



UN HERBIER GRANDEUR NATURE

Démarche innovante, 120 plantes sauvages de notre pays sont présentées en planches sur fond noir, grandeur nature, accompagnées de détails zoomés (fruits ou graines...) et soigneusement décrites dans une fiche (origine, caractéristiques botaniques et écologiques, usages...). Le bonus de cet élégant coffret : 20 reproductions à encadrer. L'Herbier des fleurs sauvages de nos régions, P. et D. Vignes, 256 p., 39,95 €, Larousse.

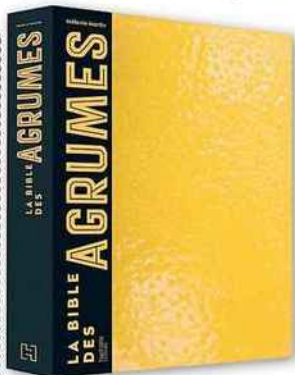


FRUIT DE LA TENTATION

Il existe des centaines de variétés de pommes destinées à être croquées, cuites ou transformées en cidre. L'auteur, célèbre pâtissier, livre 60 recettes originales, classées par textures : croquante (tartare, mendiants), croustillante (pizza aux pommes), fondante (soufflé), moelleuse (apple pie), liquide (soupe hongroise)... Pomme, C. Adam, photos L. Fau, 192 p., 25,90 €, Editions de La Martinière.



sous le sapin



PLUTÔT CITRON OU ORANGE ?

Sous une couverture brillante et texturée comme un zeste, vous découvrirez la grande famille des agrumes (clémentine, lime, cédrat, mais aussi yuzu ou citron caviar), des astuces pour les préparer, et plus de 120 recettes délicieusement acidulées : canard à l'orange, rougets à la mandarine, muffins aux kumquats... La Bible des agrumes, M. Martin, photos E. Cino, 320 p., 24,95 €, Hachette cuisine.

Isabelle Ebert-Cau avec Christian Ledoux

SPLendeur ET MAGIE D'UNE SAISON MAL AIMÉE

Après dix ans de travail, et deux livres sur les écorces, l'auteur, paysagiste-photographe, nous offre une somme sur les merveilles que recèle un jardin en hiver. Dans 20 parcs exceptionnels, il a su saisir les instants rares de neige et de givre sur les végétaux emblématiques, transformant radicalement notre regard sur cette saison. Jardins d'hiver, une saison réinventée, C. Pollet, 224 p., 39,90 €, Ulmer.

