

## Au rayon des “beaux livres”

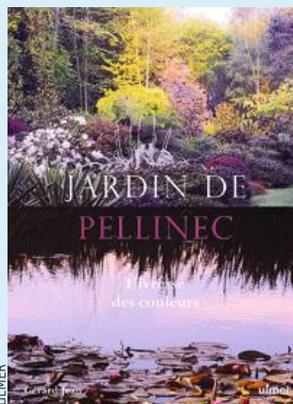


*L'Angleterre des jardins* est le nouvel opus de Francis Peeters et Guy Vandersande. Pour notre plus grand plaisir, ils revisitent l'art du jardin à l'anglaise.

Du jardin Tudor aux grands défis du XXI<sup>e</sup> siècle en passant par les jardins formels, paysagers, victoriens ou éclectiques, ils retracent l'histoire et celle des jardiniers et paysagistes réputés comme Capability Brown, Gertrude Jekyll, Beth Chatto ou Tom Stuart Smith pour ne citer qu'eux. Aussi les découvertes des chasseurs de plantes, pépiniéristes et collectionneurs chevronnés tels les illustres Banks, Veitch ou Williams sans lesquels nos jardins ne seraient pas ce qu'ils sont aujourd'hui.

Pour les aficionados d'Outre-Manche.

→ *L'Angleterre des jardins*, de Francis Peeters et Guy Vandersande, Editions Ulmer, ISBN 978-2-37922-202-3



Le jardin de Pellinec dans les Côtes d'Armor, à un jet de pierres du célèbre domaine de Kerdalo, assure la relève. Considéré par beaucoup comme l'un des plus beaux édens de France, il est l'œuvre de Gérard Jean, qui, au fil des 7 ha de son jardin labellisé remarquable, nous emmène dans un véritable voyage autour du monde. Les plantations choisies avec soin composent des univers bien différents, à la fois exotique, anglais, austral, consacré à l'eau, aux iris ou à l'Himalaya. De quoi admirer des collections merveilleuses et des végétaux rarissimes qui font tourner la tête! En quête permanente de lumière et d'harmonie des couleurs, il décrit et livre tous les secrets de son expérience dans un 4<sup>e</sup> livre extrêmement bien documenté.

Pour les amateurs de jardins d'exception.

→ *Jardin de Pellinec, L'ivresse des couleurs*, Gérard Jean, Editions Ulmer, ISBN 978-2-37922-209-2

## Au rayon des curiosités



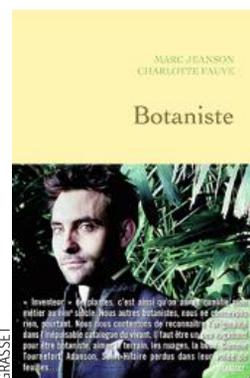
Cuisiner son sapin de Noël? Non, ce n'est pas une blague mais une proposition – pas si saugrenue que ça – de Julia Georgallis, pâtissière et designeuse industrielle. Fini d'abandonner son sapin sur le trottoir dès le mois de janvier; dès à présent, Noël sera écolo jusque dans le menu.

Oui, vous ne rêvez pas: dans ce livre vraiment original, vous trouverez 40 recettes inventives de savoureux pickles, couscous, brownies, sirops, infusions... mais aussi des adresses de sapin bio, des alternatives ou des conseils de recyclage plus respectueux de l'environnement.

Les aiguilles d'épicéa, de sapin ou de pin sont étonnantes en cuisine, infusées dans des vinaigres, sirops, thés ou crèmes glacées, comme base de fumet pour le poisson. Leurs cendres sont idéales pour la cuisson des légumes de saison. À côté des aiguilles, plus classiques, les baies de genévrier ou pignons de pin également au goût du jour. Pour les curieux éco-responsables.

→ *Comment j'ai mangé mon sapin de Noël*, Julia Georgallis, Éditions du Rouergue, 2021, ISBN 978-2-8126-2216-8

## Au rayon des primés



Le livre, *Botaniste*, évoque l'épopée des explorateurs de plantes prêts à tout pour dénicher des merveilles inconnues au bataillon. Un hommage passionnant à tous ceux qui, parfois au péril de leur vie, ont donné leur nom aux végétaux, les ont découverts, cueillis, classifiés ou patiemment séchés pour les conserver.

Ce récit captivant nous dévoile le quotidien de ces odyssees et tous les secrets de ce petit monde passionné, cachés dans les grands herbiers des Jardins botaniques.

Marc Jeanson, scientifique, responsable depuis 2013 de l'Herbier national au muséum national d'histoire naturelle de

Paris, est particulièrement bien placé pour en parler. Dans son récit rendu accessible à tous par la plume experte de la journaliste Charlotte Fauve, il ajoute aussi quelques expériences et souvenirs personnels. À deux, en juin 2021, ils ont reçu au château du Lude en val de Loire, le prix littéraire P.J. Redouté dédié aux livres de jardin. Une belle reconnaissance.

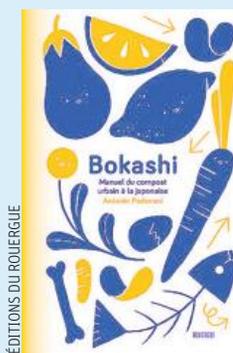
→ *Botaniste*, Marc Jeanson et Charlotte Fauve, Éditions Grasset 2019, ISBN 978-2-2468574

## Au rayon des pratiques



Chaque année, de nouveaux ouvrages basiques ou plus sophistiqués apparaissent pour aider à mieux jardiner sans que cela ne soit trop sorcier. Aux Éditions du Rouergue, parmi d'autres titres, 2 guides retiennent l'attention. Diane Miessler, spécialiste de la permaculture partage sa passion pour la science des sols dans son livre *Construire son sol*, *Cultivez le réseau trophique du sol pour optimiser votre jardin*. En d'autres mots, comment laisser les micro-organismes, bactéries, insectes et vers de terre faire le gros du travail à votre place. Ce guide remet les pendules à l'heure et apprend à laisser le sol tranquille et couvert, à l'assouplir, le mulcher, l'arroser, l'entretenir... bref, à le rendre bien vivant!

→ *Construire son sol, Cultivez le réseau trophique du sol pour optimiser votre jardin*, Diane Miessler, Éditions du Rouergue 2021, ISBN 978-2-8126-2135-2



Antoine Padovani, quant à lui, s'attaque au bokashi, le compost urbain pour petits espaces. Spécialiste des enjeux environnementaux, il expérimente l'écologie pratique au quotidien dans le but notamment de réduire le volume des poubelles familiales tout en valoriser les déchets organiques comme les épluchures, les restes de nourriture, mouchoirs en papier...

Il propose pour l'intérieur et l'extérieur, une méthode de compostage qui, dans un seau hermétique, améliore la décomposition des matières organiques via un processus de fermentation et l'ajout de micro-organismes efficaces. Sachant qu'il ne prend pas de place et ne dégage pas d'odeur et que cela fonctionne au Japon depuis plus de 40 ans, pourquoi ne pas se lancer?

→ *Bokashi, Manuel du compost urbain à la japonaise*, Antonin Padovani, Éditions du Rouergue 2021, ISBN 978-2-8126-2201-4