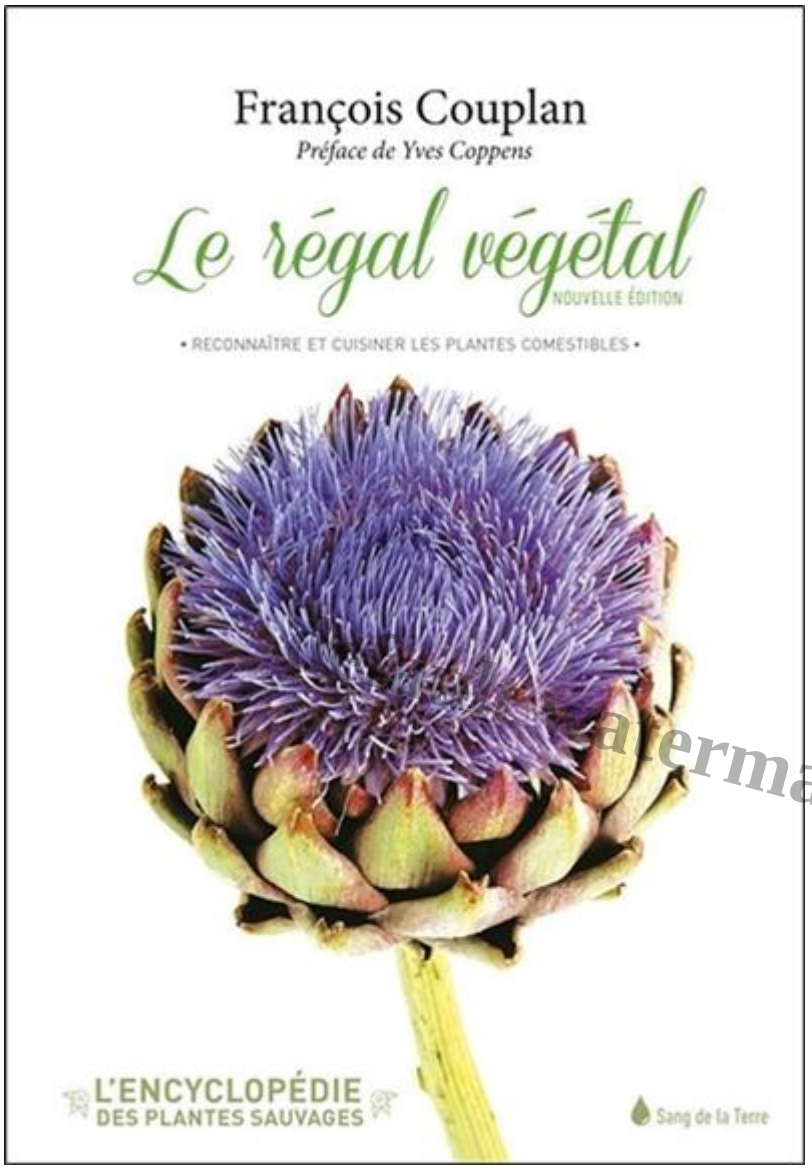
Description

default watermark

FranÃ§ois COUPLAN

Octobre 2020 24,54 â?¬

Ã?diteur : Sang De La Terre-Medial **ISBN : 2869853424**



watermark

Les plantes sauvages comestibles reviennent en force dans nos assiettes. Ces vÃ©gÃ©taux, cadeaux de la nature, nous offrent de nouvelles saveurs et reprÃ©sentent une mine extraordinaire de nutriments : il sâ??agit de vÃ©ritables Â« alicaments Â», nourrissants et gratuits ! Â»Le rÃ©gal vÃ©gÃ©tal Â», premier volume de Â»Lâ??EncyclopÃ©die des plantes sauvages comestibles Â» de Couplan, se distingue par son exhaustivitÃ© : **650 genres et 1 600 espÃ¨ces sont prÃ©sentÃ©s**. **Chaque plante est Ã©tudiÃ©e sous lâ??angle botanique, sÃ©mantique, historique, gÃ©ographique, chimique, alimentaire, mÃ©dicinal et tinctorial.** Lâ??ouvrage comporte Ã©galement des **indications pratiques pour la cueillette et propose des applications culinaires dÃ©taillÃ©es sous forme de recettes**. Une Ã©chelle de classement des genres permet de se reporter immÃ©diatement aux plantes les plus intÃ©ressantes. En plus : **de nombreuses annexes pour cueillir sans danger tout en respectant la nature.**

FranÃ§ois Couplan est spÃ©cialiste des utilisations traditionnelles des plantes sauvages et cultivÃ©es, quâ??il a Ã©tudiÃ©es sur les cinq continents.
Ethnobotaniste (Docteur-Ã¨s-Sciences, MusÃ©um National dâ??Histoire Naturelle, Paris â?? Chevalier de lâ??Ordre du MÃ©rite Agricole), il enseigne depuis 1975 les utilisations des plantes sauvages en

Europe (France, Suisse, Belgique, Allemagne, Autriche, CrÃ¨te) et aux Ã?tats-Unis sous forme de stages pratiques sur le terrain. Il est le crÃ©ateur de la survie douce, expÃ©riences profondes de vie en harmonie avec la nature.
A sa formation scientifique, il joint une expÃ©rience approfondie de la vie au sein de la nature, quâ??il a explorÃ©e Ã travers le monde. **Il vÃ©cut en particulier avec plusieurs tribus indiennes dâ??AmÃ©rique du nord, dont il recueillit la tradition**.

FranÃ§ois Couplan est lâ??auteur de nombreux ouvrages sur les plantes et la nature (45 publiÃ©s Ã ce jour). Il contribue rÃ©guliÃ¨rement Ã divers magazines en France, en Suisse et en Allemagne, et a publiÃ© plus de 600 articles sur les plantes. Il a Ã©galement crÃ©Ã© lâ??Institut de Recherches sur les PropriÃ©tÃ©s de la Flore (France et Suisse) et prÃ©conise une agriculture naturelle visant Ã semi-cultiver la vÃ©gÃ©tation spontanÃ©e.
FranÃ§ois Couplan sâ??attache Ã mettre en valeur les vÃ©gÃ©taux comestibles mÃ©connus et Ã les faire connaÃ®tre aux restaurateurs et au public par le biais de confÃ©rences, de stages, de prestations personnalisÃ©es, de publications et des mÃ©dias. Il travaille actuellement en particulier sur lâ??alimentation de nos ancÃªtres au PalÃ©olithique et collabore dans plusieurs pays avec de grands chefs cuisiniers (Marc Veyrat, Annecy; Carlo Crisci, Cossonay (Suisse); Jean-Georges Vongerichten, New York; Jean-Marie Dumaine, Sinzig, (Allemagne) Ã la rÃ©habilitation des saveurs oubliÃ©es.
Depuis de nombreuses annÃ©es, FranÃ§ois Couplan parcourt la planÃ¨te Ã la recherche des traditions alimentaires des diffÃ©rents groupes culturels qui peuplent notre monde : les relations entre hommes et plantes sont innombrables et fascinantes. Le rÃ©sultat de ses explorations sera rÃ©sumÃ© dans une EncyclopÃ©die des plantes comestibles du monde entier.
FranÃ§ois Couplan est Ã©galement photographe et illustre rÃ©guliÃ¨rement de ses clichÃ©s ses articles et ses livres.

default watermark

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. monde vÃ©gÃ©tal
2. plantes
3. plantes sauvages

date crÃ©Ã©e
27 mai 2022
Auteur
cblancke