

## Le Grand livre Hachette des champignons

Guillaume Eyssartier



Le livre de référence complet destiné aux amateurs de champignons, qu'ils soient débutants ou plus avertis. *Le Grand livre Hachette des champignons* présente 200 champignons les plus courants, tous illustrés : comestibles, toxiques, mortels.

Les espèces sont classées selon leur morphologie pour une identification plus aisée de retour de cueillette. Les caractéristiques détaillées permettent d'identifier sa récolte et de distinguer les différences essentielles entre deux espèces afin d'éviter toute confusion. S'y ajoutent des renseignements complémentaires sur les noms de champignons, leur biotope, leurs modes de développement, leurs spécificités botaniques, leurs atouts culinaires et autres usages.

Une large part est consacrée à l'écosystème des champignons, à leur anatomie, à leur conservation et à la prévention des risques de toxicité.

Un carnet de recettes est proposé dans un cahier spécial pour passer de la cueillette à la dégustation.

Auteur de nombreux livres sur les champignons, **Guillaume Eyssartier** est docteur ès sciences du Muséum national d'histoire naturelle (Paris) et mycologue professionnel. Il est l'auteur d'articles scientifiques traitant des champignons du monde entier, parus dans des revues internationales.

Format : 230 x 285 mm  
312 pages – 35 €

Responsable de la communication : Johanna Rodrigue  
Tél. : 01 43 92 32 46  
Courriel : [jrodrigue@hachette-livre.fr](mailto:jrodrigue@hachette-livre.fr)  
Site : [www.hachette-pratique.com](http://www.hachette-pratique.com)



[facebook.com/hachettecuisine](https://facebook.com/hachettecuisine)



[pinterest.com/hachettecuisine/](https://pinterest.com/hachettecuisine/)