



Une sélection faite pour vous parmi nos nouveautés.

Cliquez sur la couverture ou sur le titre pour connaître la disponibilité
des documents et les réserver en ligne !



Le secret Gutenberg

Crespo, Alberto

Le Robert

Un des exemplaires originaux de la Bible de Gutenberg détient un secret qui peut rendre célèbre. En l'ouvrant, le joueur est propulsé dans un futur où il prend connaissance d'informations inquiétantes. Il doit regagner le présent afin de modifier le cours des événements et, pour cela, résoudre des énigmes et décoder des messages en

faisant appel aux chefs-d'oeuvre du patrimoine littéraire.



Grand manuel d'approche narrative : des récits de soi tissés d'espoir et de dignité

Mengelle, Catherine

InterEditions

Une introduction aux concepts et techniques de la thérapie narrative, des origines de la discipline jusqu'aux champs d'application.



La vie en bleu

Tournon, Philippe

Albin Michel

Le chef de presse de l'équipe de France de football depuis les années 1980 livre ses souvenirs aux côtés des athlètes et de leur staff. Il fait le récit des coulisses de la Coupe du Monde 2018 et confie ses inquiétudes au sujet du foot business.



La légende Kobe Bryant

Berjoan, Thomas

Ohnona, Yann

Solar

l'Equipe

Décédé en janvier 2020 dans le crash de son hélicoptère, Kobe Bryant a marqué le monde du basket par sa personnalité, sa longévité et sa carrière riche en rebondissements. Cette biographie du légendaire joueur des

Lakers met en lumière son travail de défenseur, de shooteur, sa vision du jeu, ses relations sur le terrain et son palmarès. Ses dix meilleurs matchs et ses statistiques sont commentés.



L'épopée du handball français : des Bronzés aux Experts

Clert, Eric

Hildwein, Yann

Mareuil

Le journaliste retrace l'histoire de l'équipe de France de handball depuis la reprise en main de la sélection par D. Constantini en 1985 jusqu'en 2020. Il raconte comment cette équipe abattue a remonté la pente et a obtenu des médailles lors des championnats mondiaux et européens. Avec, en fin d'ouvrage, des interviews de joueurs, le palmarès de l'équipe et les statistiques des joueurs.



Favorisez votre fertilité au naturel : optimisez vos chances de concevoir un enfant grâce à la naturopathie et la sophrologie

Livage, Hannah

First Editions

Spécialisée en périnatalité, la sophrologue et naturopathe propose des conseils aux couples infertiles qui souhaitent devenir parents. Elle expose des techniques permettant de favoriser la fertilité telles que le rééquilibrage et la stimulation de l'organisme, grâce à des exercices, des recettes et des gestes à pratiquer au quotidien.



Wikipédia : dans les coulisses de la plus grande encyclopédie du monde

Mathis, Rémi

First Editions

Présentation de l'encyclopédie libre Wikipédia dans laquelle l'auteur explique son organisation, son modèle économique, la conception des articles, entre autres.



Ca ne se fait pas d'en parler : stop aux tabous corporels !

Adler, Yael

Jouvence

La dermatologue passe en revue les problèmes de santé dont personne n'ose parler, tels que les odeurs corporelles, les soucis intestinaux, les hémorroïdes, les verrues ou encore les gargouillis. Elle les explique avec humour et sans complexe, en les illustrant d'anecdotes issues de son expérience personnelle ou professionnelle.

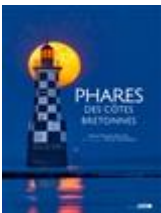


Une histoire de la voile : l'art de naviguer pour le plaisir

Le Carrer, Olivier

Glénat

Deux siècles d'histoire de la voile de plaisance sont retracés dans cet ouvrage agrémenté de peintures, de photographies et de publicités anciennes. L'auteur y souligne combien l'évolution du yachting est plus redevable de nombre de ses épisodes marquants à des anonymes discrets et passionnés, dont des femmes parfois oubliées, qu'à de riches oisifs soucieux de paraître.



Phares des côtes bretonnes

Bonneau, Pierre-François

Stichelbaut, Benoît

Ouest-France

Une présentation d'une soixantaine de phares bretons, de Chausey à Saint-Nazaire en passant par l'île de Batz ou la pointe du Raz.

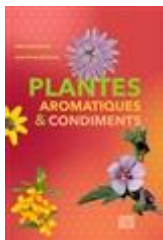


Réussir la culture sur butte : méthode phare du potager en permaculture

Wallner, Richard

Rustica

Un manuel pour découvrir la culture sur butte et adopter une démarche écoresponsable de permaculture.



Plantes aromatiques & condiments : botanique, histoire, jardinage, cuisine

Guirriec, Hervé

Locus solus

Une présentation de 70 plantes aromatiques et condiments (absinthe, thym, basilic, fenouil ou menthe) à travers leur origine, leur mode de culture, leurs techniques de multiplication, leur intérêt culinaire et leurs bienfaits.



50 plantes (vraiment) incroyables

Lelièvre, Mathilde

Solar

De l'aloasia à l'aloé vera en passant par le cactus de Pâques et le yucca, un guide qui répertorie cinquante plantes d'intérieur ou d'extérieur résistantes qui ne nécessitent que peu d'entretien. Avec des conseils pour s'en occuper de façon simple et accroître ses connaissances.



L'art floral

Figue, Poppy

CréaPassions

Un guide pour apprendre à réaliser ses propres bouquets : choix des fleurs et du matériel, gestes de bases pour la composition, présentation d'une vingtaine d'exemples concrets en fonction des saisons.



Plant lovers : vivre heureux avec les plantes

Josifovic, Igor

Graaff, Judith de

Eyrolles

Tour du monde de passionnés de plantes d'intérieur, des Etats-Unis à l'Europe en passant par le Brésil.

Fondateurs de la communauté Urban jungle bloggers, les auteurs évoquent l'impact bénéfique des plantes sur le bien-être, l'énergie et la créativité. Ils présentent également des conseils d'entretien, des astuces de décoration et un guide des plantes selon les pièces de l'habitation.



La microferme agroécologique : une agriculture circulaire où tout est valorisé grâce à la permaculture

Durant, Lauriane

Durant, Charles

Ed. de Terran

Dans la première partie de cet ouvrage, les auteurs racontent leur expérience de création d'une microferme de moins de cinq hectares dans laquelle ils pratiquent l'élevage d'écrevisses en étang, de porcs en extérieur et l'apiculture. Dans la seconde partie, sont explicités les différents aspects d'un projet d'installation : les coûts, les aides, la formation, l'organisation et la vente notamment.



Des animaux au jardin biodynamique : vers une pratique respectueuse de l'élevage familial : âne, cochon, mouton, chèvre, lapin, oie, canard et poule

Dubranna, Nicolas

Mouvement de culture biodynamique

Des conseils pour choisir une espèce animale à élever dans le respect de ses caractéristiques et de son environnement. L'auteur présente toutes sortes d'animaux en détaillant les modalités d'élevage : habitat, alimentation, prévention des maladies et associations entre espèces.



L'éducation positive : guide complet

Duffo, Christophe

Ulmer

Un guide pratique dans lequel l'éducateur canin aborde le comportement, l'éducation et les soins à donner à son chien. Il explique comment prévenir et guérir les maladies, lui donner l'alimentation adéquate, lui apprendre à être propre et à marcher en laisse ou encore enrayer les comportements agressifs et les fugues, en favorisant les bons comportements sans utiliser la force ni la contrainte.



Manuel du lapin heureux : connaître et respecter sa vraie nature

La Tullaye, Laëtitia de

Delobelle, Magalie

Ulmer

Un guide pour apprendre à nouer une relation harmonieuse avec son animal de compagnie, à reconnaître ses besoins naturels, à respecter ses instincts et à l'intégrer dans son mode de vie. Avec des conseils, des jeux et des informations pour cueillir les végétaux dont il a besoin.



Petit manuel d'apiculture douce en ruche Warré : prenez soin des abeilles !

Robert, Yves

Terre vivante

Une initiation à l'apiculture avec une colonie d'abeilles en ruche Warré, écologique et respectueuse de l'écosystème. Ce manuel donne notamment des informations sur l'installation et l'organisation de l'essaim, sur la récolte du miel ou encore sur la santé des abeilles.



Labo zéro conso : réalisez vous-même vos produits cosmétiques et ménagers
Farré, Marie-France

Eyrolles

Des recettes pour réaliser des produits naturels pour la maison et l'hygiène, dans une démarche écoresponsable, économique et saine : shampoing solide, dentifrice, masque...



La vie zéro déchet dessinée

Solaro, Marjolaine

First Editions

Après une synthèse sur l'histoire, les personnalités marquantes et les mouvances du mode de vie zéro déchet, l'auteure donne des conseils pour accepter de changer ses gestes au quotidien, en famille, en couple et en société. Des chapitres consacrés à chaque pièce de la maison, mais aussi au jardin, au bureau ou encore à l'école, permettent de résoudre toutes les problématiques.



Je ne mangerai pas de ce pain-là

Farano, Adriano

Rouergue

L'auteur retrace l'histoire du pain depuis le néolithique, des origines de la panification à l'avènement du pain moderne, dont il explique la dangerosité pour la santé. Il oppose à celui-ci les alternatives portées par une nouvelle génération de boulangers, dont lui-même fait partie.



Vive les patates ! : manifeste pour des pommes de terre très gourmandes

Beauvais, Nathalie

Trop Mad

70 recettes à base de pommes de terre et aux deux tiers sans gluten pour cuisiner des salades, des soupes, des galettes, des gnocchis, des tartes ou encore des gratins dans l'esprit de la gastronomie bretonne. Avec des conseils pour choisir les variétés de pommes de terre adaptées.



Cuisiner le poisson : des découpes à la maturation à sec : techniques & recettes

Niland, Josh

Marabout

Un ouvrage richement illustré consacré à la préparation du poisson, de la découpe à la cuisson. Avec des idées de recettes.



Le guide de la cuisine sous vide et de la cuisson basse température : plus de 150 recettes étape par étape et plus de 500 combinaisons temps-température testées et validées

Tanggaard, Karsten

Chêne

Toutes les techniques et les procédures de la mise sous vide sont expliquées en détail dans ce guide, qui comprend plus de 150 recettes couvrant tous les types d'aliments.



Plats gourmands, vapeur douce : 120 recettes simples et bluffantes

Gabrielly, Stéphane

Albin Michel

Plébiscitée par les chefs et le public pour ses atouts santé, sa rapidité et ses vertus gustatives, la cuisine à la vapeur douce respecte les produits et leurs nutriments. Des recettes faciles et créatives sont proposées, accompagnées de sauces, de vinaigrettes et d'accompagnements, des conseils d'un chef et de tableaux avec les temps de cuisson des différents aliments.



Plats de chefs à la maison ! : 80 recettes faciles créées en confinement par 80 chefs et autres fins gourmets

Schachmes, Annabelle

Solar

Inspirés par la période de confinement due à la pandémie de Covid-19, de grands chefs livrent des recettes simples avec des ingrédients faciles à trouver. Parmi eux, Hélène Darroze, Pierre Gagnaire et Cyril Lignac, mais également des journalistes tels que Mercotte et Elvira Masson.



Halte aux plats industriels : 80 recettes pour en finir avec les produits ultra-transformés !

Carrère d'Encausse, Marina

Haumont, Raphaël

Thévenet, Benoît

La Martinière

Un livre de cuisine militant s'engageant auprès des consommateurs dans la lutte contre les produits industriels transformés. Des recettes permettent de remplacer des aliments classés qualitativement en prenant en compte la quantité d'additifs et leur toxicité : croque-monsieur, nuggets, salade piémontaise, gaspacho, tzatziki ou encore flan au caramel.



Cuisine vapeur végétarienne

Toczé, Félicie

Alternatives

De nombreux conseils pour réussir sa cuisson vapeur ainsi qu'une soixantaine de recettes végétariennes illustrées, du petit-déjeuner au dessert : pain au levain, légumes confits, soupe au pistou, polenta crémeuse, curry de légumes au coing, clafoutis salé, pain d'épice ou brownie.



Terres de tofu

Oger, Camille

la Plage

Un reportage illustré sur la production du tofu en Asie basé sur des rencontres avec des producteurs. L'auteure présente également 150 recettes asiatiques authentiques.

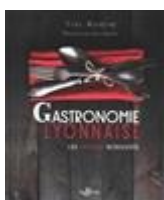


Pâtisserie vegan

Lecomte, Bérénice

la Plage

Des recettes véganes photographiées pas à pas et détaillant les tours de main, les ustensiles, les ingrédients et les techniques. Après avoir passé en revue les matières premières (laits végétaux, substituts à l'oeuf ou féculés) et les bases (pâtes, génoise, brioche), la cheffe pâtissière livre ses recettes (opéra, fraisier, tropézienne, macarons, paris-brest, madeleines ou pains au chocolat).



Gastronomie lyonnaise : les trésors retrouvés

Rouèche, Yves

Ed. De Borée

Une histoire des origines de la gastronomie à Lyon et des grands personnages qui l'ont faite (F. Rabelais, Curnonsky, F. Benoît) accompagnée de recettes retrouvées : cacoux en tripes, bugnes des friteurs, brochet au bleu, poularde Mère Guy ou encore gâteau trois-frères.



Le grand livre de la cuisine indienne

Salmandjee, Sandra

Mango

150 plats traditionnels indiens ainsi que les recettes de base, de sauces, d'accompagnements, de pains et de boissons. Avec des pas à pas pour maîtriser les gestes, les ustensiles, les ingrédients indispensables, des conseils, des astuces et des adresses.



Le grand livre du robot pâtissier : sortez le tablier, allumez le robot, pâtissez !

Martin, Mélanie

Larousse

180 recettes de pâtisseries sucrées ou salées à réaliser au robot pâtissier, de la simple pâte à gaufres à l'impressionnant gâteau à étages.

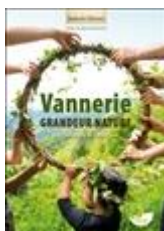


Dinette : fruits, légumes et douceurs au crochet

Dalbies, Laetitia

Eyrolles

17 modèles de fruits, légumes et petites gourmandises à réaliser au crochet.



Vannerie grandeur nature : buissonnière et collective : quand le végétal lie les humains

Ollivier, Babeth

Ed. de Terran

Après une présentation des réalisations collaboratives de l'auteure ainsi que de son travail de transmission de l'art de la vannerie auprès de structures et de publics variés, des tressages monumentaux et autres entrelacs végétaux à plusieurs mains sont proposés au travers de tutoriels. Des fiches d'identification des plantes sont fournies et diverses techniques exposées.



Créations en matières naturelles : objets DIY en fibres végétales

Benedetti, Eloïse

Mango

Quinze modèles présentés pas à pas pour réaliser des objets décoratifs en alliant écoresponsabilité et créativité : abat-jour, étagère, cadre, corbeille, entre autres. Chaque projet utilise une matière naturelle, comme l'osier, le chanvre et l'argile, dont l'origine, les conditions d'exploitation et l'impact environnemental sont présentés par la créatrice du blog Mademoiselle Claudine.



Invitations au voyage

Jovillard, Sophie

Khelifa, Ismaël

Pitorin, Jérôme

First Editions

Les animateurs de l'émission de France 5 Echappées belles partagent leurs expériences de voyages, leurs émotions, leurs souvenirs d'enfance liés à l'ailleurs ainsi que les raisons qui les ont conduits à partir découvrir le monde. Les coulisses de l'émission sont également présentées.



Vanlife : portraits des nouveaux nomades

Editions du Chemin des crêtes

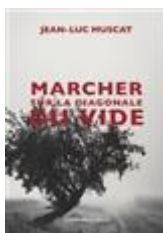
Vingt portraits d'hommes et de femmes qui sont partis sur les routes d'Europe, de France ou du monde entier à bord de leur van aménagé. Ils évoquent leurs souvenirs, leurs motivations et leurs modes de vie. Des conseils sont aussi fournis.



En train : 30 itinéraires pour voyager autrement en Europe

Gallimard loisirs

Des idées d'itinéraires en train pour découvrir divers pays d'Europe comme l'Espagne, la Slovénie, l'Autriche ou l'Angleterre en train. Avec des propositions d'hébergements, de restaurants et de visites.



Marcher sur la diagonale du vide

Muscat, Jean-Luc

Mot et le reste

Récit d'un itinéraire pédestre de 660 kilomètres à travers les territoires les moins peuplés de France, de Vézelay à Figeac, entre chemins balisés ou non, routes hostiles aux piétons et sentiers destinés aux pèlerins. L'écrivain témoigne avec sensibilité de sa pérégrination de marcheur, une expérience à la fois sensorielle et sociale.



Parc naturel régional du golfe du Morbihan : là où s'enlacent la terre et la mer

Terral, Pierre-Marie

Späni, Arnaud

Privat SAS

Créé en 2014, ce parc naturel régional a pour vocation d'unir toutes les composantes de ce territoire pour leur permettre de vivre ensemble et de défendre leur mode d'existence, entre terre et mer. Richement illustré, l'ouvrage retrace l'histoire de la création du parc et montre son apport au développement de la région.



Sur ma planète Japon

Bompas, Maëlle

Hikari éditions

Un carnet de voyage illustré et décalé d'une jeune Française découvrant le Japon. Traversant le pays, elle raconte son quotidien, ses aventures, ses rencontres et ses surprises.



Chez les creuseurs de baobabs : voyage au pays de Za

Cornu, Cyrille

Griotte

Elytis éditions

Dans des villages du sud-ouest de Madagascar, le baobab est l'objet d'une pratique méconnue et singulière, le creusage de son tronc. Durant les périodes de sécheresse, cette tradition permet de stocker l'eau tout en maintenant l'arbre en vie. Dans ces carnets dessinés et documents photographiques constitués sur plusieurs années, une artiste et un botaniste révèlent l'ingéniosité de cet usage.
