



Les ouvrages du Centre Municipal de Pomologie

Le monde des variétés fruitières est vaste et complexe pour celui qui est néophyte, une bibliothèque étant difficilement transportable, il nous fallait trouver un moyen plus léger afin de mettre à disposition du public toutes nos connaissances. Dès le début nous avons pris le parti d'éditer et de diffuser dans différents ouvrages tout ou partie de notre savoir.

Fruits du Languedoc-Roussillon

A la fameuse question « Quel est votre fruit préféré ? », la réponse est bien souvent enthousiaste : « La fraise, bien sûr ! » Gariguette, Capron Royal, Mara des Bois... qu'importe la variété puisque toujours vient l'ivresse ; les petits comme les grands raffolent en effet ce petit fruit charnu dont la jolie robe rouge et brillante salue gaiement l'arrivée des beaux jours. Cet engouement demeure pourtant relativement récent, et cet ouvrage permet de découvrir son histoire particulière - la fraise demeura longtemps l'apanage des familles royales - tout comme ses modes de culture ou l'incroyable diversité des variétés... et des saveurs ! Pour notre plus grand bonheur, un carnet de recettes présente également d'astucieuses idées pour l'accommoder, depuis les traditionnels fraisier, confiture ou tarte jusqu'à des recettes salées plus surprenantes.

Auteur : Sabine RAUZIER

Éditions : UP-AFCEV- 2011 —ISBN : 2-7006-0332-X

Prix de vente de l'ouvrage : 20 €

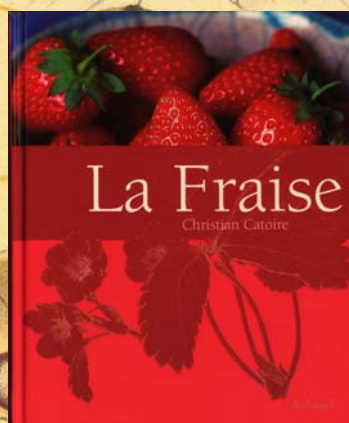
La Fraise

A la fameuse question « Quel est votre fruit préféré ? », la réponse est bien souvent enthousiaste : « La fraise, bien sûr ! » Gariguette, Capron Royal, Mara des Bois... qu'importe la variété puisque toujours vient l'ivresse ; les petits comme les grands raffolent en effet ce petit fruit charnu dont la jolie robe rouge et brillante salue gaiement l'arrivée des beaux jours. Cet engouement demeure pourtant relativement récent, et cet ouvrage permet de découvrir son histoire particulière - la fraise demeura longtemps l'apanage des familles royales - tout comme ses modes de culture ou l'incroyable diversité des variétés... et des saveurs ! Pour notre plus grand bonheur, un carnet de recettes présente également d'astucieuses idées pour l'accommoder, depuis les traditionnels fraisier, confiture ou tarte jusqu'à des recettes salées plus surprenantes.

Auteur : Christian CATOIRE, avec la collaboration de Sabine RAUZIER et Sophie BERNARD

Éditions : Aubanel - 2004 —ISBN : 2-7006-0332-X

Prix de vente de l'ouvrage : 10 €



Sucrés-salés fruitiers & saveurs exotiques...

Sucré salé, on a toujours une petite réticence, peu habitué que nous sommes aux saveurs transversales. La cuisine traditionnelle française ne nous ayant pas habituée à cette explosion de saveurs aigres-douces. D'ailleurs, on assimile, la cuisine sucré salé aux parfums des alizés en parlant trop souvent de cuisine exotique.

L'histoire nous enseigne que le métissage a toujours été fécond : « emprunter à l'autre pour mieux se révéler, sans s'oublier ». C'est dans cet esprit que nous avons choisi les recettes que vous trouverez dans ce livret. Elles évoquent avec passion les odeurs, les textures fruitées d'une cuisine pas si exotique que cela après tout.

Le goût est avant tout une question d'éducation, on apprend petit à petit à son palais à apprécier des associations de parfums de plus en plus complexes. La table doit redevenir un moment de partage où chacun discute de ses goûts. Et ce livret vous donnera l'envie de mettre les saveurs sucré salé au goût du jour tout au long de l'année.

Auteur : Sabine RAUZIER—Éd. Mairie d'Alès, coll. Nos cahiers gourmands - 2007.

Prix de vente : 5 €

Confitures, marmelades & autres douceurs...

Confiture, gelée, sirop et marmelade sont autant de mots qui nous rappellent la douceur de l'enfance, les pots alignés sur les étagères de la cuisine de Grand-mère.

Ce livret vous propose de redécouvrir ces recettes traditionnelles comme la confiture abricots-amandes ou le vin de noix, mais aussi de s'aventurer à la découverte de nouveaux parfums comme la marmelade d'endives ou la gelée aux fleurs. En tout, ce sont 67 recettes délicieuses qui ont été compilées pour votre plus grand plaisir.

Auteur : Sabine RAUZIER—Éd. Mairie d'Alès, coll. Nos cahiers gourmands - 2007.

Prix de vente : 5 €



La collection « Nos cahiers gourmands » est née de l'envie de partager tous les savoirs gourmands retrouvés dans les ouvrages du Centre Municipal de Pomologie. Ces livrets comprennent une compilation d'une soixantaine de recettes chacun autour des saveurs fruitières.

Noix et noisettes, délices de fruits secs.

Très différents des fruits séchés, les amandes, noix et noisettes, noix de pécan, pignons et pistaches, sont aussi appelés " fruits oléagineux" à cause de leur richesse en lipides. Ayant souvent mauvaise presse, on sous-estime pourtant les bienfaits de leur consommation pour la santé. Ils sont une bonne source de protéines, calcium, fer, magnésium et zinc. Les fruits secs ont donc toute leur place dans nos assiettes, ils sont riches en acides gras insaturés, et totalement dépourvus de cholestérol.

Noix, noisette, amande, pistache, noix de pécan ou encore noix de coco ou pignon de pin prennent un parfum suave, souvent révélé après quelques minutes passées dans une poêle. Les huiles de noix et de noisette sont elles aussi particulièrement savoureuses.

De longue conservation, les fruits secs vont accompagner au grès de nos envies nos salades ou nos biscuits tout au long de l'année.

Auteur : Sabine RAUZIER—Éd. Mairie d'Alès, coll. Nos cahiers gourmands - 2007.

Prix de vente : 5 €

Les Roses Sauvages

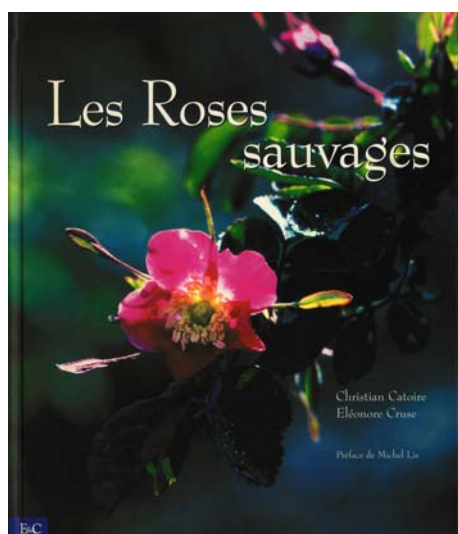
Ce livre présente les espèces vivantes de roses à travers le monde, identifiées et classées d'après les recherches de Christian Catoire et Éléonore Cruse. C'est un panorama totalement nouveau sur les connaissances des espèces sauvages du genre *Rosa*, à l'origine de toutes les roses horticoles, dont la préservation constitue l'un des enjeux de la biodiversité. Ces fleurs délicates et fugaces sont en fait assez méconnues, elles sont pourtant largement réparties à travers le monde ans l'hémisphère Nord. Cinq balades aventureuses vous en font découvrir un certain nombre. Cette géographie botanique des *Rosa* nous donne une nomenclature descriptive de plus de 140 espèces sauvages, claire, pratique et abondamment illustrée. Une méthode de reconnaissance ouvre au lecteur les voies de sa propre recherche.

Il s'agit d'un véritable jeu d'application des clés de détermination complété d'un guide d'étude et d'observation qui permet de prolonger sa contemplation et son goût délicat pour ces plantes aux fleurs et aux fruits subtils.

Auteur : Christian CATOIRE, Éléonore CRUSE

Éditions : E&C, collection Le Sauvage d'abord - 2001. ISBN : 2-911722-06-X

Prix de vente de l'ouvrage : 37 €



D'autres ouvrages sont en préparation, nous ne manquerons pas de vous informer par le biais de notre site Internet des éditions futures.

Pour toute commande d'ouvrages, merci de remplir le bon de commande ci-dessous et de nous le renvoyer accompagné du règlement.

Bon de commande

Nom :

Adresse :

.....

.....

Téléphone :

Courriel :

passer commande ci-dessous :

Quantité	Description	Prix unitaire	Total TTC	
	<i>Les fruits du Languedoc-Roussillon</i> de Sabine RAUZIER, éd. UP-AFCEV, collection Le verger des terroirs de France ; 2011	20,00 €		
	<i>La fraise</i> de Christian CATOIRE, éd. Aubanel ; 2004	10,00 €		
	<i>Sucrés-salés fruitiers & saveurs exotiques</i> de Sabine RAUZIER, éd. Mairie d'Alès ; 2007.	5,00 €		
	<i>Confitures, marmelades & autres douceurs</i> de Sabine RAUZIER, éd. Mairie d'Alès ; 2007.	5,00 €		
	<i>Noix & noisettes, délices de fruits secs</i> de Sabine RAUZIER, éd. Mairie d'Alès ; 2007.	5,00 €		
	<i>Les roses sauvages</i> de Chr. CATOIRE & E. CRUSE, éd. E&C, collection Le Sauvage d'abord ; 2001.	épuisé		
* Pour tout règlement par chèque, l'établir à l'ordre du Trésor Public			Sous-total	,00 €
			Montant non soumis à TVA	/
<i>Ligne ci-dessous réservée au service financier</i>			Frais de port	offert
Règlement effectué par		n°	TOTAL*	,00 €

Fait à, le

Signature

À renvoyer accompagné du règlement
à l'adresse ci-dessous

Centre Municipal de Pomologie

Pôle Culturel et Scientifique de Rochebelle

70 chemin de St Raby, 30100 Alès



Téléphone : 04 66 56 50 24

Mel : centre.pomologie@wanadoo.fr