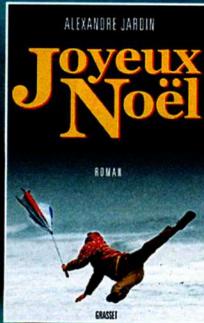


Livres

Spécial livres de Noël

PAR LISANNE RHEAULT-LEBLANC



ROMAN
Joyeux Noël
D'ALEXANDRE JARDIN

Après avoir publié *Des gens très bien*, qui dévoilait le passé de collaborateur de son grand-père Jean Jardin, l'auteur français Alexandre Jardin a été vilipendé par sa famille, tandis que les témoignages positifs de ses lecteurs affluaient, le confortant dans sa soif

inextinguible de vérité. Une rencontre avec une lectrice lumineuse aurait inspiré à Jardin ce nouveau roman sur une tribu bigarrée, composée d'êtres excessifs et abonnés aux mensonges, qui évoque tout de suite la famille Jardin telle que décrite dans *Le roman des Jardin*, à la différence que les Diskredapl seront bientôt confrontés à la douloureuse réalité. Tout commence un 25 décembre, aux (fausses) obsèques de Félicien Diskredapl, quand sa petite-fille Norma ose dévoiler qu'il était un admirateur d'Hitler. Après cette secousse, la famille persiste à faire ce qu'elle a toujours fait: regarder ailleurs et embellir la réalité, tandis que Norma devient persona non grata chez les siens. Cependant, sept ans plus tard, alors que tout le clan est réuni sur l'île bretonne familiale pour Noël, la vérité, aussi déplaisante soit-elle, sera révélée sans angle mort. Mettre en scène des excentriques et des «génies de la démesure» est un réflexe dont Jardin se départit difficilement. Au moment où l'on craint l'inévitable caricature, la deuxième partie, un affrontement salutaire et touchant, vient sauver la mise. **B+**

Lisez une courte entrevue avec l'auteur.

À DÉCOUVRIR DANS LES CONTENUS COMPLÉMENTAIRES SUR 7JOURS.CA

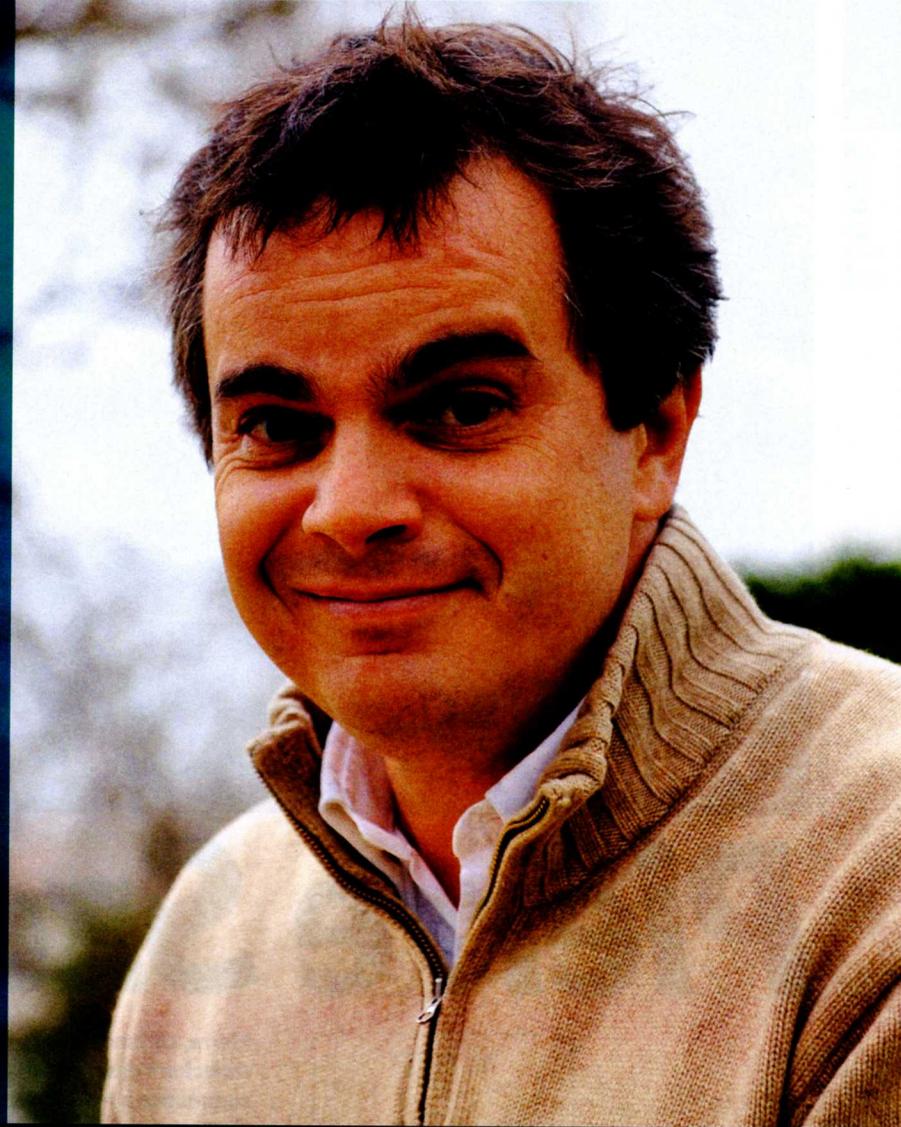
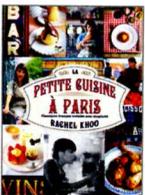


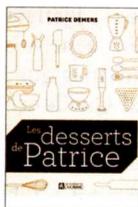
PHOTO: COURTOISE

MENU DES FÊTES



CUISINE
La petite cuisine à Paris
DE RACHEL KHOO

Elle a beau venir d'Angleterre et être d'origine autrichienne et chinoise, Rachel Khoo, animatrice de *La petite cuisine à Paris* au canal Casa, n'a pas sa pareille pour revisiter la cuisine française. Avec son livre à l'esthétique rustique, la chef à la bouille coquine donne un nouveau souffle au coq au vin, au steak frites et à la crème brûlée, notamment.



CUISINE
Les desserts
de Patrice
DE PATRICE DEMERS

Le célèbre chef pâtissier devra surveiller la compétition! Dans cet alléchant ouvrage, il livre tous ses secrets pour réaliser les meilleures crêpes, le plus délicieux caramel, la ganache la plus décadente, etc. Et, pour mettre ces techniques en pratique, il propose des recettes qui raviront le palais de vos convives.



CUISINE
Le cochon du museau à la queue
DE LE PORC DU QUÉBEC

De la joue à l'épaule, en passant par les côtelettes et le boudin, 46 chefs d'ici ont relevé avec imagination le défi d'apprêter le porc dans son entièreté. On ne comprend pas encore tout à fait l'intérêt des trous qui traversent le livre, mais les recettes font saliver et on a envie de toutes les essayer sans tarder!