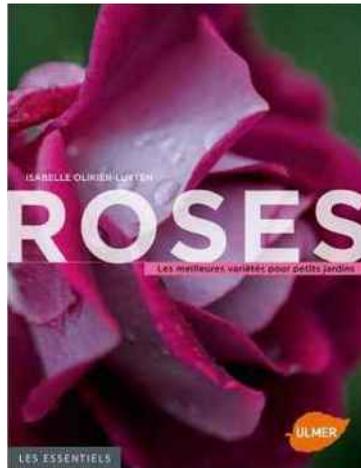




NEUF NOUVEAU NOUVELLES

ACTUALITES COMMERCIALES

**ISABELLE OLIKIER**

Fleur emblématique par excellence, la rose est souvent source de passions.

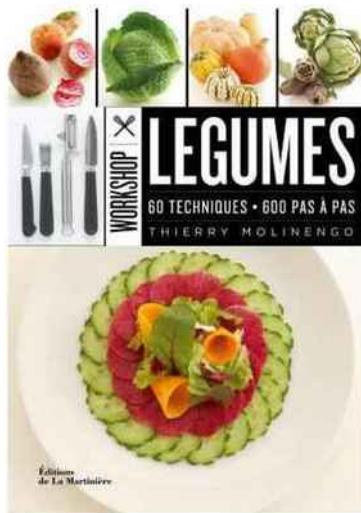
C'est le cas pour Isabelle

Oliquier-Luyten qui transforme son petit jardin depuis vingt ans en un « coin de paradis » rempli de rosiers.

Devenue experte en la matière, elle présente dans cet ouvrage ses 127 variétés préférées, classées par type. Elle nous dévoile son havre de paix par des textes clairs et de magnifiques photos prises dans son jardin. Classiques, très ou peu connues, toutes sont des valeurs sûres dont elle nous donne les clés pour en apprécier la spécificité et les choisir harmonieusement.

En véritable addict de l'aménagement du jardin, elle livre ses conseils de culture (taille, plantation, soins) et d'associations avec des vivaces, mais aussi des idées de bouquets.

Roses d'Isabelle Oliquier-Luyten, éd. Ulmer, 400 illustrations, 192 pages, 19,90 € (prix observé).

**THIERRY MOLINENGO**

Entre couleurs, saveurs et bienfaits, les légumes sont d'une richesse extraordinaire. Selon les recommandations nutritionnelles, ils doivent représenter 50 % du contenu de nos assiettes. Thierry Molinengo, chef de cuisine et grand pédagogue, nous fait découvrir dans cet ouvrage ces surprenants végétaux et pas à pas nous révèle toutes les techniques pour les sublimer. Gnocchis, ravioles, terrines, verrines, soupes, dips, tartes, espumas, farcis, accras, risottos, gratins, salades, carpaccios, gaufres, blinis, tians, légumes en gelée, mille-feuilles de légumes grillés... Que vous soyez débutants ou amateurs, vous trouverez ici de merveilleuses préparations à concocter avec plaisir.

« Légumes » de Thierry Molinengo, photographies de Michel Langot, éd. de La Martinière, 170 x 240 cm, 244 pages, 24,90 € (prix observé).