

Introduction	9
I CASSIS ET GROSEILLES	11
DES BAIES FRISÉES VENUES DU FROID	11
UN POIVRIER CULTIVÉ EN POITOU	17
DE QUELQUES <i>RIBES</i>	20
• <i>Le groseillier à grappes</i>	20
• <i>Le groseillier à maquereau</i>	21
• <i>Les groseilliers décoratifs</i>	22
• <i>Le cassissier</i>	23
• <i>Le caseillier</i>	24
LE JARDIN DE GROSEILLES	25
LE JARDIN DE CASSIS	32
II MÛRES ET FRAMBOISES	37
LA RONCE QUI BLESSA IDA	37
ROUGE COMME LE RUBIS, PIQUANTE COMME L'OSEILLE	40
DE QUELQUES <i>RUBUS</i>	45
• <i>Le framboisier</i>	45
• <i>La ronce des talus</i>	46
• <i>La ronce bleue</i>	48
• <i>La ronce odorante</i>	50
• <i>La ronce naine</i>	50
• <i>Les ronces cultivées, ou ronces "américaines"</i>	50
LE JARDIN DE FRAMBOISES	51
LE JARDIN DE MÛRES	58
III AIRELLES ET MYRTILLES	63
UN CHAPELET DE GRAINS BLEU NUIT	63
DE QUELQUES <i>VACCINIUM</i>	65
• <i>La myrtille sauvage</i>	65
• <i>L'airelle rouge</i>	66
• <i>L'airelle des marais</i>	67
• <i>La canneberge</i>	67
LE JARDIN DE MYRTILLES	68
LA CUEILLETTE	71

IV	SUCRÉ, ACIDE : LES SAVEURS DE L'ÉTÉ	75
	CONFITURES, GELÉES ET COULIS	77
	• <i>Gelée de groseilles sans cuisson</i>	79
	VINS, LIQUEURS ET SIROPS	79
	• <i>Moré</i>	81
	• <i>Liqueur de framboises</i>	82
	• <i>Vodka de cassis</i>	83
	• <i>Vin de myrtilles</i>	83
	DES FRUITS ROUGES TOUT AU LONG DU REPAS	83
	• <i>Fruits rouges givrés et glacés</i>	83
	• <i>Mûres au vinaigre</i>	84
	• <i>Marmelade d'airelles et de canneberges au vin et à la cannelle</i>	84
	• <i>Saumon aux baies rouges</i>	85
	• <i>Caprin aux fruits rouges</i>	86
	• <i>Tarte aux framboises et aux mûres</i>	86
	• <i>Crumble aux fruits rouges</i>	87
	• <i>Thé de ronce</i>	88
	LES MOTS DES FRUITS ROUGES	89
	LES LIVRES DES FRUITS ROUGES	91
	LES ADRESSES DES FRUITS ROUGES	93