

Vanille

Le Fruit le plus rare : ou la vie d'Edmond Albius / Gaëlle Bélem.

Au XIX^{ème} siècle naît à l'île de La Réunion un garçon créole : Edmond. Ses parents aimeraient que leur fils grandisse aux abords des champs de canne à sucre, des rires plein le cœur, l'esprit entièrement libre. Le malheur en décide autrement. D'abord, il fait d'Edmond un esclave. Dans la foulée, un orphelin. Après, un garçonnet analphabète. La vie s'annonce infernale, mais l'enfant a un talent sans pareil : celui de déjouer les pronostics. Recueilli et élevé par un botaniste amoureux d'orchidées, Edmond est un prodige dès qu'il met les pieds dans un jardin. 1841. Âgé de douze ans, vif et rusé comme quatre, Edmond fait l'une des plus extraordinaires découvertes du monde : un nouveau fruit, un nouvel arôme, le plus savoureux, le plus connu, le plus aimé qui soit au XXI^{ème} siècle encore ! Le fruit le plus rare raconte les aventures rocambolesques d'Edmond, maillon d'une chaîne qui unit le Mexique, l'Espagne, la France et La Réunion, autour d'un petit fruit pas comme les autres. Et voici donc une histoire vraie, amère, délicieuse et envoûtante.

Sur les routes des épices / Eric Birlouez.

Si les épices sont aujourd'hui des produits très communs, il n'en a pas toujours été ainsi. De l'Antiquité jusqu'à l'orée du XVIII^e siècle, ces humbles végétaux ont été le symbole même du luxe. Grains de poivre et bâtons de cannelle, rhizomes de gingembre et graines de cardamome, noix de muscade et clous de girofle étaient en effet aussi convoités - et aussi coûteux ! - que l'or ou les pierres précieuses. Dans cet ouvrage, Éric Birlouez nous montre à quel point la quête des épices a constitué un des grands moteurs de l'histoire des hommes : elle a favorisé la découverte de nouveaux territoires (à commencer par celle du continent américain) et elle a suscité l'ouverture de nouvelles routes maritimes. Elle a « justifié » l'expansion coloniale et fait la fortune de marchands, de cités (comme Gênes et Venise) et même de pays entiers (Portugal, Espagne, Pays-Bas). L'auteur nous rappelle également que, dès l'origine, l'usage des épices ne s'est pas limité à leur emploi en cuisine mais qu'elles ont aussi été utilisées dans les pratiques de momification, pour la confection de parfums et, surtout, pour la fabrication de remèdes.

Coeur Vanille / Cathy Cassidy ; Traduit de l'anglais par Anne Guitton.

Honey, 15 ans, est l'aînée des soeurs Tanberry. Elle accepte mal le divorce de ses parents et ne supporte pas le nouveau compagnon de sa mère. Elle décide de rejoindre son père en Australie. Lui aussi a une nouvelle vie. Le lycée que fréquente Honey est strict et des photos compromettantes apparaissent sur sa page personnelle du réseau social Spiderweb.

La vraie couleur de la vanille / Sophie Chérer.

Ile Bourbon, 1841. Edmond est un jeune orphelin d'une intelligence hors du commun. Né esclave, il a longtemps été protégé par un homme blanc. Un soir, il s'enfuit, emportant avec lui deux secrets : le premier est terrible et il ne peut le révéler à personne, le second est une découverte qui pourrait changer le destin de l'île. Ce récit est inspiré d'une histoire vraie.



Le Goût de la vanille / Bob Graham ; Traduit de l'anglais par Michèle Moreau.



A travers le parcours initiatique d'un petit moineau audacieux, Le Goût de la vanille fait l'éloge de la liberté et de l'esprit de découverte. Par appétit pour un sac de riz ou par soif d'exploration, un petit moineau part à l'aventure, traverse le monde et tisse peu à peu une passerelle entre deux pays et deux cultures, l'Inde et les Etats-Unis. Et par un subtil rapport de causes à conséquences permet à une jeune américaine de découvrir le goût de la vanille.

Pour l'amour de Vanille / Christian Grenier.

L'Herbier voyageur : Histoire des fruits, légumes et épices du monde / Michelle Jeanguyot, Martine Séguier-Guis.



Tomate, Potiron, Haricot, Orange, Abricot, Ananas, Fraise, mais aussi Vanille, Poivre, Cannelle, Muscade ou encore Thé et Café... Tous ces légumes, ces fruits et ces épices font aujourd'hui le délice de notre table et la richesse de notre cuisine. Pourtant, ces plantes ont beaucoup voyagé pour arriver jusqu'à nous : elles ont vécu mille aventures humaines, expéditions, voyages, combats, et marchandages à n'en plus finir... Avec L'Herbier Voyageur, partez à la découverte de ces plantes alimentaires, de leur origine, de l'histoire de leur arrivée en Europe, des traditions culinaires et médicinales du bout du monde qui les entourent. Découvrez-les surtout sous un autre oeil, à travers la reproduction de 70 planches d'herbiers magnifiques, rassemblées au fil des siècles par des botanistes ayant parcouru la planète. L'Herbier voyageur, un livre pour rêver et voyager grâce à ces plantes... et pour mieux les déguster !

La Réunion / Geoffroy Morhain.



Construisez votre voyage sur mesure et profitez pleinement de votre séjour à la Réunion ! Des conseils pratiques et des programmes pour organiser facilement votre séjour selon vos envies et le temps dont vous disposez sur place. Les plus beaux itinéraires cartographiés pour visiter ce qui compte : de Saint-Denis à Saint-Pierre, du Piton de la Fournaise au cirque de Salazie. Un carnet de randonnées pour découvrir les plus belles balades de l'île. Les coups de coeur de notre auteur et une multitude d'adresses pour se délasser en bord de mer, partir en randonnée, trouver un club de plongée et goûter aux spécialités créoles. Le parfait équilibre entre culture et loisirs.

L'Herbier des explorateurs : Sur les traces de Théophraste, Jussieu, La Pérouse, Darwin, Livingstone, Monod... / Florence Thinard ; préf. Christina Harrison ; Photographe Yannick Fourié.



Les plantes ont eu, de tout temps, le pouvoir de jeter sur les routes et à travers les océans, des explorateurs botanistes prêts à toutes les souffrances et privations pour découvrir de nouveaux spécimens. Les moustiques, le scorbut, les indigènes parfois belliqueux ou encore l'eau croupie, rien ne semble insurmontable à ces scientifiques curieux de la nature qui les entoure. Pour ces grands hommes, donner son nom à une nouvelle plante et accéder ainsi à la postérité, faire avancer les connaissances scientifiques, classer et répertorier le vivant, voilà la source de leur motivation. Souvent les expéditions sont financées par les familles royales d'Europe et l'enjeu est autant économique que politique. Pourtant en dépit des guerres qui opposent leurs pays, les botanistes français, anglais, prussiens ou russes, échangent des planches d'herbier, des spécimens rares et des courriers racontant leurs découvertes. De l'Egypte antique à nos jours, ce livre propose les portraits de 70 explorateurs et de leurs aventures botaniques à travers le globe. Que ce soit Marco Polo, Pierre Poivre, La Pérouse, Charles Darwin ou Théodore Monod, tous ont en commun le goût de l'aventure et l'émerveillement devant la plus modeste des plantes.
