PARIS | BIBLIOTHÈQUES



Livre numérique

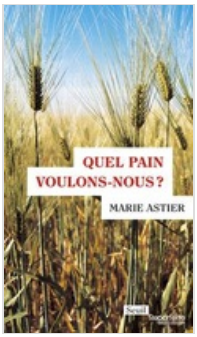
Le potager Rocambole. La vie d'un jardin biologique

Bienvenu, Luc

Edité par Futuropolis. Paris - 2021

Deux jardiniers, l'un expérimenté et l'autre apprenti, s'associent pour créer un jardin productif et respectueux de la nature, en suivant le rythme des saisons. Prix Tournesol de la BD écologiste 2022.

Plus d'informations...



Livre numérique

Quel pain voulons-nous ?

Astier, Marie

Edité par Seuil. Paris - 2016

Une enquête sur le pain auprès des différents acteurs de cette filière pour présenter les techniques d'élaboration industrielles, les manipulations des farines et des levures, la question du gluten, les modes de production alternatifs, les normes de qualité et d'hygiène, etc.

Plus d'informations...



Livre numérique

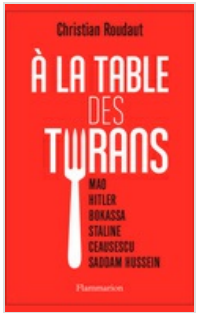
Cookies pour jours de pluie

Colwin, Laurie

Edité par Autrement. Paris - 2019

Une autobiographie culinaire décalée dans laquelle l'auteure livre des conseils, des anecdotes personnelles et des recettes. Elle décrit ainsi le pouvoir d'une bonne bouteille de vin, l'importance des cookies les jours de pluie et plus largement le rôle de la cuisine dans la vie.

Plus d'informations...



Livre numérique

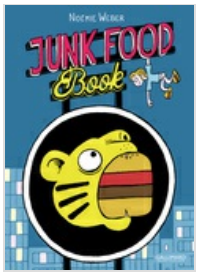
À la table des tyrans

Roudaut, Christian

Edité par Flammarion. Paris - 2021

Des anecdotes sur les coutumes alimentaires des dictateurs célèbres, tels que Staline, Mao, Bokassa et Ceausescu, qui dévoilent des aspects parfois méconnus de leur personnalité.

Plus d'informations...



Livre numérique

Junk Food Book

Weber, Noémie

Edité par Gallimard bande dessinée. Paris - 2018

Cette parodie du Livre de la jungle se déroule dans la ville de Malbouffe-City. Pépito, un bébé dont le père trafiquait des légumes, a été abandonné et recueilli par les employés d'un fast-food. Dix ans plus tard, n'en pouvant plus de vivre dans un univers de gras et de friture, il tente de retrouver sa famille pour renouer avec ses racines végétariennes.

Plus d'informations...



Livre numérique

À boire et à manger (Tome 2) - Les pieds dans le plat

Long, Guillaume

Edité par Gallimard bande dessinée. Paris - 2019

Des bandes dessinées, des recettes, des anecdotes et des portraits imaginés pour le blog gastronomique de l'auteur.

Plus d'informations...



Livre numérique

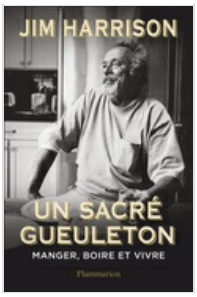
Aventures d'un gourmand vagabond

Harrison, Jim

Edité par 10-18. Paris - 2020

Recueil d'articles, de recettes, de lettres, où J. Harrison raconte son goût de la bonne chère et du bon vin.

Plus d'informations...



Livre numérique

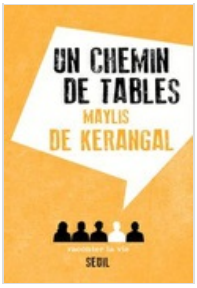
Un sacré gueuleton

Harrison, Jim

Edité par Flammarion. Paris - 2018

Une sélection de textes dans lesquels l'écrivain américain évoque son amour pour la bonne chère. De la description d'un déjeuner en France composé de 37 plats dans le New Yorker à ses articles consacrés notamment à la relations entre un chasseur et sa proie ou au jargon des revues viticoles, ce recueil au ton satirique offre un aperçu de la verve de Harrison et documente ses dernières années.

Plus d'informations...



Livre numérique

Un chemin de tables

Kerangal, Maylis de

Edité par Raconter la vie. Paris - 2016

Mauro, un jeune cuisinier autodidacte, traverse Paris à vélo pour travailler dans des établissements variés, de la brasserie au bistro gastronomique en passant par le restaurant étoilé et la cantine branchée. A travers son histoire, l'évocation d'un monde méconnu, violent, haut lieu de la culture nationale mais aussi le récit d'un apprentissage, celui de gestes et de savoir-faire.

Plus d'informations...



Livre numérique

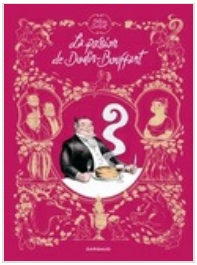
Trois étoiles et un meurtre

May, Peter, romancier

Edité par Rouergue. Arles (Bouches-du-Rhône) - 2019

Sept ans après le meurtre resté non élucidé d'un célèbre chef étoilé, l'enquêteur écossais Enzo MacLeod rouvre le dossier. L'occasion d'une plongée sans concession dans les arrière-cuisines de la grande gastronomie française.

Plus d'informations...



Livre numérique

La Passion de Dodin-Bouffant

Burniat, Mathieu

Edité par Dargaud. Paris - 2017

Dodin-Bouffant, un fin gourmet, partage sa passion pour la gastronomie avec sa cuisinière Eugénie Chatagne. Quand celle-ci disparaît, la vie perd pour lui toute saveur et il se met en quête d'une remplaçante.

Plus d'informations...



Livre numérique

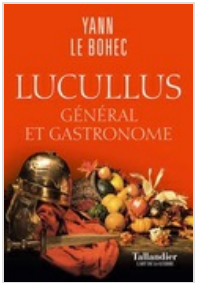
Une gourmandise

Barbery, Muriel

Edité par Gallimard. Paris - 2013

Aux portes de la mort, le pape de la gastronomie est en quête d'une saveur, d'un mets originel et merveilleux dont il pressent qu'il vaut bien plus que tous ses festins de gourmet accompli. Alors il se souvient et il vogue au gré des méandres de sa mémoire gustative.

Plus d'informations...



Livre numérique

Lucullus

Le Bohec, Yann

Edité par Tallandier. Paris - 2019

Une biographie de Lucullus, homme d'Etat et général romain, vainqueur de la troisième guerre mithridatique et fin gastronome.

Plus d'informations...



Livre numérique

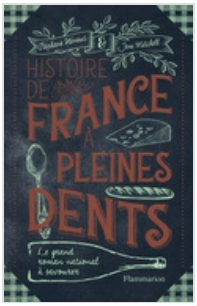
Deux idées de bonheur

Sepulveda, Luis

Edité par Métailié. Paris - 2016

Dialogue entre l'écrivain chilien et le gastronome italien, créateur du mouvement slow food. Souvenirs et pensées tissent une conversation qui passe en revue l'actualité et la littérature, la gastronomie et la politique, la défense de la nature et de la tradition

Plus d'informations...



Livre numérique

Histoire de France à pleines dents

Hénaut, Stéphane

Edité par Flammarion. Paris - 2019

Une histoire de France à travers le prisme de la gastronomie évoquant l'importance de la bonne chère dans la vie politique et culturelle du pays, des Gaulois au XXIe siècle. Prix Anthony Rowley 2020.

Plus d'informations...



Livre numérique

La France gastronome

Baecque, Antoine de

Edité par Payot. Paris - 2019

L'histoire de la gastronomie française depuis sa naissance à Paris à la fin du XVIIIe siècle. En douze chapitres, l'historien dresse différents portraits de restaurateurs, de critiques gastronomiques, de cuisiniers et de chefs tels que Mathurin Roze de Chantoiseau, La Reynière, Antoine Carême, Brillat-Savarin ou Escoffier.

Plus d'informations...



Livre numérique

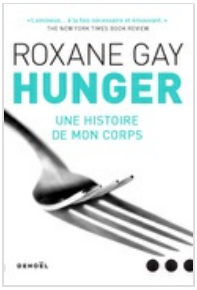
Le Livre noir de la gastronomie française

Mantoux, Aymeric

Edité par Flammarion. Paris - 2011

Une plongée dans les coulisses de la haute cuisine française et de ses ramifications jusque dans les ateliers des agro-industriels, éclairant les récents bouleversements du milieu : suicide de chefs, arnaque à la TVA, étoiles retirées ou décernées sans raison apparente, réseaux, etc.

Plus d'informations...



Livre numérique

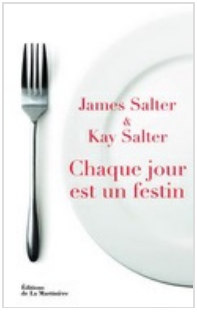
Hunger. Une histoire de mon corps

Gay, Roxane

Edité par Denoël. Paris - 2019

L'auteure raconte comment une agression sexuelle subie dans son enfance l'a conduite à prendre du poids volontairement pour devenir invisible et se protéger. Elle dénonce à travers son témoignage les rapports conflictuels que les femmes occidentales entretiennent avec la nourriture, le modèle social qui leur est imposé et l'ostracisation de celles qui ne correspondent pas à la norme.

Plus d'informations...



Livre numérique

Chaque jour est un festin

Salter, James

Edité par La Martinière. Paris - 2015

Miscellanées culinaires de l'écrivain et de son épouse. Ils évoquent des recettes, des anecdotes littéraires, des triomphes et désastres personnels, des rencontres, etc., rendant hommage à la nourriture et au vin, et au plaisir de les partager.

Plus d'informations...



Livre audio numérique

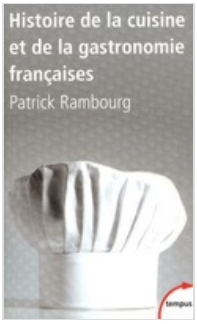
Dickens, barbe à papa et autres nourritures délectables

Delerm, Philippe

Edité par Gallimard. Paris - 2015

Ce troisième recueil de textes courts part d'un constat simple : un livre, cela se mange et même se dévore. L'auteur associe, en les alternant, quelques propos et réflexions sur des sujets aussi comestibles et délectables que Léautaud, la vraie barbe à papa, Flaubert, l'authentique purée de pommes de terre.

Plus d'informations...



Livre numérique

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises

Rambourg, Patrick

Edité par Perrin. Paris - 2013

Historien des pratiques culinaires et alimentaires, l'auteur retrace la grande aventure de la cuisine française, du Moyen Age à nos jours. De gastronomes illustres en procédés de cuisson, d'innovations gustatives en recettes à la mode, l'ouvrage montre comment la renommée de la cuisine hexagonale s'est construite dans le temps jusqu'à devenir mondiale.

Plus d'informations...



Livre numérique

Vous êtes fous d'avaler ça ! Un industriel de l'agroalimentaire dénonce

Brusset, Christophe

Edité par Flammarion. Paris - 2015

Ex-cadre d'un grand groupe de l'agro-alimentaire, l'auteur dénonce les pratiques malhonnêtes du secteur, tant en France qu'à l'étranger : matières premières frelatées, descriptions de produits mensongères, contrôles et règles d'hygiène contournés, fraudes diverses, etc.

Plus d'informations...



Livre numérique

Comment ne pas mourir

Greger, Michael

Edité par Belfond. Paris - 2017

Une analyse du rôle de l'alimentation dans la prévention et la gestion des principales maladies du siècle, comme les problèmes cardiaques, pulmonaires ou cérébraux. Douze aliments sont ensuite présentés avec le mode de préparation le mieux adapté à l'expression de leurs bienfaits.

Plus d'informations...



Livre numérique

Cochonneries

Coudray, Guillaume

Edité par La Découverte. Paris - 2017

Enquête au sein de la filière du cochon, dévoilant la généalogie des charcuteries modernes traitées au nitrite de sodium. Cet additif et ses dérivés, popularisés par quelques entrepreneurs de Chicago, ont conquis les charcuteries du monde entier et toutes les tentatives des autorités sanitaires pour les éradiquer se heurtent au lobby des industries agroalimentaires.

Plus d'informations...



Livre numérique

Et si on arrêtait d'empoisonner nos enfants

Menthéour, Erwann

Edité par Solar. Paris - 2017

Une étude sur les problèmes de santé des enfants, notamment les maladies causées par l'environnement, les cancers, l'obésité, le diabète ou les allergies. Les auteurs apportent des conseils pratiques concernant l'éducation, l'alimentation ou la prise en charge des addictions et des pathologies afin de pouvoir s'occuper le mieux possible de ses enfants.

Plus d'informations...



Livre numérique

Risques, rites et plaisirs alimentaires

Lardellier, Pascal

Edité par Management et société. Caen - 2013

Une étude sur les nouvelles manières de manger, le statut des aliments, les contextes de table et les tendances en matière de restauration. Des analyses fouillées du buffet à volonté ou des fast-foods alternent avec de courts chapitres humoristiques consacrés aux kebabs, aux sushis bars, aux plateaux de fruits de mer, etc.

Plus d'informations...



Livre numérique

Santé, Mensonges et Propagande . Arrêtons d'avaler n'importe quoi !

Souccar, Thierry

Edité par Seuil. Paris - 2015

Dénonce les pratiques des industries agroalimentaires en s'attaquant aux idées reçues et vérités premières en matière de nutrition. Trois ans d'enquête éclairent les liens unissant secteur agroalimentaire, recherche et gouvernement, ainsi que la désinformation concernant les aliments tels que le lait, les graisses, sucres, glucides et les régimes, les plantes, les vitamines et les minéraux.

Plus d'informations...