



Zones Ã cueillir

## Description

Plantes sauvages, fleurs comestibles & bonnes recettes

Caroline DECQUE â?? Camille GASNIER

Avril 2022 18.00 â??-

Ãditions : ULMER ISBN : 9782379222252

default watermark



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

**Ce livre vous guide pour ramasser des plantes sauvages près de chez vous.**

Au menu : salades fleuries, cocktails aux plantes !

Revisitez vos plats favoris 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 Bigoudé et aménage une grande parcelle maraîchère 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 auprès du MAP (Mouvement d'Action Paysanne) en Belgique. Au sein de l'association Bigoudé, elle cueille et livre à vélo leurs récoltes comestibles aux chefs et commerces de bouche marseillais.

### Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

default watermark

### Tags

1. fleurs comestibles
2. plantes sauvages
3. recette

### date créée

3 août 2022

### Auteur

cblancke