



## Printemps 2018



**Cercle des lectrices**  
Le 1er lundi du mois à 14h30  
à la bibliothèque d'Aigaliers

*L'Aphyllanthe vous invite à venir à la bibliothèque d'Aigaliers emprunter gratuitement des livres, en particulier les titres ci-dessous que nos lecteurs vous recommandent et ont commentés pour vous.*

**Bonne lecture à tous !**

Randall Spangler

Edition du 26/03/2018

John Sloane



## Découvrir ou redécouvrir un auteur : Philippe Claudel

*Ecrivain et réalisateur, Philippe Claudel est né le 2 février 1962 en Lorraine et fait beaucoup de petits boulots avant de rencontrer la littérature. Il devient agrégé de français et choisit, après quelques années de lycée, d'enseigner à des enfants handicapés moteur et à la maison d'arrêt de Nancy. Ces différentes expériences humaines le marquent profondément et contribueront à nourrir et modifier sa vision de l'humanité et, par-delà, son écriture. Il est actuellement maître de conférences à l'Université de Lorraine.*



*Il est en outre le plus jeune membre de l'Académie Goncourt.*

*Son écriture claire, d'une belle facture classique, très imagée contrecarre souvent l'univers sombre de ses romans et la dimension tragique de ses personnages.*

### Le rapport de Brodeck, Philippe Claudel

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, un drame survient dans un village frontalier de l'Allemagne. Les habitants chargent Brodeck, parce qu'il sait écrire, parce qu'il a fait des études, d'en rédiger le rapport. Brodeck accepte à contre cœur mais il fait même mieux, il en rédige deux, l'officiel, et un second où il raconte sa propre histoire ...

Ouvrage très sombre où se mêlent intolérance, lâcheté, peur de l'inconnu.

Egalement disponibles à la bibliothèque : **Les âmes grises, L'enquête, La petite fille de Monsieur Linh**



## Nos lecteurs vous recommandent

### Bakhita, Veronique Olmi.

Quel destin extraordinaire que celui de Bakhita, originaire d'un petit village du Darfour ! Enlevée à 7 ans par des marchands d'esclaves, elle connaîtra d'horribles souffrances et humiliations jusqu'à ce qu'elle arrive en Italie avec ses derniers maîtres.

Enfin affranchie, elle entrera dans les ordres et, à sa mort, sera béatifiée par le pape Jean Paul II. Voici un roman bouleversant relatant la vie d'une femme exceptionnelle.



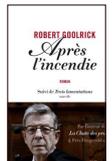
### L'insoumise, Yann Kerlau

Roman historique, très dense et passionnant qui retrace le destin tragique de Jeanne de Castille, dénommée "Jeanne la Folle" et séquestrée pendant presque cinquante ans sur ordre de son père, Ferdinand d'Aragon puis de son fils, Charles-Quint. Ce roman qui retrace l'histoire ensanglantée de l'unification des deux royaumes d'Espagne incite à une réflexion profonde sur l'injustice, la haine et les abus de pouvoir.



### Après l'incendie, Robert Goolrick

L'histoire s'articule autour d'une immense propriété, la somptueuse Saratoga, construite en 1784. Les propriétaires, 150 ans plus tard, criblés de dettes, choisissent de sacrifier leur fille unique Diana au mariage qui sauvera Saratoga. Elle s'y résigne. Mais rien ne se passe comme les parents l'avaient imaginé et c'est là tout le suspense du roman. Jusqu'à la fin, on est tenu en haleine : qui a provoqué l'incendie de la propriété et pourquoi ? Palpitant et intrigant à la fois...



### Mélodie de Vienne, Ernst Lothar

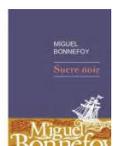
Cette saga suit la famille Alt, à Vienne, de 1880 à 1940. Constructeurs de pianos, célèbres et respectés depuis que Mozart a joué sur leur premier piano, les Alt appartiennent à la haute bourgeoisie d'une Vienne joyeuse, insouciant, au centre d'un foisonnement culturel, mais qui va basculer avec les bouleversements du début du 20e siècle, vécus à travers la belle Henriette Stein, épouse de Franz Alt, dirigeant la fabrique de piano.



### Sucre noir, Michel Bonnefoy

Quelque part dans les Caraïbes, à une époque indéterminée, on suit l'histoire de la famille Otero sur trois générations et leur vie liée à la culture de la canne à sucre et à la distillation du rhum. De plus la plantation se trouve à l'emplacement où, selon la légende, un navire aurait disparu avec toutes ses richesses 150 ans auparavant...ce qui attire les chasseurs d'or !

En lisant, « Sucre noir » nous plongeons dans le merveilleux, un lieu où, comme dans les contes de fées, les promesses d'un trésor miroitent comme des mirages.



### Captive, Margaret Atwood

Dans ce roman inspiré d'un sanglant fait divers qui a bouleversé le Canada du XIXe siècle - la réclusion à perpétuité d'une jeune servante de seize ans, Grace Mark, pour le meurtre de ses employeurs - M. Atwood imagine un jeune médecin spécialiste de la maladie mentale qui tente de la faire parler et de découvrir la vérité : Grace est-elle coupable, innocente ou démente ?



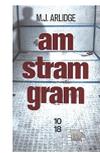
## La fille du train, Paula Hawkins



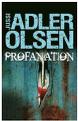
Rachel est obnubilée par un couple qu'elle aperçoit au quotidien depuis son train de banlieue. Elle imagine leur vie et en fait un couple idéal...Un jeu dangereux le jour où elle franchit la frontière qui sépare la fiction de la réalité.

## Am stam gram, M.J. Alridge

Le titre sonne comme une comptine mais ce n'est pas dans le doux monde de l'enfance que nous plonge ce thriller, mais dans un jeu d'Amstramgram à balles réelles ...



## Profanation, Adler Olsen



Très bon polar où l'inspecteur Morck s'affronte à un cercle fermé de richards adeptes de la violence et de l'humiliation des faibles. On suit l'intrigue tirée au cordeau avec un plaisir sans frein.

## Ados - Enfants

### Esther et Mandragore : Sortilèges et botanique, S. Dieuaide, M-P. Oddoux (dès 8 ans)

Esther, l'apprentie-sorcière, a cinq jours pour guérir tante Agatha qui l'héberge sur Terre ! À l'aide bien sûr de sortilèges et de tout son savoir en botanique ...et sous l'oeil moqueur de Mandragore, le chat qui parle.



### L'ogre et l'orthodontiste, J-F. Dumont (dès 4 ans)

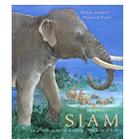


Choix difficile pour cet ogre affamé : dévorer ce petit dentiste ou lui laisser la vie sauve en échange d'un joli sourire ?

La chute vengera tous ceux qui auront conservé une dent contre leur orthodontiste.

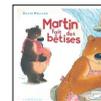
### Siam, éléphant d'Asie, D.Conrod, F.Place (à partir de 6 ans)

Voici, racontée par son soigneur au zoo de Vincennes, l'histoire vraie de Siam, l'éléphant désormais bien connu des visiteurs de la Galerie de l'évolution au Jardin des plantes. Très bon support pour parler de la condition animale.



### Martin fait des bêtises, David Melling

Martin se trouve très beau avec son nouveau bonnet tout chaud et tout doux mais il va faire une grosse bêtise ...



### Les sept chevreaux, T. Alonzo et T. Lima

Les sept petits de Maman Chèvre ont bien compris ses leçons de prudence mais le Loup a plus d'un tour dans son sac !



## Le coin DVD / conditions en page 4



### Les Garçons et Guillaume à table ! G. Galienne

G. Galienne transpose sa propre histoire, celle d'une méprise familiale racontée avec une autodérision et un sens aigu du burlesque qui font mouche ! L'acteur impressionne dans un double rôle, le sien et celui de sa mère.



### Babe, le cochon devenu berger. Chris Noonan

Comédie familiale drôle et touchante dans laquelle Babe, un porcelet qui ne veut pas finir en saucisses, va essayer de se rendre indispensable à la ferme en devenant chien de berger, ou plutôt...cochon de berger !



### L'histoire fondante du chocolat Menier, Eric Bitoun

Menier, c'est 200 ans d'innovation...Ce sont cinq générations de la famille Menier qui ont construit un empire autour de la première tablette de chocolat. Le chocolat, tout une histoire !

## La recette de tante Claire

### Cake au citron

- 375g de farine,
- 3/4 cac de levure chimique
- Le zeste de 3 citrons
- 400g de sucre, 6 oeufs
- 190g de crème liquide
- 4 cas de rhum
- 1 pincée de sel
- 135g de beurre doux fondu et refroidi



- Préchauffer le four à 160°C
- Mélanger les zeste de citron et le sucre. Laisser reposer une dizaine de minutes
- Mélanger la farine et la levure



- Ajouter au sucre/citron les oeufs un à un et mélanger,
- Ajouter la crème fraîche et mélanger, ajouter le rhum et le sel et mélanger-
- Ajouter la farine en plusieurs fois et mélanger,
- Ajouter le beurre et mélanger .



- Mettre la préparation dans un moule à cake et cuire 60 minutes à 160°C
- Préparer le sirop d'imbibage en portant à ébullition 150 g d'eau et 65 g de sucre . Ajouter 2 càs de jus de citron hors du feu
- Sortir le cake du four et imbinez le du sirop
- Laisser reposer au frais au moins une heure avant de démouler