



Livre numérique

[Quel pain voulons-nous ?](#)

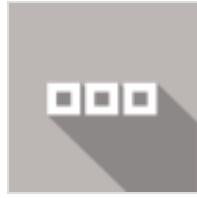
Astier, Marie

Édité 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

Édité 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](#)

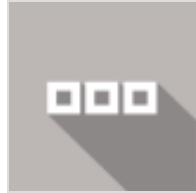
Roudaut, Christian

Édité 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

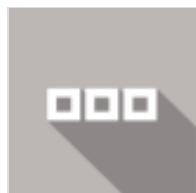
Weber, Noémie



Édité 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](#)

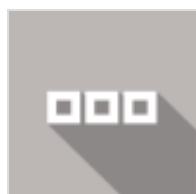
Long, Guillaume



Édité 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



Édité 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

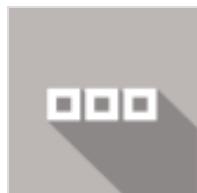
Barbery, Muriel

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

Édité 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

Édité 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

Édité 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

[Le Club des Gourmets et autres cuisines japonaises](#)

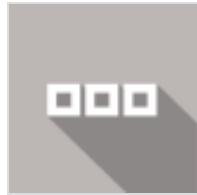
Sekiguchi, Ryôko



Edité par [POL. Paris](#) - 2013

Recueil de 10 nouvelles et textes littéraires japonais sur la nourriture et la gastronomie, écrits du Moyen Age à aujourd'hui et compilés lors d'une résidence d'écrivain de R. Sekiguchi de 2011 à 2012.

[Plus d'informations...](#)



Livre numérique

[Chaque jour est un festin](#)

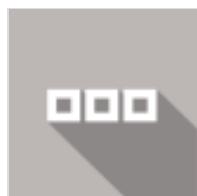
Salter, James



Édité 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](#)

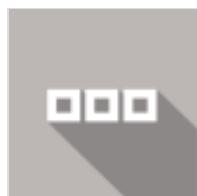
Delerm, Philippe



Édité 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



Édité 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](#)

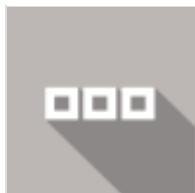
Greger, Michael



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](#)

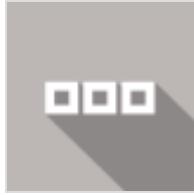
Coudray, Guillaume



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

[Manger tous et bien](#)

Parmentier, Bruno



Édité par [Seuil. Paris - 2012](#)

Cette analyse à la fois économique, sociologique et culturelle examine le rapport que les hommes entretiennent à la nourriture. Le retour au terroir, le renouveau de la passion gastronomique, la description de l'engouement pour le bio, la question de l'obésité sont tour à tour analysés. L'auteur se penche également sur le lien entre bien manger et santé et explore des voies pour l'avenir.

[Plus d'informations...](#)



Livre numérique

[Et maintenant, on mange quoi ?](#)

Brusset, Christophe



Édité par [Flammarion. Paris - 2018](#)

L'auteur guide les consommateurs dans leur choix d'aliments au supermarché, afin de les aider à éviter les pièges et à faire les bons choix pour leur santé. Il évoque également la responsabilité des lobbies de la filière agroalimentaire sur les risques sanitaires liés à l'alimentation.

[Plus d'informations...](#)



Livre numérique

[Et si on arrêtait d'empoisonner nos enfants](#)

Menthéour, Erwann



Édité 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

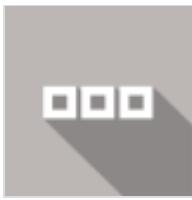
Lardellier, Pascal

Édité 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

Édité 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...](#)