



Le Goût des Légumes

« Il est nécessaire pour celui qui aime manger de beaux et bons légumes d'être raisonnablement instruit de leur histoire et d'avoir une connaissance suffisante en matière de cuisine. »

En suivant la pensée de Jean-Baptiste de La Quintinie, Ségolène Lefèvre a rassemblé une somme de connaissances et nous entraîne dans une lecture gourmande, instructive, pratique, à même d'améliorer notre savoir-faire.

La première partie de l'ouvrage détaille la saga des légumes. De leur découverte (50 000 ans avant J.-C.) aux enjeux et contradictions de leur production au XXI^e siècle, aucune étape de leur culture et de leur consommation n'est omise. Qui sont-ils ? D'où viennent-ils ? Quand sont-ils arrivés dans nos assiettes ? Comment sont-ils cultivés ? Comment et quand les cuisiner ?

Nous découvrons sous un jour nouveau ce que nous côtoyons quotidiennement et l'auteur fournit tout au long de ce récit, anecdotes, références et réflexions... Le texte, ponctué d'extraits de livres, de très belles photos, de recettes de tous les temps, de portraits de personnages remarquables, se lit comme un roman. Un roman palpitant qui nous emmène en voyage à travers champs et jardins, marchés et cuisines. Nous rencontrons hommes et femmes passionnés qui ont tant fait pour la gloire des légumes et le plaisir de nos papilles : jardiniers, cuisiniers, botanistes, moines, agronomes, écrivains...

La seconde partie nous invite à découvrir, au rythme des saisons, de nouvelles recettes créées par Michel Portos, à la portée de tous. Nous retrouvons là, *Le Goût des Légumes*, le moment juste, un certain art de vivre.

Côté pratique, glossaires, listes et conseils aideront tout un chacun à suivre le fil de l'histoire ou à se mettre aux fourneaux.

À n'en pas douter, *Le Goût des Légumes* nous met sur les chemins du bonheur retrouvé, celui du « jardin des délices ».



Ségolène Lefèvre

Le Goût des Légumes

FÉRET

33,50 €



Ségolène Lefèvre

Photographies : Anne Lanta
Préface : Christian Coulon

Le Goût des Légumes



Du jardinage à l'art culinaire

Recettes de Michel Portos

FÉRET

