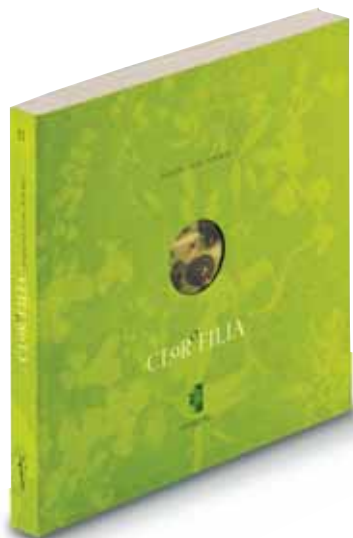


# clorofilia



2004

Andoni Luis Aduriz

Collection: cahiers mugaritz de gastronomie

22x22 cm. 240 pages Espagnol  
 Reliure rustique, cousu au fil végétal, bande de papier. Sous film rétractable  
 Photographie: J. L. López de Zubiria  
 Textes d'introduction : J.P. Cardenal et Michel Bras  
 Récits littéraires sur les herbes originales : Unai Ugalde, Hasier Etxeberria et Miguel Sánchez-Ostiz  
 Assistance : Société des Sciences Aranzadi, Iñaki Aizpuru et Paco Garín

ISBN: 84-933853-0-1

PVP: 60€



Il fût un temps où nos aînés ne distinguaient pas la gastronomie, la pharmacopée et la magie. Ils donnaient des noms à tout ce qui leur était utile dans la vie, dont aux plantes qui, selon leurs caractéristiques, pouvaient être curatives, terriblement vénéneuses ou simplement délicieuses. La domestication des plantes par l'agriculture a en partie détruit cette relation intime entre l'homme et la nature.

Avec l'aide scientifique et esthétique du biochimiste Unai Ugalde, filtrée par la littérature des écrivains Hasier Etxeberria et Miguel Sánchez-Ostiz et avec l'assistance des botanistes de la Société des Sciences Aranzadi Iñaki Aizpuru et Paco Garín, Mugaritz s'est réapproprié une sélection de 50 plantes sauvages et vous offre un recueil de recettes original, qui cherche modestement à établir un nouveau dialogue avec la chlorophylle. Toutefois, ces recettes ne conviennent pas forcément aux végétariens...