

Bonjour, je suis à la recherche de livre concernant la culture du safran (au Maroc si possible), pourriez-vous me donner quelques références? Merci d'avance, cordialement.

Réponse apportée le **03/16/2011** par PARIS – Bibliothèque de l'Institut du Monde Arabe – Monde Arabe, Islam

Vous trouverez une bonne synthèse sur le safran et notamment son utilisation dans la cuisine dans les 2 articles suivants de Wikipedia :

– Le safran :

< http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_%28%C3%A9pice%29 >

– Histoire du safran :

< http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_du_safran >

Autres ressources en ligne :

– la culture du safran au Maroc : 2 articles

<

http://www.emarrakech.info/Le-safran-l-epice-la-plus-convoitee-du-monde_a22803.html >

<

<http://www.marrakech-cityguide.com/fr/shopping/le-safran.shtml>

>

– le safran d'Askaoune, Maroc : site marocain

< <http://www.maroc-safran.com/> >

Ouvrages de cuisine :

La plupart des livres de cuisine marocaine propose des recettes utilisant le safran. La Bibliothèque de l'Institut du monde arabe vous propose les quelques titres suivants :

– Fleur de safran : images et saveurs du Maroc / Jacqueline Cohen- Azuelos ; .- Aix- en- Provence : Edisud , 1999 .- 224 p. : ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 27 cm

ISBN 2-7449-0092-3

– Tajines et quadras / Fatéma Hal ; photographies Eric Fénot, stylisme Delphine Brunet .- : Hachette Pratique Paris , DL 2007 .- 1 vol. (96 p.) : ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 20 cm .- (Pratiques Hachette ; Cuisine)

ISBN 978-2-01-237296-2

– Le meilleur du Maroc : <120 recettes épicées et colorées> / Tess Mallos .- Paris : Larousse , 2009 .- 1 vol. (296 p.) : ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 30 cm

ISBN 978-2-03-584415-6

Vous pouvez chercher ces titres dans les bibliothèques proches de votre domicile ou les commander par correspondance auprès de la librairie de l'IMA : bookshop@imarabe.org

Merci de votre confiance.

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque de l'Institut du monde arabe

<http://www.imarabe.org/page-sous-section/la-une>>

<http://www.Eurêkoi.org>