

Zones humides, produits alimentaires et gastronomie. Actes de la journée d'étude 2014. Textes réunis et présentés par Olivier Cizel et Jean-Michel Derex

Actes de la première journée organisée par le Groupe d'Histoire des Zones Humides, avec au sommaire : - Introduction (Éditorial, La politique des espaces naturels sensibles du département de l'Ain) - Les produits comestibles (Quand les marais alimentaient la table des citoyens (XVIIIe-XIXe siècles), La chasse, témoin de la fonction nourricière des zones humides - La gastronomie des espaces humides d'hier et d'aujourd'hui (Voyage dans le temps des pratiques culinaires liées aux zones humides, Cuisines camarguaises, De la cuisine populaire à la cuisine gastronomique à Venise) - Témoignages de restaurateurs (Régis Douysset, chef du restaurant l'Escarbille (92), Claude Michallet, chef du restaurant Michallet (01)) - Documents complémentaires (recettes de cuisine à base de produits des zones humides, Anciens menus, Aphorisme (La Physiologie du goût, 1848).

Auteurs du document : collectif

Obtenir le document : Groupe d'Histoire des Zones Humides

Mots clés : produit alimentaire, produits des zones humides

Date : 2016

Type de ressource : Actes de colloques

Format : text/xml

Identifiant Documentaire : FCEN18095

Langue : Français

Accéder à la notice source : <https://reseau-cen-doc.org/dyn/portal/index.seam?page=alo&aloid=18095>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/zones-humides-produits-alimentaires-et-gastronomie-actes-de-la-journee-d-etude-2014-textes-reunis-et0>

Evaluer cette notice: