

COIN BOUQUINS

Pages en partage

À Bruay-la-Buissière (Hauts-de-France), un lieu réchauffe les cœurs, nourrit et ouvre les esprits, restaure la solidarité et ravit même les gourmets. Ce lieu, c'est le BookKafé; à la fois librairie, café culturel et centre social, il fonctionne comme une boîte à livres géante. On vient y prendre des bouquins, en donner, en faire circuler... pour mieux en discuter ensuite ensemble. Il y a aussi la BookKadons, un magasin alimenté par des dons et où chacun est libre de se servir; et même parfois des repas à base de produits locaux, des soirées d'initiation à la langue des signes... Une pulsation d'initiatives solidaires qui ne faiblit jamais, même en hiver. — **S.Be.**

● www.facebook.com/Bookafebruay/

Identifier insectes et gastéropodes en jouant, c'est possible dehors ou dedans.



BIEN JOUÉ

La petite bête qui s'montre, qui s'montre...

Gastéropode ou coléoptère? Parmi les nombreux outils éducatifs à disposition, ce jeu futé de la fédération Connaître et protéger la nature (CPN) se penche sur les petites bêtes. On dénombre d'abord leurs pattes, avant de s'intéresser aux antennes, à la couleur du corps... pour arriver à la famille du spécimen. Pédagogique, ludique mais

aussi pratique car Cékidonc se joue aussi bien en extérieur, grâce à une boîte-loupe permettant de regarder de plus près l'escargot ou la scarabée rencontré, qu'au chaud, à la maison, avec des illustrations remplaçant le mystérieux animal. — **Charlotte Fauve**

● Cékidonc, fédération CPN, 11€. Dès 5 ans.

BOUQUET GARNI

Des herbes dans le dessert

À l'heure du dessert, on a plus l'habitude de gratter une gousse de vanille que de hacher du basilic. Et pourtant, alors que durant les longs mois d'hiver seuls pommes, poires, kakis, kiwis et agrumes s'alanguiront dans la corbeille à fruits, imaginer les rehausser de fines herbes pourrait bien nous sauver de l'ennui. De la menthe infusée dans la crème de la tarte au citron? Un peu de sauge pour rafraîchir le beurré d'une tarte Tatin? Du romarin émincé dans des sablés à la noisette? Une touche de coriandre dans un sorbet à la clémentine? Autant de délicates alliances signées de la pâtissière Ophélie Barès, coutumière de ces associations originales. En plus de leur incroyable

parfum, leur principal avantage est d'aider à réduire la quantité de sucre de ces préparations en leur offrant une palette gustative plus riche et subtile. Si les classiques thym, verveine ou mélisse semblent trop ordinaires, il y a aussi de quoi faire avec la livèche, cousine du céleri, qui bouscule la mousse au chocolat, mais aussi le tagète ou l'hysope, moins communs. De quoi patienter en attendant le printemps et déjà réfléchir autrement aux aromatiques que l'on plantera dans sa jardinière en ville ou dans son jardin...

— **Estérelle Payany**

● *Encore! La pâtisserie aux herbes aromatiques*, d'Ophélie Barès, éd. Ulmer, 192 p., 30€.

L'œillet d'Inde (ou tagète), un goût de fruit de la passion qui sublime la fraise.

