

diccionario botánico para cocineros



DVD
(espagnol/anglais)
de 120 minutes
inclus: 18 recettes
expliquées pas à pas
et le documentaire
Un jour à Mugaritz.

2007

Andoni Luis Aduriz François-Luc Gauthier
Collection: libros del atajo

15x21 cm. 208 pages Espagnol
Reliure rustique, cousu au fil végétal, Sous film rétractable
DVD de 120 minutes inclus
Introduction: Miguel Sánchez-Ostiz
Glossaire botanique: José Manuel Sánchez de Lorenzo-Cáceres

ISBN: 978-84-933853-5-4
PVP: 35€

Cet ouvrage comprend un glossaire botanique élémentaire, un guide d'usages culinaires des plantes et un herbier par arômes. Les herbes et tout ce qui tourne autour d'une tige, d'une fleur ou de la plus délicate des pousses que l'on puisse trouver au détour d'une forêt, d'une rigole ou d'une paisible colline constituent l'un des scénarios autour desquels se trame la cuisine de Mugaritz. Cela fait déjà plusieurs années que nous sommes en contact direct avec cet univers végétal et nous avons appris à le respecter sans commettre d'excès, sans prendre dans les champs plus que ce qui est strictement nécessaire et précieux, en cherchant toujours à ce que le résultat culinaire vaille autant ou plus la peine que leur contemplation à ciel ouvert. La nature verte dans un plat provoque des émotions.

C'est pourquoi Andoni Luis Aduriz, l'un des cuisiniers les plus avisés du paysage gastronomique, en étroite collaboration avec le botaniste François-Luc Gauthier, nous propose dans cette ouvrage une échappée à travers un monde végétal décrit avec la minutie de ceux qui l'observent et l'étudient au long de leur cycle de vie.

Nous espérons seulement que, si vous avez la chance de pouvoir côtoyer la nature, vous regarderez différemment ce tronc écroulé, couché sur l'herbe et presque dévoré par la mousse. Vous apprendrez à l'observer profondément. Non pas avec vos yeux habituels ; ils ne vous serviront pas. Vous aurez besoin des autres yeux, ceux qui sont cachés en vous et que vous trouverez grâce à la lecture de ce livre indispensable.

