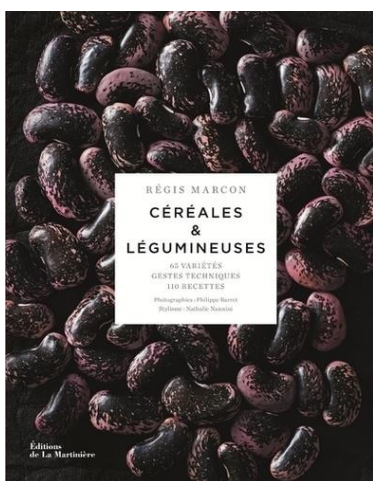




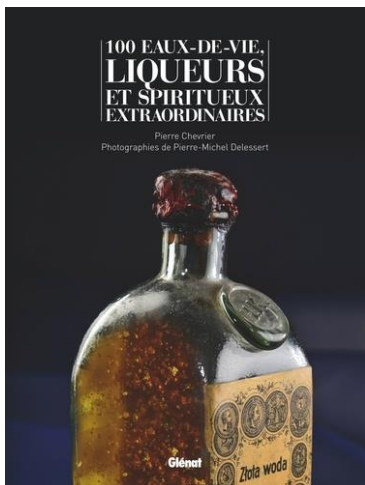
## Cuisine - Restaurant



### 641.33 MAR

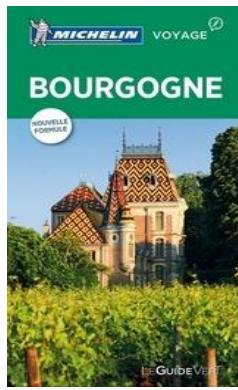
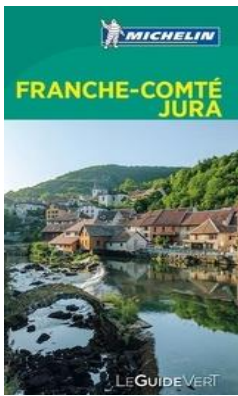
Du goût de noisette du blé et du petit épeautre à la saveur marquée du seigle et du sarrasin, du parfum grillé de l'amarante à l'odeur envoûtante du riz basmati, Régis Marcon nous invite à découvrir un monde aux mille textures et saveurs inédites : les céréales. Tout aussi vertueux, les fameuses lentilles vertes du Puy, fèves, azukis et autres légumes secs rivalisent de formes et de couleurs, révélant la douceur de leurs grains.

Dans la tradition culinaire française, seules certaines spécialités mettent à l'honneur ces graines qui pourtant font le charme de nombre de cuisines du monde entier, notamment au Moyen-Orient et en Amérique du Sud. Le chef triplement étoilé souhaite ainsi écrire une nouvelle page avec ces bijoux que sont les légumes secs et les céréales. Il nous enseigne comment préparer, cuire, accommoder ces merveilleux produits de la terre, qu'il décline en 110 recettes, des plus simples aux plus sophistiquées



### 641.25 CHE

Voici la fabuleuse histoire et l'étonnante géographie de la distillation, mais aussi de l'infusion et de la macération des plantes. Truculent expert et dégustateur de vins d'exception, Pierre Chevrier a établi une collection idéale de 100 bouteilles d'eaux-de-vie et liqueurs emblématiques du monde. 40 % de la population mondiale se nourrissant de riz, le saké a également sa place dans ces pages et n'a rien à envier à aux meilleures eaux-de-vie issues des lies du vin



### 664.09 BIA

Dans la jungle des mentions, obligatoires ou pas, des médailles, des macarons, des allégations et la savane du pur marketing, dont les imprimés envahissent les moindres recoins des emballages des produits alimentaires, il n'est pas toujours évident pour le consommateur de trouver son chemin. Ce guide vous apprendra à lire l'étiquette comme on lit un roman policier : avec circonspection et à la recherche d'indices qui prouvent que vous avez fait le bon choix !

## Boulangerie - Pâtisserie



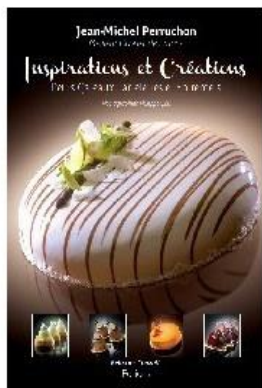
### 641.86 CHR

Qui n'a jamais été déçu au moins une fois de l'aspect final de son chocolat après un tempérage a priori effectué dans les règles de l'art ? Cette étape, qui est la dernière lors de la fabrication du chocolat, est délicate mais essentielle pour que le chocolat réponde aux attentes du consommateur, en étant brillant, cassant, avec une agréable fonte en bouche et une bonne restitution des arômes, mais aussi à celles du chocolatier, par une viscosité adaptée à la fabrication de décors et de sujets, un démoulage facile, et une conservation optimale. Dans cet ouvrage, de nombreuses illustrations viennent étayer les explications scientifiques qui permettront au lecteur de comprendre les phénomènes qui rentrent en jeu lors du tempérage du chocolat et de rendre compte des autres particularités du beurre de cacao comme le blanchiment gras, la nécessité du refroidissement...



### 641.86 PER

Place cette fois-ci à l'héritage et aux créations. Des pâtisseries héritées (Saint-Honoré, millefeuilles, babas, galettes des rois, tarte aux pommes, bûches de Noël, Paris Brest et Mont Blanc) et abordées dans les 8 thèmes de l'ouvrage, Jean-Michel Perruchon propose 9 créations de chaque. Ce sont ainsi 72 recettes que l'on retrouvera dans l'ouvrage. Comme d'habitude, l'ouvrage est illustré avec des photos pleines pages et des schémas de montage.



## 641.86 PER

L'Ecole Bellouet Conseil propose dans ce nouveau livre une gamme très complète de 61 produits différents, petits Gâteaux individuels, Tartelettes et Entremets. Toutes les recettes ont été créées par les professeurs actuels de l'Ecole Bellouet Conseil (l'actuel directeur Jean-Michel Perruchon en tête), et par des anciens dont certains sont aujourd'hui Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de la Pâtisserie.

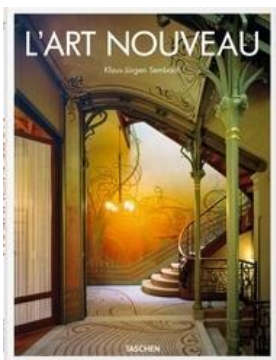


## 664.1 RIC

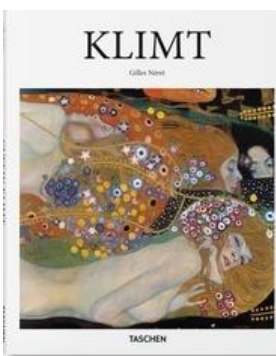
Quels sont les éléments décisifs qui permettent de garantir une qualité optimale de vos produits de confiserie ? Comment maintenir cette même qualité sur le long terme et de façon économiquement rentable ? Comment reconnaître et corriger les erreurs les plus fréquentes ?

Au sommaire: les matières premières (produits à base de fèves de cacao, arômes et colorants), les masses de base (ganache, ganache au beurre, gianduja, masse pralinée, massepain), le travail du sucre (nougat, praliné à la liqueur, fondant, gelées de fruits, caramel, confire, candir, glacer, dragéifier), le traitement de la couverture (tempérer, tremper (enrober), mouler) pour finir avec les glaces & semi-congelés (glace comestible, semi-congelés).

## Arts



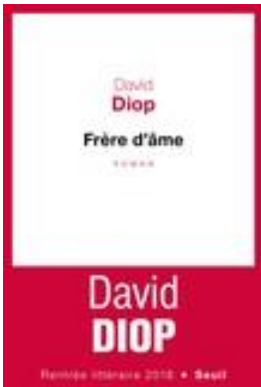
Le livre évoque le contexte artistique, économique et politique de ce style de façon globale, autant que ses spécificités développées dans des grandes métropoles telles que Vienne, Glasgow, Munich, Weimar et Chicago. Ses grands défenseurs tels que Victor Horta, Antoni Gaudi et Charles Rennie Mackintosh sont associés aux villes qu'ils ont le plus marquées de leur empreinte.



La popularité toujours vivace de Gustav Klimt (1862-1918) s'explique non seulement par l'attrait particulier qu'exercent ses toiles luxuriantes mais aussi par les thèmes universaux sur lesquels il travailla : l'amour, la beauté féminine, le vieillissement et la mort. Fils d'un orfèvre, Klimt composait des surfaces délicatement décoratives d'une luminosité précieuse, qui montrent la double influence des arts égyptien et japonais.

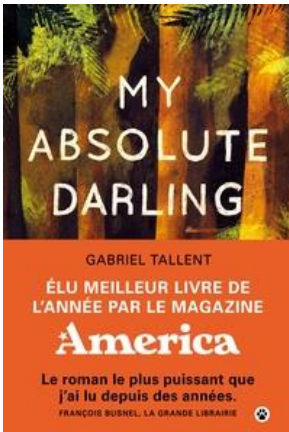


# Romans – Nouvelles – BD - Mangas



## **R DIO** Prix Goncourt des lycéens 2018

Un matin de la Grande Guerre, le capitaine Armand siffle l'attaque contre l'ennemi allemand. Les soldats s'élancent. Dans leurs rangs, Alfa Ndiaye et Mademba Diop, deux tirailleurs sénégalais parmi tous ceux qui se battent alors sous le drapeau français. Quelques mètres après avoir jailli de la tranchée, Mademba tombe, blessé à mort, sous les yeux d'Alfa, son ami d'enfance, son plus que frère. Alfa se retrouve seul dans la folie du grand massacre, sa raison s'enfuit. Lui, le paysan d'Afrique, va distribuer la mort sur cette terre sans nom. Détaché de tout, y compris de lui-même, il répand sa propre violence, sème l'effroi. Au point d'effrayer ses camarades. Son évacuation à l'Arrière est le prélude à une remémoration de son passé en Afrique, tout un monde à la fois perdu et ressuscité dont la convocation fait figure d'ultime et splendide résistance à la première boucherie de l'ère moderne.



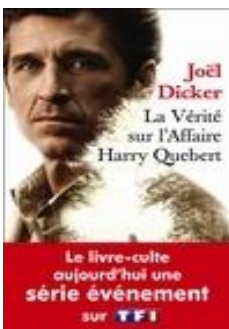
## **R TAL**

A quatorze ans, Turtle Alveston arpente les bois de la côte nord de la Californie avec un fusil et un pistolet pour seuls compagnons. Elle trouve refuge sur les plages et les îlots rocheux qu'elle parcourt sur des kilomètres. Mais si le monde extérieur s'ouvre à elle dans toute son immensité, son univers familial est étroit et menaçant : Turtle a grandi seule, sous la coupe d'un père charismatique et abusif.

Sa vie sociale est confinée au collège, et elle repousse quiconque essaye de percer sa carapace. Jusqu'au jour où elle rencontre Jacob, un lycéen blagueur qu'elle intrigue et fascine à la fois. Poussée par cette amitié naissante, Turtle décide alors d'échapper à son père et plonge dans une aventure sans retour où elle mettra en jeu sa liberté et sa survie. My Absolute Darling a été le livre phénomène de l'année 2017 aux Etats-Unis.

Ce roman inoubliable sur le combat d'une jeune fille pour devenir elle-même et sauver son

âme marque la naissance d'un nouvel auteur au talent prodigieux.



## **R DIC** Prix de l'Académie Française

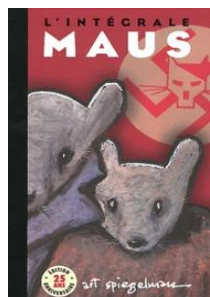
A New York, au printemps 2008, Harry Quebert, l'un des écrivains les plus respectés du pays, se retrouve accusé d'avoir assassiné, en 1975, Nola Kellergan, une jeune fille de 15 ans, avec qui il aurait eu une liaison. Convaincu de l'innocence de son ami Harry, Marcus Goldman, jeune écrivain à succès, abandonne tout pour se rendre dans le New Hampshire et mener son enquête. Qui a tué Nola Kellergan ? Que s'est-il passé dans le New Hampshire à l'été 1975 ?



## **R DIC**

Londres, 1940. Soucieux de pallier l'anéantissement de l'armée britannique à Dunkerque, Winston Churchill a une idée qui va changer le cours de la guerre : créer une branche noire des services secrets, le Special Operation Executive (SOE), chargée de mener des actions de sabotage et de renseignement à l'intérieur des lignes ennemies et dont les membres seraient issus des populations locales pour être insoupçonnables. Du jamais vu jusqu'alors. Quelques mois plus tard, le jeune Paul-Émile quitte Paris pour Londres dans l'espoir de rejoindre la Résistance. Rapidement recruté par le SOE, il est intégré à un groupe de Français qui deviendront ses compagnons de coeur et d'armes. Entraînés et formés de façon intense aux quatre coins de l'Angleterre, ceux qui passeront la sélection se verront bientôt renvoyés en France occupée pour contribuer à la formation des réseaux de résistance.

Mais sur le continent, le contre-espionnage allemand est en état d'alerte...



## **BD SPI**

Récompensé par le prix Pulitzer, Maus nous conte l'histoire de Vladek ; Spiegelman, rescapé de l'Europe d'Hitler, et de son fils, un dessinateur de bandes dessinées confronté au récit de son père. Au témoignage bouleversant de Vladek se mêle un portrait de la relation tendue que l'auteur entretient avec son père vieillissant.

# Manuels scolaires

