



Grand traité des Épices

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Grand traité des Épices

Gayet Mireille

Grand traité des Épices Gayet Mireille

 [Télécharger Grand traité des Épices ...pdf](#)

 [Lire en ligne Grand traité des Épices ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Grand traité des Épices** Gayet Mireille

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Épices. Mot quasi magique qui nous entraîne vers des contrées lointaines, tropicales, exotiques. Mot qui s'associe immédiatement à l'image d'une échoppe située en Asie, au Moyen-Orient ou au Maghreb, qu'importe le lieu, pourvu qu'elle soit remplie de sacs, posés à même le sol, débordant de poudres diverses aux couleurs chaudes et à l'odeur enivrante.

Mais qu'est-ce qu'une épice ? C'est à partir des différentes définitions du mot épice données par les dictionnaires ou les encyclopédies, à partir de l'histoire médicale et culinaire révisée depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos jours, de l'approche chimique plus récente des scientifiques, mais aussi à partir du bon sens populaire, qu'ont été choisies les épices qui parfument ce livre.

Ce *Grand Traité des épices* laisse donc de côté aromates et condiments et présente de manière exhaustive plus de soixante-dix épices, avec un historique de leur découverte, une description botanique, leur utilisation en cuisine, leurs vertus médicinales et leurs dangers, les découvertes empiriques des Anciens, les croyances qui leur sont attachées et, pour certaines d'entre elles, leur entrée, parfois ancienne, en parfumerie et en cosmétique.

La richesse de l'illustration originale, où s'équilibrent les dessins en noir et blanc et les planches couleurs (aquarelles et photos), montre l'ensemble de chacune des épices et permettra au lecteur de ne pas confondre le fenouil avec l'aneth, la carotte avec la ciguë... Une invitation à découvrir le monde extraordinaire des épices.

Le *Grand traité des épices* vient d'être couronné par le **Gourmand Award 2010**, catégorie Photographies, illustrations & présentation générale !

L'auteure, directrice de recherche honoraire au Centre national de la recherche scientifique (CNRS) a deux passions, la paléontologie et la cuisine. Lors de ses nombreux voyages « exotiques » à la recherche de fossiles, de l'Asie à l'Amérique du Sud, en passant par l'Afrique, elle a pu apprécier l'étonnante richesse des épices, qu'elle se plaît à présenter ici. Extrait

En guise de prolegomènes

Encore un livre sur les épices direz-vous ! C'est exact mais un livre qui se veut différent avec une approche

autant botanique que médicinale et culinaire. Cet ouvrage se limitera précisément à un choix de 70 épices «véritables», laissant de côté aromates, herbes aromatiques et condiments. Il n'est pas strictement culinaire même s'il est restreint aux épices utilisées en cuisine, même si leur utilisation est effectivement signalée en fonction des mets les plus appropriés et même si des recettes y sont décrites. Ce livre essaie d'approcher l'exhaustivité et comprend ainsi pour chacune des épices choisies :

- ° une description botanique ;
- ° un historique rapide de sa découverte ;
- ° sa présentation en tant qu'épice ;
- ° ses vertus médicinales mais aussi ses pouvoirs toxiques, avec les découvertes empiriques des Anciens, pour certaines confirmées aujourd'hui ;
- ° son utilisation en cuisine, historiquement et de nos jours, avec pour certaines une ou plusieurs recettes particulièrement appréciées de l'auteure ;
- ° son éventuelle entrée, parfois ancienne, en parfumerie et en cosmétique, son usage tinctorial ou autre ;
- ° les espèces reliées à l'espèce principale, bien ou peu connues de tous et uniquement à usage culinaire.

Si chacun d'entre nous sait différencier sur les étals gingembre et cannelle, voire graines d'aneth et de fenouil, bien peu reconnaîtraient la plante dans sa totalité, sa fleur ou son fruit. C'est pourquoi nous avons voulu les représenter. Une riche illustration, où s'équilibrent dessins en noir et blanc et planches en couleurs, aquarelles et photographies, montre l'ensemble de chacune des épices et permet ainsi au lecteur de ne pas confondre le carvi avec le cumin - ce qui n'est pas très grave en soi, ou la carotte sauvage avec la ciguë, toutes deux se côtoyant dans les champs - confusion qui s'avérerait plus embêtante...

Quelques épices peuvent surprendre. Certaines d'entre elles, comme la bourse-à-pasteur, ne seront pas en vente sur les étals du marché (elles le seront en herboristerie pour infusions ou tisanes), mais elles ont connu leur heure de gloire au Moyen Âge ou même après et c'est pourquoi j'ai voulu vous en parler. Bien souvent d'ailleurs, elles reviennent doucement dans nos cuisines par la petite porte, celle des amoureux de la nature et des aliments simples, ou par la grande porte, utilisées par un grand chef.

Enfin, après maintes réflexions j'ai choisi la présentation alphabétique des épices en fonction de leur nom vernaculaire, celui qui nous interpelle, tout en reconnaissant qu'un regroupement par familles serait aussi très utile en raison des propriétés communes qui s'y rattachent (d'où le tableau en fin de livre et un index qui renvoie le lecteur à chaque citation de l'épice et de sa famille). J'ai essayé, tant que faire se peut, d'utiliser des mots compréhensibles par tous, mais cela n'est pas toujours facile en botanique.

Une kyrielle de noms vernaculaires est rattachée à chaque épice, français bien sûr mais aussi étrangers. En proposer une liste exhaustive ne m'a pas paru très approprié et je me suis limitée aux noms français. Des exceptions se sont cependant révélées nécessaires - noms locaux exotiques mais aussi traductions anglaises - car les noms des épices vendues dans les boutiques chinoises sont indiqués sous forme de vidéogrammes, ce qui n'est pas forcément explicite, et... en anglais.

(...) Présentation de l'éditeur

Épices. Mot quasi magique qui nous entraîne vers des contrées lointaines, tropicales, exotiques. Mot qui s'associe immédiatement à l'image d'une échoppe située en Asie, au Moyen-Orient ou au Maghreb, qu'importe le lieu, pourvu qu'elle soit remplie de sacs, posés à même le sol, débordant de poudres diverses aux couleurs chaudes et à l'odeur enivrante.

Mais qu'est-ce qu'une épice ? C'est à partir des différentes définitions du mot épice données par les dictionnaires ou les encyclopédies, à partir de l'histoire médicale et culinaire révisée depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos jours, de l'approche chimique plus récente des scientifiques, mais aussi à partir du bon sens populaire, qu'ont été choisies les épices qui parfument ce livre.

Ce *Grand Traité des épices* laisse donc de côté aromates et condiments et présente de manière exhaustive plus de soixante-dix épices, avec un historique de leur découverte, une description botanique, leur utilisation en cuisine, leurs vertus médicinales et leurs dangers, les découvertes empiriques des Anciens, les croyances qui leur sont attachées et, pour certaines d'entre elles, leur entrée, parfois ancienne, en parfumerie et en cosmétique.

La richesse de l'illustration originale, où s'équilibrent les dessins en noir et blanc et les planches couleurs (aquarelles et photos), montre l'ensemble de chacune des épices et permettra au lecteur de ne pas confondre le fenouil avec l'aneth, la carotte avec la ciguë... Une invitation à découvrir le monde extraordinaire des épices.

Le *Grand traité des épices* vient d'être couronné par le **Gourmand Award 2010**, catégorie Photographies, illustrations & présentation générale !

L'auteure, directrice de recherche honoraire au Centre national de la recherche scientifique (CNRS) a deux passions, la paléontologie et la cuisine. Lors de ses nombreux voyages « exotiques » à la recherche de fossiles, de l'Asie à l'Amérique du Sud, en passant par l'Afrique, elle a pu apprécier l'étonnante richesse des épices, qu'elle se plaît à présenter ici.

Download and Read Online Grand traité des Épices Gayet Mireille #VXQLPMDG87H

Lire Grand traité des Épices par Gayet Mireille pour ebook en ligneGrand traité des Épices par Gayet Mireille Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Grand traité des Épices par Gayet Mireille à lire en ligne. Online Grand traité des Épices par Gayet Mireille ebook Téléchargement PDFGrand traité des Épices par Gayet Mireille DocGrand traité des Épices par Gayet Mireille MobipocketGrand traité des Épices par Gayet Mireille EPub
VXQLPMDG87HVXQLPMDG87HVXQLPMDG87H