

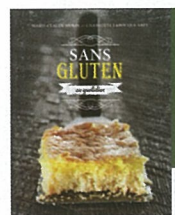
LES CHOIX DE LA RÉDACTION

**PLANÈTE TERRE**Collectif, Lonely Planet
320 p., 64,95\$

En ouvrant ce lourd objet, on se demande vraiment ce qu'on a à rester chez soi. Eh oui, voilà un livre qui donne envie de partir, d'être dans la photo! Deux cent images tellement vivantes qu'elles dansent sous nos yeux. Émerveillement garanti.

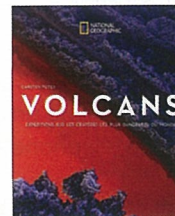
**MÉTRO, BOULOT, BISTRO**Jean-François Plante, L'Homme
232 p., 29,95\$

Des photos alléchantes, des recettes succulentes, simples et accessibles, telles que des potages, des tartares, des salades, des pâtes, des braisés: tout est là pour avoir envie de cuisiner l'entièreté de ce livre gourmand et généreux. Impossible de ne pas succomber.

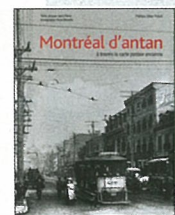
**SANS GLUTEN AU QUOTIDIEN**

Charlotte Larocque-Saey et Marie-Claude Morin, Modus Vivendi, 236 p., 27,95\$

Comme le gluten est presque omniprésent, ce n'est pas toujours de tout repos de l'éliminer de notre alimentation. Voici des recettes pour y parvenir sans se casser la tête et sans pour autant dire adieu aux pains, aux pâtes, aux desserts, et surtout, aux saveurs!

**VOLCANS : EXPÉDITIONS SUR LES CRATÈRES LES PLUS DANGEREUX DU MONDE**Carsten Peter, National Geographic
224 p., 66,95\$

Carsten Peter offre non seulement 200 pages de photographies franchement intimes, tant la proximité entre ces bêtes jamais domptées et lui est palpable, mais aussi des textes qui portent l'ouvrage à un autre niveau que l'esthétisme. Saisissant voyage.

**MONTRÉAL D'ANTAN À TRAVERS LA CARTE POSTALE ANCIENNE**

Jacques Saint-Pierre et Pierre Monette, HC éditions, 112 p., 39,95\$

Plus de 200 photos et la plume adroite de l'historien Jacques Saint-Pierre permettent à cet ouvrage de dresser un magnifique portrait du Montréal du début du XX^e siècle. Un intéressant tour d'horizon de tous les quartiers montréalais de la Belle Époque, au gré des quatre saisons, entre chapeaux noirs, raquettes et voies ferrées!

CREUSER AVEC LES MAINS

Carol Bernier, Éditions Simon Blais, 124 p., 39\$

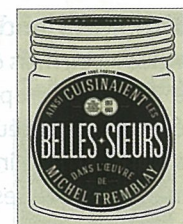


Le galeriste Simon Blais est réputé pour son goût sûr et pour sa capacité de repérer de jeunes artistes qui feront leur marque. C'est le cas de Carol Bernier, avec qui il travaille depuis vingt ans. Née en 1963 à Montréal, Carol Bernier aime la peinture, et cela se voit. Couleurs, textures, mouvements, atmosphères, tout y est pour nous enchanter et pour nous emmener loin, bien loin. Si ses premiers tableaux étaient inspirés des grands artistes européens, elle a su découvrir son espace bien à elle. Une œuvre à découvrir.

Robert Beauchamp Monet (Montréal)

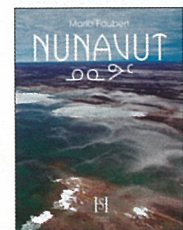
AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SŒURS DANS L'ŒUVRE DE MICHEL TREMBLAY

Anne Fortin, Flammarion/Leméac, 224 p., 39,95\$



Avec cet ouvrage, Anne Fortin permet aux lecteurs de mieux connaître l'origine des mets traditionnels d'ici tout en rendant hommage aux personnages de Michel Tremblay. Il s'agit d'un magnifique recueil dans lequel on retrouve bien sûr des recettes d'antan et des citations tirées des romans de l'auteur à succès, mais également des photos et des publicités d'époque, sans oublier la typographie qui ajoute du dynamisme et de la personnalité à l'ensemble. Le tout contribue à faire de ce livre un ouvrage soigné et pertinent. Puisqu'il s'agit d'un livre très complet, il séduira les plus grands fans de Tremblay comme ceux qui le connaissent moins, les passionnés de cuisine et ceux qui ne jurent que par la littérature. En somme, voici une véritable étude littéraire, culinaire et historique que l'on voudra consulter très souvent!

Audrey Martel L'Exèdre (Trois-Rivières)

NUNAVUTMario Faubert, Sylvain Harvey éditeur
160 p., 39,95\$

À bord d'un petit Cessna 172, Mario Faubert entreprend une aventure de neuf jours au-dessus du Nunavut. Cette quête aérienne l'a mené à capturer, par la fenêtre ouverte de la minuscule carlingue, des images d'une nature sublime et inconnue. Face aux déroutantes photographies grand format, il est facile de se laisser prendre à la contemplation de paysages, parfois habités et souvent abstraits, ou à la recherche d'une rencontre fortuite avec l'ours blanc. Le journal de bord livré en trois langues – français, anglais et inuktitut – se fond aléatoirement au fil des pages. Il répond en écho à la vibrante démarche artistique de l'auteur et met en avant une entreprise aux allures de douces tribulations.

Solenne Costes Ulysse (Montréal)

Les libraires **CRAQUENT****LUMIÈRES D'AFRIQUE**Sophie Langlois et Normand Blouin
Cardinal, 240 p., 39,95\$

S'il existe des vies antérieures, j'ai sûrement vécu en Afrique. Il y a quelque chose qui m'attire constamment sur ces terres. Visiblement, je ne suis pas le seul! Normand Blouin et Sophie Langlois ont eu la chance de visiter ce continent de long en large dans les meilleures et les pires des conditions. Si les médias nous arrosent d'images négatives de pauvreté, de misère et de morts, monsieur Blouin a décidé de sortir ses plus belles photos pour nous présenter une Afrique belle, souriante et colorée qui, quoiqu'empreinte de pauvreté, détient une richesse et une joie de vivre qui nous font parfois défaut à nous, Nord-Américains. Et les textes de madame Langlois, extraits de son blogue ou créés pour le livre, ne font que m'allumer davantage.

Shannon Desbiens Les Bouquinistes (Chicoutimi)

SOULAGES. LES PAPIERS DU MUSÉE

Pierre Encrevé, Gallimard, 252 p., 89,95\$



Depuis mars 2014, la petite ville de Rodez et sa population de 23 794 habitants ont accueilli plus de 165 000 visiteurs au nouveau musée Soulages. C'est dire l'impact de cet immense artiste français, sans doute le plus marquant des cinquante dernières années. Cet ouvrage nous présente une vaste sélection des œuvres sur papier de cet artiste au geste fort et ample, où la calligraphie se fait intempestive et où la présence du noir est emblématique.

Robert Beauchamp Monet (Montréal)

OTTOLENGHI. 140 RECETTES EXQUISESYotam Ottolenghi et Sami Tamimi, Rogers
288 p., 34,95\$

Vous aviez aimé *Plenty*? Eh bien, croyez-le ou non, ce livre est encore meilleur! Oui, c'est possible, car il contient des recettes pour les non-végétariens ou, en d'autres termes, les éternels carnassiers. *Ottolenghi. 140 recettes exquises* porte bien son nom, car après une semaine de tests, je peux vous assurer que les recettes sont délicieuses. Yotam Ottolenghi et Sami Tamimi nous transmettent les saveurs de leur pays d'origine, entre cultures juive et palestinienne: citron, ail et coriandre sont à l'honneur. Il y a dans chaque plat une foison d'ingrédients et, chose très rare, tous les convives – cuistots compris – peuvent les apprécier une fois le repas prêt. Le carré d'agneau à la coriandre et au miel a notamment laissé un souvenir impérissable à mes invités et leurs papilles.

Tania Massault Pantoute (Québec)