

Le Grand Atlas botanique de nos jardins

Ce livre grand format présente 155 plantes communes dans les jardins. C'est un extrait d'une encyclopédie publiée en fascicules il y a quelques années et enrichi ici de planches botaniques anciennes, d'où le titre de l'ouvrage. Il se décline comme un dictionnaire alphabétique des plantes classées par nom commun, chaque espèce bénéficiant de deux pages : une pour la planche botanique et l'autre pour le texte.

NOTRE AVIS La présentation est flatteuse, même si la couverture semi-rigide ne permet pas de classer tout à fait ce titre parmi les « beaux livres ». Il n'y a rien d'exceptionnel dans l'information, mais c'est assez complet, avec des petites anecdotes pour chaque plante et surtout une botanique rigoureuse, notamment dans la classification qui tient compte des changements de familles les plus récents. Les illustrations en gravures sont très agréables, en revanche les photos dévoient souvent. Notez pour les collectionneurs que l'an dernier était sorti *Le Grand Atlas botanique gourmand* avec des fruits du monde entier. **Collectif, Éditions Atlas, 30 €**



Dictionnaire visuel des Plantes de la garrigue et du Midi

Faisant suite au remarquable *Dictionnaire visuel de la botanique*, ce livre, de la même veine, nous entraîne à la découverte des plantes du pays de Frédéric Mistral. Le livre est découpé en trois grandes parties : arbres et arbustes, arbrisseaux et sous-arbrisseaux, plantes herbacées. Le premier chapitre sur l'adaptation des plantes à la sécheresse est particulièrement intéressant. Le reste de l'ouvrage est une présentation très illustrée des plantes classées par ordre alphabétique du genre botanique, mais mises en exergue par leur nom vernaculaire. Une page complète est consacrée à chaque espèce avec une description détaillée.

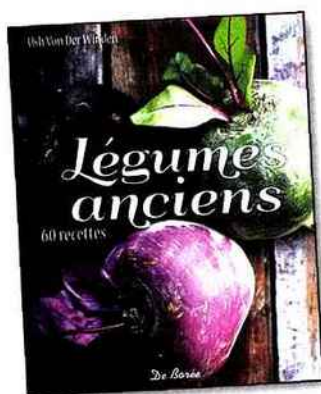
NOTRE AVIS C'est un travail exceptionnel, notamment sur le plan photographique avec des images très détaillées et d'une grande qualité, présentant les différents organes de la plante. Le texte descriptif est tout à fait accessible à un néophyte. Il est complété en fin d'ouvrage par un glossaire des mots techniques. On a rarement fait mieux au niveau de la précision pour aider à l'identification des plantes et sur ce plan, c'est vraiment parfait. On aurait aimé peut-être quelques anecdotes et plus de précisions sur les lieux où se rencontrent les plantes, mais c'est vraiment un régal et un moyen très ludique de progresser dans la connaissance végétale. **Maurice Reille, Ulmer, 29,90 €**



Terrariums, les créer, les entretenir

D'origine anglaise, ce livre est l'œuvre d'une professionnelle qui réalise des terrariums depuis une dizaine d'années. Il ne s'agit pas ici de compositions destinées à accueillir des amphibiens ou des reptiles, mais simplement des jardins « sous verre » présentés dans différents contenants transparents. Après de très courtes données générales, on entre tout de suite dans le vif du sujet avec les matériaux, les récipients, les substrats, les minéraux, les outils et les plantes. Des modèles de terrariums sont ensuite présentés en détail avec tous les éléments nécessaires pour les réaliser.

NOTRE AVIS C'est un livre très britannique dans sa conception, c'est-à-dire très soigné au niveau de l'illustration, de la mise en pages et de la structure des chapitres et du texte. La consultation en est donc très agréable et facile. C'est parfois un peu trop simplifié dans les explications, mais au moins ce livre a l'avantage d'être clair et concis. Il lui manque simplement un peu de personnalité et des conseils de composition des décors pour être parfait. **Clea Cregan, Larousse, 17,95 €**



Légumes anciens

Ce livre d'origine allemande présente rapidement 12 légumes : betterave rouge, carotte, navet, rutabaga, betterave sucrière, panais, céleri rave, persil tubéreux, chou-rave, radis noir, salsifis et raifort, puis il les décline en 60 recettes, toutes très joliment illustrées des photos de Joerg Lehmann.

NOTRE AVIS Pourquoi ne pas avoir appelé ce livre *Légumes racines* ? Même si botaniquement ce n'est pas tout à fait correct (certains sont des tiges renflées), nous serions bien plus proches de la réalité. La moitié des légumes utilisés dans ce livre sont peut-être « anciens » par l'historique de leur usage, mais ils sont très « modernes » par leur utilisation courante. Il y a donc une ambiguïté qui peut dérouter. Reste que la présentation est très flatteuse, les images savoureuses et les recettes alléchantes. **Usch Von Den Winden, De Borée, 22 €**