



La cuisine naturelle des plantes d'Alsace

Simone Morgenthaler, Hubert Maetz

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La cuisine naturelle des plantes d'Alsace Simone Morgenthaler, Hubert Maetz

 [Telecharger La cuisine naturelle des plantes d'Alsace ...pdf](#)

 [Lire en Ligne La cuisine naturelle des plantes d'Alsace ...pdf](#)

La cuisine naturelle des plantes d'Alsace

Simone Morgenthaler, Hubert Maetz

La cuisine naturelle des plantes d'Alsace Simone Morgenthaler, Hubert Maetz

Téléchargez et lisez en ligne **La cuisine naturelle des plantes d'Alsace Simone Morgenthaler, Hubert Maetz**

640 pages

Extrait

Le bonheur est dans la nature

L'idée de ce livre sur les plantes sauvages, foisonnant de saveurs et de nature, s'est inscrite en nous comme une évidence. Nous avons tous deux grandi dans la ruralité. Pour Hubert, ce fut dans un environnement de prairies et de vignes à Rosheim, pour moi dans les prés et la forêt des contreforts des Vosges contre laquelle Haegen, mon village, est blotti.

A bien réfléchir, ce sont nos mamans qui nous ont transmis ce lien fort avec la nature. Hubert voyait la sienne honorer la mâche sauvage et le poireau des vignes. Maman m'a appris que la chélidoine guérit les verrues, que le bouillon blanc soulage les bronchites, que les pousses de sapin donnent des sirops contre la toux, que les fleurs de primevère valent toutes les confiseries et qu'une feuille d'oseille mâchée calme la soif. N'en déduisez pas qu'Hubert et moi partageons une enfance commune : nous ne nous connaissions pas, mais nos mamans ont grandi dans le même village. Il s'appelle Lochwiller. Il ne fait plus partie de l'Ackerland, il n'est plus dans le Kochersberg. Il est à la frise de ces régions, proche de Marmoutier, sur un espace nommé Heckeland, le «pays des haies». J'y passais mes vacances dans la ferme de ma grand-mère Marie-Barbe, reprise par tante Élise et oncle André. Dans cette ferme, j'ai vécu avec une exaltation sans limite les fenaisons, les moissons, le travail autour de la plantation de tabac et des pommes de terre. J'y ai engrangé les parfums du grenier à céréales, des étables et du trèfle à faucher chaque jour.

Maman, Marie-Thérèse Staebler, a épousé en 1949 Aloyse Morgenthaler, sculpteur sur bois de Haegen, le village où j'ai grandi. Jacqueline Hantz, épousa en 1953 Jacques Maetz de Rosheim, à la fois agriculteur, vigneron et tenancier de la Rosemer Winstub. Nos mères se sont perdues de vue après leur mariage.

J'ignorais leur enfance et leur adolescence communes lorsque je suis allée vers Hubert pour lui proposer de présenter avec moi, à partir de 1995, l'émission «Sur un siess». Notre complicité si forte qui permet, au cours des treize ans de cette série, de rencontrer autant l'approbation du public, vient aussi de là : d'être nés de valeurs simples, fortes, inculquées et transmises par des gens d'une terre identique.

Nous avons vécu le rituel de la purée aux herbes du Jeudi saint, 's Ninkrittermües, pour laquelle nos mères réunissaient poireau, épinard et ce que la nature donne de sauvage vers Pâques : achillée, jeunes orties, pissenlit, oseille, aegopode et lierre terrestre. Hubert puise d'ailleurs sa force dans son osmose avec la nature. Il agit d'instinct en homme de la terre avec ce bon sens paysan qui le rend si attachant. Son bonheur est de magnifier ce que la nature lui a offert et, en chef inventif, il est toujours prompt à créer de nouveaux mariages de saveurs.

De mon enfance proche de la terre, je garde une passion pour la botanique, qui transparaît souvent dans mes livres. Sonate à Catherine, Au jardin de ma mère, À demain à New York, Retour à Bellagio ou Les Saisons de mon enfance sont des odes à la nature et à ses petits riens somptueux.

Ce livre naît à une époque très chlorophylle et nature, marquée par l'envie de se soigner par les plantes et de revenir vers des valeurs ancestrales. Les simples et la phytothérapie sont plus prisés que jamais. Les herboristes s'accordent à reconnaître cet étonnant regain d'intérêt pour les plantes. Pourtant, nous n'avons nullement voulu obéir à un phénomène de mode en réalisant ce livre. Présentation de l'éditeur

Faites venir sur votre table la pâquerette et le sureau, le trèfle et la violette, la reine-des-prés et l'ail des ours...

Cueillies sur le piémont des Vosges, en plaine d'Alsace ou dans votre jardin, trouvées sur les étals des marchés ou chez les producteurs, les plantes de la région se mettent en quatre - par la grâce inspirée de deux amoureux de la nature et de la cuisine - pour enchainer les plats de tous les jours comme ceux des fêtes partagées. Grâce à 70 plantes qui ne demandent qu'à charmer les palais, découvrez en 700 recettes une cuisine traditionnelle et saine, originale et joyeuse.

SIMONE MORGENTHALER et HUBERT MAETZ ont animé pendant treize ans l'émission culinaire à succès de France 3 Alsace, *Sür un Siess* - qui a donné lieu à un formidable best-seller en librairies. Simone, «la plus célèbre des Alsaciennes», journaliste, chroniqueuse, conteuse, est l'auteur d'une quinzaine de livres de gastronomie et de littérature. Hubert, restaurateur à l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim et chef passionné par les plantes de sa région, est le président des Etoiles d'Alsace.

Pesto d'ortie

Financiers à la fleur de sureau

Potée aux neuf herbes

Pigeonneaux farcis de pâquerettes

Chips d'ail des ours

Miel de pissenlit

Gratin d'ananas aux fleurs de bouillon-blanc

Raviolis de chénopode au fromage de chèvre

Cake aux fleurs de lotier

Salade de mâche à l'orange

Beignets d'épiaire

Sel de coquelicot

Purée au trèfle rose

Oeufs farcis à l'oseille

Sucettes à la tanaïsie

Roïgebradeldi au serpolet

Blinis aux fleurs de pissenlit

Crème brûlée à l'aigremoine

Pâte à pizza à l'ail des ours

Chou farci au colza

Lasagnes au lamier

Gelée de pommes à la menthe

Salade de fraises et myosotis

Download and Read Online *La cuisine naturelle des plantes d'Alsace* Simone Morgenthaler, Hubert Maetz

#LREHNUZT1B5

Lire La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz pour ebook en ligne La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz à lire en ligne. Online La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz ebook Téléchargement PDF La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz Doc La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz Mobipocket La cuisine naturelle des plantes d'Alsace par Simone Morgenthaler, Hubert Maetz EPub

LREHNUZT1B5LREHNUZT1B5LREHNUZT1B5