

250 CHAMPIGNONS DE FRANCE

Les reconnaître & les cuisiner !

ÉDITION ENTIÈREMENT MISE À JOUR - NOUVEAUX TEXTES



Le guide indispensable du cueilleur de champignons, dans un format pratique à emmener avec soi en cueillette.

Les reconnaître :

- Les 250 champignons de France les plus courants, du Nord à la Méditerranée, présentés dans des fiches très détaillées : description, milieux de prédilection, époque de cueillette, comestibilité et intérêt gustatif, confusions... Rien n'est oublié !
- Plus de 300 photos grand format pour une identification précise.
- Des tableaux de confusion illustrés pour comparer une espèce toxique à l'espèce comestible qui lui ressemble.
- Un glossaire pour comprendre les termes de mycologie.
- Une présentation claire où les informations essentielles sont immédiatement accessibles.

Les cuisiner :

- Des recettes illustrées pour cuisiner ses récoltes, des grands classiques aux plus originales.
- Tous les conseils pour préparer et conserver les champignons.



- **Prix public** : 14 €
- **Format** : 11,7 x 18,5 cm
- **Pagination** : 288 pages
- **Reliure** : broché + rabats
- **Illustrations** : plus de 300 photos couleur

CONTACT

contact@suzac.fr
www.suzac.com

LES AUTEURS

Ce guide pratique est le fruit de la collaboration de douze mycologues, tous spécialistes dans leurs régions respectives.