

Zones à cueillir

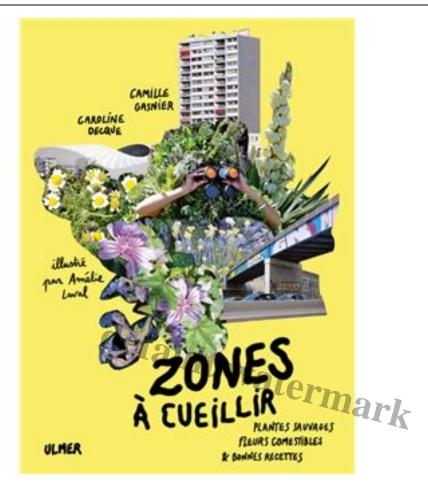
Description

Plantes sauvages, fleurs comestibles & bonnes recettes atermark

Caroline DECQUE â€" Camille GASNIER

Avril 2022 18.00 â,¬

Éditions : ULMER ISBN : 9782379222252



Qui aurait pu croire qu'un talus puisse Ãatre aussi appétissant?

Ce livre vous guide pour ramasser des plantes sauvages prÃ"s de chez vous.

Au menu : salades fleuries, cocktails aux plantes…

Revisitez vos plats préférés avec la cueillette du jour!

Cueillir partout, même en ville! Face à l'engouement pour la cueillette, enfin un livre qui parle aux jeunes, et surtout aux urbains. Caroline Decque et Camille Gasnier cueillent fleurs sauvages et plantes comestibles pour réaliser cocktails, plats et desserts à partager et qui font envie!

Pendant un an, Amélie Laval, photo-romancière, a documenté l'aventure Bigoud' de Caroline Decque et Camille Gasnier, cueilleuses à Marseille.

Chaque année, elles livrent à vélo plus d'une centaine de plantes aux chef.fe.s de la ville.

Des plantes utiles à connaître + des recettes à partager

Sommaire

LES ZONES

Hors de la ville

- Au jardin
- Dans la pelouse
- En ville

LA CUISINE & LES COCKTAILS

Caroline DECQUE découvre les bienfaits de la nature en entretenant un potager autonome lors d'un service civique. En 2015, elle fonde l'association Bigoud' et aménage une grande parcelle maraîchÃ"re dans le parc d'un Ehpad marseillais. Elle cueille et livre à vélo ses récoltes comestibles aux chefs et commerces de bouche marseillais.

Camille GASNIER a fait un CAP cuisine et découvre l'autosuffisance, les plantes sauvages et leurs vertus comestibles et médicinales auprÃ"s du MAP (Mouvement d'Action Paysanne) en Belgique. Au sein de l'association Bigoud', elle cueille et livre à vélo leurs récoltes comestibles aux chefs et commerces de bouche marseillais.

Categorie

- 1. documents
- 2. livre
- 3. SRHGx

Tags

- 1. fleurs comestibles
- 2. plantes sauvages
- 3. recette

date créée 3 août 2022 Auteur cblancke

