

Le Courrier du Livre

21 rue de Seine 75006 Paris

Tél : 01 43 54 18 91 – Fax : 01 46 33 95 89



Illustré
en couleurs

La Cuisine des plantes sauvages

ou

Comment manger à la table
de *bon dieu*...

PHILIPPE RIVAULT

Genre : Santé
2823

Parution Juin 2007


Dans ce très bel ouvrage, l'auteur nous invite à découvrir ce sanctuaire que représentent encore la nature et son héritage comestible, là où il n'est point besoin de l'intervention de la main de l'homme.

Partons ensemble à la recherche des sources de la vie et de l'alimentation originelle, à travers les bois, les plaines et les prés, les montagnes mais aussi le long des côtes, aux bords des chemins ou des ruisseaux. Nous y cueillerons des fruits, des feuilles, des fleurs, des herbes, des algues, des champignons, des baies, des verts feuillus, des racines, des boutons, des jeunes pousses, des graines, des fruits secs bien emballés dans leurs écorces...

Cet herbier sauvage est un véritable trésor de santé ; vitamines, protéines, oligoéléments, enzymes, minéraux, des vertus nutritionnelles et médicinales. Ce potager sauvage qui a nourri pendant des milliers d'années nos ancêtres, se révèle être une source de bienfaits contenant les substances de l'avenir.

Les plantes sauvages décrites dans ce livre sont excellentes et très énergétiques car elles poussent dans des lieux qui leur conviennent et y sont naturellement sélectionnées.

Voici 300 recettes utiles envers ces plantes dites "inutiles", toutes plus succulentes les unes que les autres...

Format	Pages	Prix	Isbn	 9 782702 905708
16 x 24 cm	300 pages	23 €	978-2-7029-0570-8	