

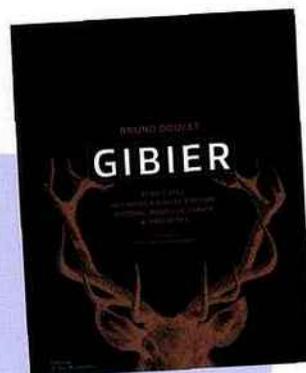


# Sélection c'est à lire

## Gibier de Bruno Doucet – Photographie Louis Laurent Grandadam

Avec passion et savoir-faire, Bruno Doucet nous prouve dans cet ouvrage que l'amour de la chasse, de la cuisine et de la nature ne sont pas incompatibles ; bien au contraire. Le gibier est un patrimoine culinaire que Bruno Doucet s'efforce de conserver, tout en le réinventant. Bouillons, soupes, terrines, mijotés et grands classiques de la cuisine française... Voici 100 recettes qui unissent le terroir et la chasse en une cuisine authentique. Le chef nous initie à ce champ culinaire bien particulier dans un esprit de partage de connaissances et de techniques. De l'histoire de la chasse aux différentes manières de la pratiquer, des fiches produits détaillées aux pas à pas sur la préparation et la découpe, Bruno Doucet nous livre une conception personnelle du gibier. Il signe avec ce livre la naissance d'un intérêt nouveau pour cet art ancestral.

384 pages – 49 € - Éditions De La Martinière - [www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)



## Mon Jardin Feng Shui et moi de Nathalie NORMAND - Préface

de Claude BUREAUX, Maître Jardinier au Jardin des Plantes de Paris

Cet ouvrage présente des pratiques originales de culture et de paysagisme héritées de la tradition du Feng Shui. Vous apprendrez à harmoniser les couleurs, les formes, les matériaux, les arbres et les fleurs. Vous saurez comment équilibrer l'atmosphère générale en jouant avec les sons, les vibrations et les sensations. Vous créez vous-même votre jardin Feng-Shui idéal, vous choisirez vos végétaux, vos arbres et vous saurez où placer votre fontaine...

En améliorant l'énergie de votre jardin, vous pourrez vous ressourcer, déraciner vos soucis, créer un lieu de convivialité et de partage. Ainsi, votre jardin deviendra-t-il un lieu enchanteur, propice à la sérénité et au bien-être que vous recherchez.

368 pages - 29 € - Éditions Guy Trédaniel  
[www.editions-tredaniel.com](http://www.editions-tredaniel.com)



## Un bain de nature par Autumn Totton et Alexandra Frey

Vous devenez constamment connecté ? Vous ne prenez plus le temps de regarder le ciel, de vous asseoir dans l'herbe du petit parc à côté de chez vous, ou d'écouter le chant des oiseaux ? Tous ces moments qui nous rappellent que nous aussi, nous faisons partie de la nature...

Ce livre tombe à pic ! Il vous servira de guide, de journal intime et de source d'inspiration pour vous reconnecter avec la nature et avec vous-même de manière amusante et créative. Vous y trouverez des suggestions d'excursions sauvages et des exercices qui vous aideront à vous rapprocher de la nature, où que vous soyez. Conçu comme un carnet d'exploration, vous pourrez y noter vos découvertes et vos idées.

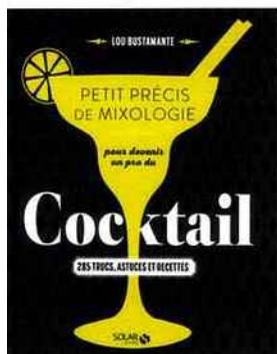
192 pages - 14,95 € - Éditions AU FIL DE SOI  
[www.editionsaufildesoi.fr](http://www.editionsaufildesoi.fr)



## TOQUE TOQUE TOQUE - 100 Recettes des chefs Châteauforn' - Préface de Michel Roth - Photographies : Marie-Pierre Morel

Grâce à plus de 60 lieux partout en Europe (France, Italie, Espagne, Allemagne ou la Belgique...), Châteauforn' propose des adresses chics et raffinées, mais surtout authentiques dans des demeures historiques restaurées, des châteaux et des établissements prestigieux en ville. Chaque lieu est aussi une occasion de se régaler de la cuisine d'un grand chef, revisitée dans un esprit convivial, les invités se sentant « comme à la maison ». Saint-Jacques rôties, houmous rouge, roulades de pommes de terre ou encore crème dessert Chocolat-Coco... Toque, toque, toque rassemble ainsi 100 recettes réalisées par plus de 50 chefs passionnés de Châteauforn', qui dévoilent leurs secrets pour un succès garanti ! Leurs créations simples et élégantes, privilégiant au mieux le « locavore », se déclinent selon les goûts de chacun grâce à des variations « sans gluten », « vegan »... Un livre à dévorer !

304 pages – 42,00 € - En librairie dès le 25 octobre 2018 - Éditions de La Martinière - [www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)



### Petit précis de mixologie pour devenir un pro du cocktail par Lou Bustamante

Cet ouvrage, organisé autour des différents profils d'alcools, de leur histoire et de leur mode de fabrication, combine avec intelligence recettes, astuces et conseils, pour piocher de quoi réaliser de délicieux breuvages tout en maîtrisant l'art de la mixologie. Grâce à ce précis exhaustif et facile à utiliser, on devient un véritable roi du cocktail !

256 pages – 24,90 € - Éditions Solar  
<https://www.lisez.com/solar/9>



### Macaron - Un livre de Pierre Hermé - Photographies de Laurent Fau et Bernhard Winkelmann - Couverture : Azuma Makoto (art floral) et Shiinoki Shunsuke (photographie)

Redécouvrez le livre-référence du maître incontesté du macaron, dans sa version collector ! Dans cet ouvrage de référence, Pierre Hermé nous livre la véritable histoire du macaron ainsi que 63 recettes aux saveurs uniques, élégamment illustrées. Il partage ses recettes dites « Infiniment » qui subliment un goût unique : macaron chocolat, café,

framboise, vanille... et dévoile leurs versions réinterprétées. Ce livre présente des recettes uniques et irrésistibles, facilement réalisables car le pâtissier détaille pas à pas, et en images, toutes les bases du macaron, du biscuit à la ganache. Ces tours de main et secrets de réussite sont regroupés dans un encart jeté, dépliable et facile à utiliser dans sa cuisine.

264 pages – 35 € - En kiosque le 08 novembre - Éditions de La Martinière  
[www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)



UNE TABLE À VENISE



### UNE TABLE A VENISE de Skye McAlpine - Sortie le 11 octobre

Une petite merveille écrite par une femme moderne, anglaise et italienne de coeur, avec des photos à couper le souffle. Grâce à Skye McAlpine, apprenez à cuisiner des plats italiens traditionnels ainsi que des plats réinventés, et donnez vie à Venise dans votre cuisine avec ces 100 recettes du Nord de l'Italie.

384 pages – 49 € Éditions De La Martinière  
[www.editionsdelamartiniere.fr](http://www.editionsdelamartiniere.fr)



### Virginie fait sa cuisine – Des recettes 100 % happy

Envie d'une cuisine pleine de bonne humeur, colorée et festive ? En manque d'idées pour booster un goûter d'anniversaire ou un dîner entre amis ? D'un coup de baguette magique, Super Virginie relève tous les défis ! Au menu : cookies confettis, muffins de princesse, gâteau arc-en-ciel, One Pot Pasta Party Time, guacamole de Noël, smoothie de licorne rose, gâteau vampire... Plus de 50 recettes festives + des idées de jeux et de challenges pour cuisiner en famille et faire de chaque occasion une fête !

96 pages - 14,95 €  
Sortie en kiosque le 18 octobre  
Édition Ulmer - [www.editions-ulmer.fr](http://www.editions-ulmer.fr)



### LES JARDINS DE LA HIGHLINE DE NEW YORK - Piet Oudolf et Rick Darke

Un panorama exceptionnel de cette nouvelle « nature urbaine » au cœur de New York, tout au long d'une année. Un livre

d'inspiration à la fois pour les paysagistes, concepteurs, urbanistes et jardiniers.

Broché, 320 pages - 39,90 €  
Sortie en kiosque le 11 octobre 2018  
Édition Ulmer  
[www.editions-ulmer.fr](http://www.editions-ulmer.fr)

### SOURIS MARMITONS - PETITS GOURMETS EN CUISINE - Laura Annaert, Odile Bailloeuil, Claire Curt

Apprendre aux enfants à cuisiner et à bien se nourrir, grâce aux aventures d'une famille de facétieuses et adorables souris. Joli défi relevé haut la main par trois fées !

96 pages - Prix : 14,95 € - Édition Ulmer - [www.editions-ulmer.fr](http://www.editions-ulmer.fr)

