

MON OUVRAGE "TRÉSORS D'ÉPICES"

Pour avoir une idée du contenu, voici le sommaire :

PARTIE I : A LA DECOUVERTE DU MONDE DES EPICES

- Sommaire
- Avant propos
- Aventures et mésaventures des épices ou la saga des épices de la préhistoire à nos jours
- Herbes, épices, aromates ou condiments? Comment s'y retrouver
- + Un petit tour dans les familles botaniques
- Épices et cuisine : la valse des utilisations au cours des ans
- Épices et santé : de l'antiquité à nos jours
- + Les principales forme de conditionnements et préparations
- Avertissements et indications

PARTIE II : PRÉSENTATION DES ÉPICES

LES GRANDES CLASSIQUE

Les grands mélanges : curry et massala

Curry : la plante

Cannelle

Girofle

Muscade et macis

Curcuma et Zédoaire

Gingembre

Galanga et Galéga

Cardamome et amome

Colombo : la plante et le mélange

LES POIVRES : UNE AFFAIRE PIMENTÉE DE VRAI ET DE FAUX...

LES VRAIS POIVRES, FAMILLE DES PIPÉRACÉES

Poivres de toutes couleurs et... falsification

Poivre long,

Poivre à queue ou Cubèbe

LES FAUX POIVRES, AUTRES FAMILLES Poivre de Guinée ou Maniguette,

Poivre de Sichuan,

Poivre rose

Poivre des moines ou Gattilier,

Poivre de Tasmanie

Poivre de Cayenne ou des Caraïbes

LES PIMENTS

Piment , Poivron, Paprika

Le 4 épices : le mélange et la plante, piment de Jamaïque

LES INCLASSABLES

Safran, Vanille, Sésame, Citronnelle, Tamarin, Fenugrec, Séné

A LA FRONTIÈRE DES ÉPICES ET DES PLANTES CONDIMENTAIRES... ou LES ÉPICES D'EUROPE

Ail & Cie, Moutarde, Raifort et Radis, Genévrier, Câprier et Cléome, Pavot et coquelicot, Réglisse & Cie

LES BELLES OMBELLES

Cumin et carvi, Nigelle, Coriandre, Fenouil, Aneth , Anis et Badiane

LES CURIOSITÉS

Fève tonka, Asa Foetida, Rocou, Sumac & Cie, Sumah et cornouiller, Ajowan,Asaret, Inanome, Monarde,Myrobolan

PARTIE III - ANNEXES

Conseils d'achats et de conservations

Conclusion

Jouons ensemble : mots croisés et quizz

Glossaire botanique

Glossaire médicinal

Récapitulatifs des maladies et maux

Récapitulatifs des propriétés thérapeutiques

Personnalités citées

Indes des recettes de cuisine

Sources bibliographiques et internet