

Introduction : HERBES DES DIEUX...	9
I DES MYTHES ANTIQUES AUX RÉALITÉS MODERNES	11
AUX SOURCES DU BASILIC	11
• <i>L'herbe sacrée des Indiens</i>	11
• <i>Une origine mythologique et féconde</i>	13
AUX SOURCES DES ORIGANS	16
COUTUMES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI	18
• <i>Basilic : à l'amour, à la mort</i>	18
• <i>Origans : senteurs amoureuses</i>	21
• <i>Des plantes et des sorciers</i>	23
• <i>En littérature et en chansons</i>	24
L'ÉCLIPSE DES SIMPLES ET LEUR GRAND RETOUR	25
LES HERBES, UN MARCHÉ PORTEUR	28
II POUR BIEN NOMMER BASILICS ET ORIGANS	31
NOMS DE BASILICS	32
NOMS D'ORIGANS	36
DE L'ORIGINE DES MOTS	38
III DU SOL A LA TABLE	41
HISTOIRE D'UNE CULTURE	41
• <i>Au temps de Pline l'Ancien</i>	41
• <i>Dans les jardins du Moyen Age</i>	42
• <i>Les conseils d'Olivier de Serres</i>	43
• <i>Les temps modernes</i>	45
POUR TOUS LES GOÛTS : ESPÈCES ET VARIÉTÉS	
HORTICOLES	45
CULTURE D'AUJOURD'HUI	49
• <i>Le basilic, amateur d'eau et de soleil</i>	49
• <i>Simple marjolaine</i>	51
• <i>Robuste origan</i>	52
• <i>Potées parfumées</i>	53
DE LA TERRE AU SACHET	54
• <i>La récolte</i>	54
• <i>L'art du séchage</i>	54

IV	SIMPLES BIENFAISANTS	59
	VIEILLES HERBES A SOIGNER	59
	• <i>Basilic : vertus d'hier et d'ailleurs</i>	60
	• <i>Les origans au fil des siècles</i>	63
	PHYTOTHÉRAPIE MODERNE	68
	• <i>Les Labiées et leurs essences</i>	69
	• <i>Des propriétés reconnues</i>	70
	USAGES MAISON	71
V	HERBES SAVOUREUSES	73
	LA GASTRONOMIE D'ANTAN	73
	DES DIVERS MODES DE CONSERVATION	76
	A CHAQUE HERBE SELON SES MÉRITES	78
	LE BASILIC, LA MARJOLAINE ET LA TOMATE	80
	• <i>Coulis de tomates aux herbes</i>	80
	SAUCES :	81
	• <i>Pesto de Ligurie</i>	81
	• <i>Basilic à l'huile d'olive</i>	82
	ENTRÉES ET PLATS UNIQUES	83
	• <i>Tarte aux épinards et à l'origan</i>	83
	• <i>Tourte à la carotte...</i>	83
	• <i>Poivrons farcis au quinoa...</i>	84
	• <i>Spaghettis carbonara...</i>	85
	LÉGUMES	85
	• <i>Artichauts à la barigoule</i>	85
	• <i>Caponata</i>	86
	• <i>Fèves mange-tout à l'origan</i>	87
	• <i>Petits navets sautés à la marjolaine</i>	87
	• <i>Chou braisé</i>	88
	POISSONS ET VIANDES	88
	• <i>Morue à la marjolaine</i>	88
	• <i>Filets de poisson à l'origan...</i>	89
	• <i>Dorade au basilic</i>	89
	• <i>Gigot d'agneau à l'origan</i>	90
	• <i>Rôti de veau au basilic</i>	90
	• <i>Osso bucco</i>	91
	LES MOTS DU BASILIC...	92
	LES LIVRES DU BASILIC...	93
	LES ADRESSES DU BASILIC...	94