

LITTÉRATURE

# L'envers des jours

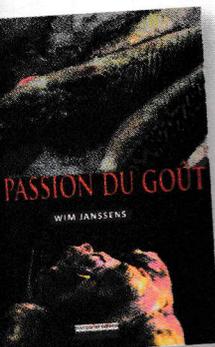
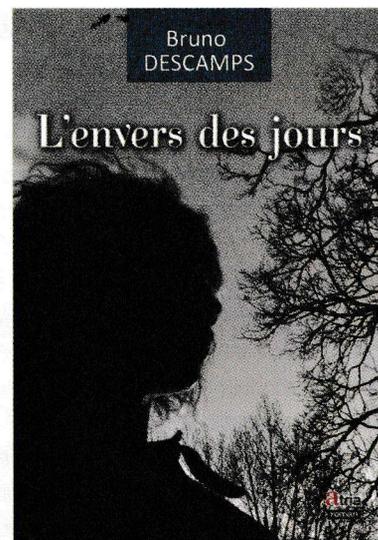
Bruno Descamps

Dans ses livres, Bruno Descamps cherche. Pour son sixième ouvrage, la recherche se complique et les moyens pour y arriver aussi. Il s'agit de faire revivre l'amour passé au travers d'un écrit, lui donner corps. C'est un astucieux mélange de flashbacks entre l'histoire d'amour réellement vécue et l'auteur qui la raconte, qui faufile une réflexion sur la valeur du souvenir et la fragilité de la mémoire.

Est-ce que raconter une histoire vécue et terminée peut permettre d'en faire « revivre » les personnages ? Est-ce en tout cas l'occasion de vivre l'émotion de ce

moment si particulier à la lueur des impressions de celui qui revit l'histoire en la racontant. L'auteur en profite pour décrire un monde insatisfaisant où s'engonce le narrateur conscient de son petit environnement. Seule l'écriture peut représenter une échappatoire pas toujours à la hauteur. Pour corser le propos, l'histoire d'amour a déjà fait l'objet d'un manuscrit brûlé par celui qui décide de l'écrire à nouveau. Serait-ce un roman autobiographique ?

Editions Atria, 120 pages, 13,33 €.



GASTRONOMIE

# La passion du goût

Wim Janssens

Wim Janssens est le chef du restaurant Beluga à Louvain en Belgique. Son credo : la fraîcheur et l'authenticité des goûts, démarche partagée par nombre de cuisiniers, Dieu merci. Les éditions Pourparler consacrent au jeune chef belge un ouvrage dense et original. Généreusement illustré, celui-ci invite le

lecteur à partager la culture et le savoir-faire d'un homme sympathique et manifestement talentueux. Direction le port de pêche de Boulogne-sur-Mer – notre cuisto a un faible pour les produits de la mer ! –, le nord de l'Italie pour y goûter un Valpolicella volcanique. Le voyage se poursuit plus au sud, pour déguster un Parmigiano Reggiano et un Grana padano et de la damer... On flâne tout en s'instruisant : saviez-vous que les Italiens sont des brasseurs mérités, parole de Belge ? Enfin, on essaye de reproduire les recettes alléchantes de Wim en disant que l'on irait bien faire un tour du côté de Louvain, un de ces quatre.

Pourparler édition, 192 pages, 26 €.



CARTE

# Grande Guerre 1914-1918

IGN

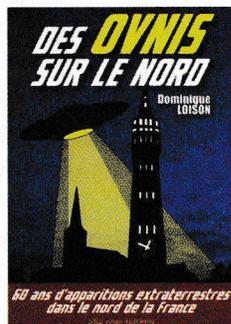
L'Institut National de l'Information géographique et forestière a conçu une carte inédite en partenariat avec la Mission du Centenaire de la Première Guerre mondiale et les comités départementaux et régionaux du Tourisme. Histoire et géographie éclairent le conflit au 1/410 000<sup>e</sup>. En légende, les lignes de front de la Suisse à la mer du Nord, les sites et les vestiges à découvrir, les villages détruits, les circuits à parcourir en voiture, à pied, en train ou à vélo... Le tout en trois langues : français, anglais et allemand. Un outil indispensable.

Référence 87014. www.ign.fr, 7,90 €.

SCIENCE

# Des ovnis sur le Nord

Dominique Loison



À Ronchin, Chérens, Fourmies et ailleurs dans le Nord-Pas-de-Calais, en Picardie et en Belgique – et peut être tout près de chez vous – se racontent des histoires d'apparitions extraterrestres, de soucoupes volantes, d'événements mystérieux et d'humanoïdes étranges. L'écrivain Dominique Loison les a rassemblées et partage le fruit de ses recherches : rapports d'enquête, coupures de journaux, témoignages... Une vingtaine de faits inexplicables, des années 50 à nos jours, sont présentés dans cet ouvrage. Étonnant.

Le Nord Editions, 241 pages, 13,90 €.

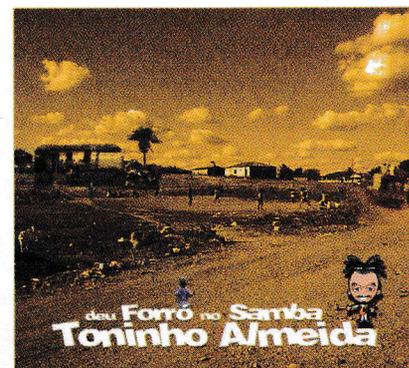
CD

# Deu forró no samba

Toninho Almeida

Danse populaire pratiquée en couple, le forró est originaire du Nordeste brésilien. Nourri du tambour des premiers Indiens et de l'accordéon des colons, il se joue sur un tempo rapide. Interprété partout dans le pays, notamment durant le carnaval, mais aussi dans le monde entier, le forró n'est pas sans évoquer l'esprit festif des guinguettes.

Toninho Almeida revisite le genre mais aussi xote, baião, xaxado, coco, samba, can-toria, repente, galope et embolada aux côtés de musiciens antillais et maghrébins. Chaud !



En concert le 22/02 à la salle des fêtes de Fives à Lille. www.toninhoalmeida.com