

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France

Dynamisme : 6



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Plantes Aromatiques, Comment les Choisir et les Cultiver facilement

Ce livre nous fait aimer les herbes aromatiques !

Il nous les rend familières, on y glane tous les conseils pour les faire pousser chez soi, en pleine terre ou sur un balcon, et on apprend comment les utiliser le plus judicieusement possible.

Son auteur Serge Schall nous livre tous leurs petits secrets...



Dans une première partie l'ouvrage nous apprend à connaître les aromatiques.

On commence par mettre les choses à plat et faire enfin le distinguo entr aromatiques, épices et condiments. Une épice est caractérisée par un gout fort et piquant et sert uniquement à relever les plats cuisinés. Un condiment réhausse le goût des aliments. Ce peut être une plante, dite condimentaire, ou une préparation : émulsion, préparation, sauce... Certaines plantes sont considérées comme des aromatiques ou comme des condiments...

Très vite on découvre que les plus connues sont multiples : il n'y a pas "la" menthe mais "des" menthes, "le" basilic mais "des" basilics...

Grelinette et Cassolettes

www.grelinettecassolettes.com

Pays : France
Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)



Dans la deuxième partie, on apprend à les cultiver.

Avec beaucoup de franchise l'auteur fait le point sur les aromatiques qu'on peut semer, multiplier, et celles qu'il convient d'acheter directement, comme le laurier. C'est ce que j'aime dans cet ouvrage : il nous conseille et n'a pas peur d'user de bon sens. Il nous apprend Page 12 à reconnaître celles qu'il convient d'acheter et celles qu'il faut mieux éviter car elles sortent tout droit de serres et n'auront pas une vie bien longue chez nous.

Il nous explique aussi ce que sont les herbacées. Les annuelles et les vivaces. Il nous apprend à les cultiver, les repoter, en apportant aux plantes de garrigue une terre un peu compacte par exemple. Il nous dit comment récolter nos graines et que faire selon les périodes de l'année.

On découvre la nuance entre la taille de régénération et la taille d'entretien. Les aromatiques nous deviennent familières, on sait comment les faire sécher, les congeler, les doser...



Et enfin dans la troisième partie on passe en revue chaque aromatique à travers des fiches très complètes.

J'aime tout particulièrement les recettes qui sont proposées avec chaque plante. Par exemple celle des oranges à la mélisse, servies avec du miel, que je vais refaire très bientôt...



www.grelinettecassolettes.com

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Ce qui me plait dans cet ouvrage, c'est l'aptitude de l'auteur à nous emmener "plus loin" avec aisance. En ayant papillonné dans le livre, on devient presque experts tout en se régaland d'informations et d'anecdotes.

Saviez vous que la mélisse doit son nom à "mélissa" qui signifie "abeille" en grec : la mélisse est si mellifère qu'on en plaçait des bouquets dans les ruches vides pour guider les abeilles et les faire entrer...

Plantes aromatiques, comment les choisir et les cultiver facilement

Serge Schall

20,5 cm x 14 cm

96 pages

Mai 2015

14,95 €

ISBN 9 782841 387922

Editions Ulmer