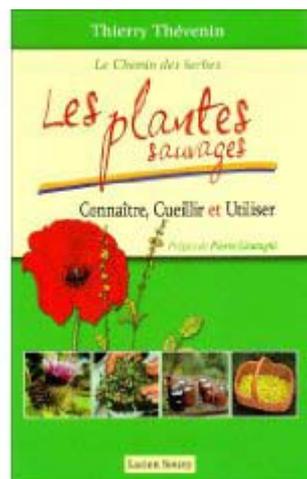


Les plantes sauvages, Thierry Thévenin

Thierry Thévenin,
« Les plantes sauvages »,
éditions Lucien Souny, 2008,
ISBN 978-2-84886-151-7



Tenter de poser des bornes, d'indiquer les principaux acteurs de la botanique contemporaine est risqué, ne serait-ce que par la tristesse ou l'indignation de ceux qui se croiront oubliés.

Je dirais donc seulement que Thierry Thévenin, auteur d'un superbe « Les plantes sauvages », m'évoque Pierre Lieutaghi (qui le préface), Pierre Delaveau et Henri Leclerc.

A mi-chemin entre le guide de poche et l'encyclopédie, l'ouvrage, où l'on sent à chaque moment le passionné s'exprimer, présente, en 330 pages, l'ensemble des simples, qui n'ont jamais été vraiment oubliées et que l'on semble redécouvrir sans cesse.

Et dans la jungle des parutions écolo-naturalistes sur laquelle surfent les grands éditeurs, comme les GMS sur le bio, « Les plantes sauvages » pose un vrai jalon et devrait rester une référence à l'avenir.

Précédé d'une longue introduction sur les usages généraux, précautions de récolte, conservation, alimentation et phytothérapie, chaque plante est ensuite présentée, avec les confusions possibles, accompagnée d'une planche dessinée et de photos.

Une vingtaine de pages, dont les adresses utiles et une belle bibliographie, complètent logiquement cette nouvelle 'bible'.

B Pichetto, pour le CRNHR, 28/12/2008.

A lire ou à relire :

- Pierre Delaveau, Les épices, histoire, description et usages des différents épices, aromates et condiments, Albin Michel, 1987, 2-226-02880-3
- Dr Henri Leclerc, Les épices, plantes condimentaires de la France et des colonies, Masson et Cie, 1929.
- Pierre Lieutaghi, Le livre des bonnes herbes, Marabout, 2 tomes, 1978.