



# BIBLIOGRAPHIE

## CUISINE SAUVAGE



## LIVRES DE CUISINE SAUVAGE

L'appel gourmand de la forêt,  
Linda Louis

Cueillette sauvage,  
Christl Exelmans

Plantes sauvages à ma table,  
Olivier Picard

La cuisine des fleurs,  
François Couplan

Cuisiner les plantes de montagne,  
François Couplan et Marie-Paul Roc

Sauvages et comestibles,  
Marie-Claude Paume

Les fleurs du bien,  
Bachir Henni

Des fleurs dans votre assiette,  
Nathalie Beaudoin

The new wildcrafted cuisine,  
Pascal Baudar

Cuisiner la Nature,  
Caroline Calendula

# LIVRES DE PHILOSOPHIE CULINAIRE

Le goût silencieux,  
Valérie Duvauchelle

Instructions au cuisinier zen,  
Maître Dogen

Fade,  
Ryoko Sekiguchi

Eloge de la fadeur,  
François Jullien

Thé, renouer avec l'essence de la Vie,  
Christina-Jade Brunel

Le livre du thé,  
Okakura Kakuzō



Le restaurant de l'amour retrouvé,  
Ito Ogawa

Chocolat amer,  
Laura Esquivel

La Terre est une marmite,  
Ryoko Sekiguchi

Les Herbes sauvages,  
Hisao Nakahigashi

Sentir,  
Ryoko Sekiguchi

Japon, la cuisine à la ferme  
Nancy Singleton Hachisu



Cette bibliographie a pour vocation de s'enrichir au fur et à mesure de la formation. N'hésitez pas à me faire part d'ouvrages intéressants et inspirants qui pourront nourrir celle-ci.