

Marie-Pierre Arvy

François Gallouin

Épices, aromates et condiments



053257

BELIN

053 257

(3)

AGR 213

Épices, aromates et condiments



Marie-Pierre Arvy

et

François Gallouin



053257

BELIN

8 rue Férou - 75278 Paris cedex 06

www.editions-belin.com

Sommaire



Avant-propos	4
Avertissement	7
Introduction	8
Les productions aromatiques des végétaux	12
Techniques de préparation des épices	14
DE L'AIL AU WASABI	23
63 fiches détaillées	
LEXIQUE DE BOTANIQUE	249
ANNEXES	
LES PLANTES AROMATIQUES	313
Particularités agroclimatiques et culturelles	314
Description des plantes	317
LES ÉPICES EN CUISINE	331
Comment utiliser les épices?	332
Associations possibles	338
Les épices dans la cuisine française	340
Condiments et mélanges d'épices	347
ÉPICES ET CHIMIE	353
Principaux composés chimiques aromatiques communs aux épices, aromates et condiments	354
Quelques formules développées	363
Utilisations non alimentaires des huiles essentielles et des extraits	368
ÉPICES ET MÉDECINE	369
Lexique simplifié des termes médicaux	370
La thérapeutique vétérinaire d'autrefois par les plantes	374
BIBLIOGRAPHIES ET INDEX	385
Bibliographies	386
Index des familles des plantes aromatiques	395
Index général	403

Épices, aromates et condiments

Marie-Pierre Arvy et **François Gallouin**

■ Savez-vous que plus de 700 espèces de poivriers sont recensées dans le monde ? Qu'il existe quelque 200 espèces de théiers, une centaine d'espèces de thyms ou de vanilliers ? Connaissez-vous les parties comestibles des plantes utilisées ? leurs propriétés médicinales ? les composés à l'origine de la «flaveur» tant recherchée par les gastronomes ? ou encore les meilleurs mélanges ? À travers une description précise des nombreuses plantes utilisées par l'homme, les auteurs invitent le lecteur à un voyage dans le monde fascinant et riche des épices, aromates et condiments.

■ Très complet, l'ouvrage comprend un ensemble de fiches consacrées chacune à une épice ou une famille d'épices, un aromate ou un condiment (de l'ail au wasabi). Chaque fiche, illustrée par des dessins et des photos, décrit la plante, son mode de culture et la préparation de l'épice. Elle précise les principaux composés chimiques responsables de la typicité aromatique, les utilisations culinaires et les propriétés thérapeutiques. Les annexes en fin d'ouvrage donnent des informations complémentaires en cuisine, en chimie et en médecine.

Marie-Pierre Arvy, Docteur ès Sciences, est maître de conférences à l'université François-Rabelais de Tours où elle dirige la Maîtrise des Sciences et Techniques « Le Goût et son Environnement ».

François Gallouin est professeur à l'Institut national agronomique Paris-Grignon. Il est Docteur Vétérinaire, Docteur en Biologie humaine, Docteur ès Sciences, Docteur en Histoire et Philosophie des Sciences et possède un CAP de cuisinier. Il enseigne également à la Faculté des Sciences de Tours.

Cet ouvrage s'adresse aux botanistes, biologistes, chimistes, cuisiniers, phytothérapeutes, agronomes... confirmés ou étudiants. Il intéressera également un large public d'amateurs de plantes aromatiques et de gastronomes, avertis ou débutants.

 Éditeur
indépendant
depuis 1777

www.editions-belin.com

prix 42 €

code 003063



ISBN 978-2-7011-3063-7



9 782701 130637