



Livre numérique

[Junk Food Book](#)

Weber, Noémie

Édité par [Gallimard. 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. ©Electre 2020



Livre numérique

[À boire et à manger \(Tome 2\) - Les pieds dans le plat](#)

Long, Guillaume

Édité par [Gallimard. Paris](#) - 2019

Des bandes dessinées, des recettes, des anecdotes et des portraits imaginés pour le blog gastronomique de l'auteur. ©Electre 2019



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. ©Electre 2020



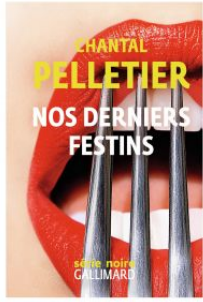
Livre numérique

[Un sacré gueuleton](#)

Harrison, Jim

Édité 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. ©Electre 2019



Livre numérique

[Nos derniers festins](#)

Pelletier, Chantal

Édité par [Gallimard. Paris](#) - 2019

Juin 2044. La prohibition alimentaire règne à Paris. Pour se régaler, il faut avoir des points sur son permis de table, intégrer des sociétés secrètes, s'approvisionner au marché noir et échapper aux mafias intégristes imposant des régimes religieux. Ferdinand, jeune contrôleur alimentaire, tente d'élucider le meurtre d'un chef de restaurant clandestin, qui apparaît comme le signe d'un changement. ©Electre 2019



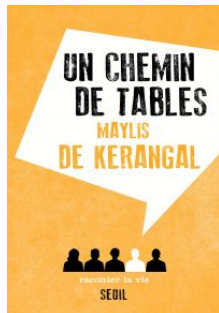
Livre numérique

[On ne meurt pas la bouche pleine](#)

Bouhier, Odile

Édité par [Plon. Paris](#) - 2017

Deux hommes empoisonnés à Tokyo, un riche Japonais empoisonné à Paris. Le commandant Simméo reconnaît dans l'usage de la science moléculaire un lien avec les yakuzas. La police criminelle parisienne doit collaborer avec leurs homologues japonais, malgré leur approche professionnelle très différente, pour élucider au plus tôt ces étranges crimes gastronomiques. ©Electre 2019



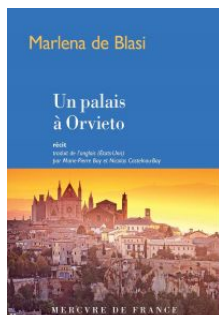
Livre numérique

[Un chemin de tables](#)

Kerangal, Maylis de

Édité 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. ©Electre 2020



Livre numérique

[Un palais à Orvieto](#)

De Blasi, Marlina

Édité par [Mercure de France. Paris](#) - 2013

A Orvieto, ville d'Ombrie, l'auteure et son mari font l'acquisition d'un palazzo à restaurer. L'aventure, qui se terminera par un grand dîner, durera plus de deux ans. Elle est relatée ici, permettant de faire découvrir les charmes de la cité, les fêtes de village, les restaurants de campagne, de proposer des recettes typiques, M. De Blaso ayant été chef de cuisine et critique gastronomique. ©Electre 2018



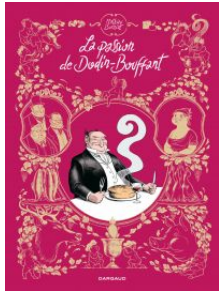
Livre numérique

[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 arrières-cuisines de la grande gastronomie française. ©Electre 2020



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. ©Electre 2021

Muriel Barbery
Une gourmandise

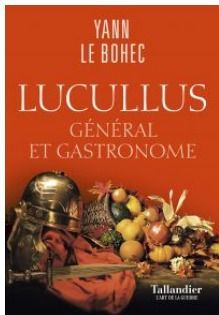
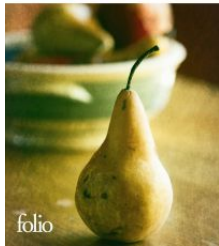
Livre numérique

[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. ©Electre 2020



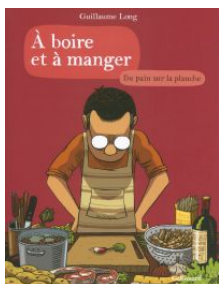
Livre numérique

[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. ©Electre 2021



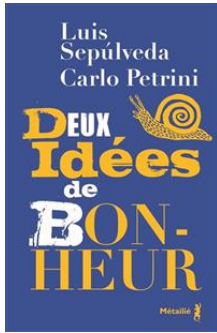
Livre numérique

[À boire et à manger \(Tome 3\) - Du pain sur la planche](#)

Long, Guillaume

Edité par [Gallimard. Paris](#) - 2015

Des recettes en bandes dessinées, des anecdotes, des portraits et des carnets de voyage imaginés pour le blog gastronomique de l'auteur. ©Electre 2019



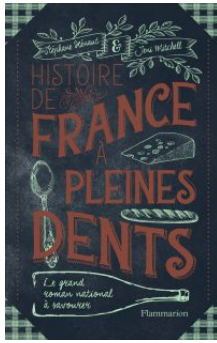
Livre numérique

[Deux idées de bonheur](#)

Sepulveda, Luis

Edité par [Métaillé. 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 ©Electre 2020



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. ©Electre 2020



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. ©Electre 2020



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. ©Electre 2020



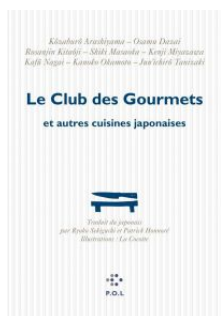
Livre numérique

[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. ©Electre 2020



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. ©Electre 2021



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. ©Electre 2020



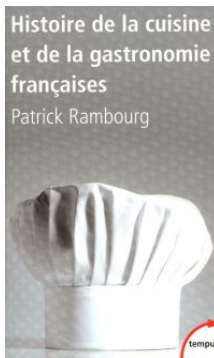
Livre audio numérique

[Dickens, barbe à papa et autres nourritures délectables](#)

Delerm, Philippe

Edité par [Gallimard Audio](#) - 2015

Il ne lit pas : il dévore. C'est d'un enfant qu'on dit cela. Mais le désir s'est prolongé. La faim, la soif, les mots. Bien sûr que l'on dévore encore, et c'est très bon. Merci pour la purée, pour le vin chaud, pour Léautaud, pour les Mustang de don Pedro, les nuits anglaises de Dickens et pour le nouveau Sempé. Dix-huit portraits d'aliments, de moments et d'auteurs aimés. Dix-huit textes courts et savoureux sur ces nourritures terrestres. Ces textes mis en bouche par Jean-Pierre Cassel évoquent irrésistiblement le goût des plaisirs simples et essentiels. On les savoure comme les mots de Jean...



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. ©Electre 2018



Livre numérique

[Vous êtes fous d'avalér ça ! Un industriel de l'agroalimentaire dénonce](#)

Brusset, Christophe

Édité 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. ©Electre 2020



Livre numérique

[Fêtes et banquets en Chine](#)

Chan Tat Chuen, William

Édité par [P. Picquier. Arles \(Bouches-du-Rhône\)](#) - 2017

L'auteur retrace l'histoire des coutumes alimentaires en Chine. Avec un choix de recettes traditionnelles simples à réaliser. ©Electre 2017



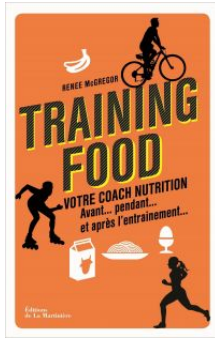
Livre numérique

[Comment ne pas mourir](#)

Greger, Michael

Édité 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. ©Electre 2020



Livre numérique

[Training food. Votre coach nutrition avant, pendant](#)

McGregor, Renee

Édité par [La Martinière. Paris](#) - 2016

Un guide de nutrition pour les athlètes de tous niveaux, âge et expérience, pour allier alimentation et performance. Avec des conseils adaptés et un programme quotidien, accompagnés de 100 recettes : petits déjeuners protéinés, déjeuners énergisants, dîners récupérateurs, etc. ©Electre 2020

Florence Burgat

**L'humanité
carnivore**



Seuil

Livre numérique

[L'Humanité carnivore](#)

Burgat, Florence

Édité par [Seuil. Paris](#) - 2017

Une réflexion philosophique sur la consommation de viande animale. L'histoire de l'alimentation, ainsi que des interrogations éthiques, permettent de dégager des propositions pour un changement alimentaire. ©Electre 2020



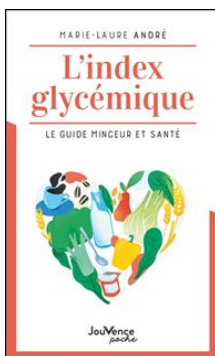
Livre numérique

[Notre poison quotidien](#)

Robin, Marie-Monique

Édité par [Arte Editions. Issy-les-Moulineaux \(Hauts-de-Seine\)](#) ; [La Découverte. Paris](#) - 2013

Résultats d'une enquête s'appuyant sur des études scientifiques et des témoignages de représentants des agences de réglementation, sur l'augmentation de certaines maladies dans les pays développés. L'auteure montre qu'elle est liée aux produits chimiques qui ont envahi l'alimentation depuis 1945. Elle pointe les failles de l'homologation et les pressions des industriels. ©Electre 2017



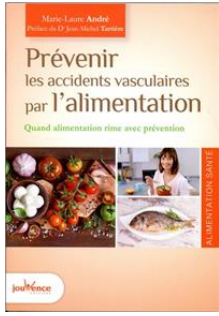
Livre numérique

[L'index glycémique](#)

André, Marie-Laure

Édité par [Jouvence. Bernex \(Suisse\)](#) - 2021

L'index glycémique classe les aliments selon le taux de glucose qu'ils produisent dans le sang. Ce guide détaille l'apport en glucose de près de 500 aliments et propose des idées de recettes et de menus de saison. ©Electre 2021



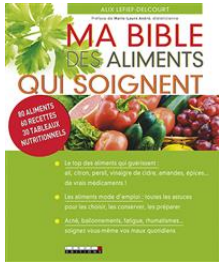
Livre numérique

[Prévenir les accidents vasculaires par l'alimentation](#)

André, Marie-Laure

Édité par [Jouvence. Bernex \(Suisse\)](#) - 2016

Des conseils et des recettes, adaptées du régime méditerranéen, pour apprendre à manger plus sainement et prévenir les maladies cardiovasculaires. ©Electre 2018



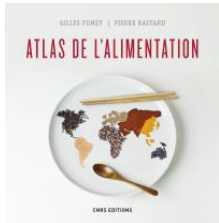
Livre numérique

[Ma bible des aliments qui soignent](#)

Lefief-Delcourt, Alix

Édité par [Leduc.s éditions. Paris](#) - 2016

80 aliments bénéfiques pour la santé : apprendre à les connaître, à les choisir et à les préparer en adaptant les menus selon la saison. ©Electre 2019



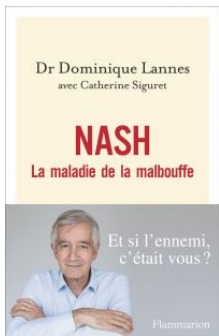
Livre numérique

[Atlas de l'alimentation](#)

Fumey, Gilles

Édité par [CNRS Editions. Paris](#) - 2018

Cet atlas retrace l'histoire des aliments, des pratiques culturelles et des échanges liés à l'alimentation dans le monde. L'introduction des différentes cultures, la domestication des plantes cultivées, la circulation des produits, les différentes manières de se nourrir et les tendances à venir au niveau mondial sont présentées sous forme de cartes commentées. ©Electre 2019



Livre numérique

[NASH. La maladie de la malbouffe](#)

Lannes, Dominique

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

Présentation de la stéatose hépatique non alcoolique, une forme d'hépatite liée uniquement à l'alimentation trop grasse et trop riche en sucres rapides et qui entraîne cirrhose et cancer du foie. L'auteur montre comment cette épidémie se développe, comment se tenir à l'abri de la Nash et retarder la progression du mal quand il est installé. ©Electre 2020



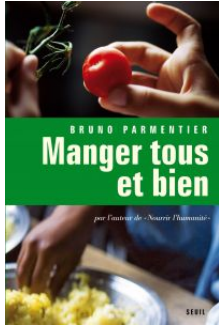
Livre numérique

[Cochonneries](#)

Coudray, Guillaume

Édité 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. ©Electre 2020



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. ©Electre 2020



Livre numérique

[Savez-vous vraiment ce qu'il y a dans votre assiette?](#)

Brokman, Isabelle

Édité par [Solar. Paris](#) - 2016

Résultats d'une enquête de la journaliste et du toxicologue sur les aliments de base produits par l'agriculture intensive française : blé, oeufs, porc, lait de vache, saumon, pommes, etc. Ils présentent leurs modes de production, leurs qualités nutritionnelles, leurs risques potentiels pour la santé, etc. ©Electre 2019



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. ©Electre 2019

ERWANN MENTHÉOUR
ET SI ON ARRÊTAIT
D'EMPOISONNER
NOS ENFANTS ?



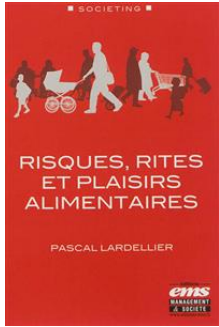
Livre numérique

[Et si on arrêta 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. ©Electre 2019



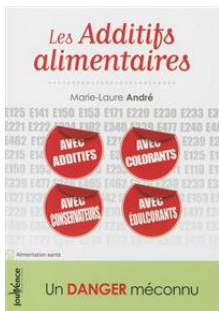
Livre numérique

[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. ©Electre 2019



Livre numérique

[Les additifs alimentaires](#)

André, Marie-Laure

Edité par [Jouvence. Bernex \(Suisse\)](#) - 2015

Les additifs sont de plus en plus nombreux dans les assiettes : colorants, conservateurs, édulcorants, exhausteurs de goût... Ce guide donne les informations indispensables pour les reconnaître dans la liste des ingrédients notée sur les emballages, et orienter ainsi ses choix alimentaires. Il permettra aussi de réduire sa consommation d'additifs grâce à des conseils pratiques. ©Electre 2020



Livre numérique

[Santé, Mensonges et Propagande . Arrêtons d'avalier 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. ©Electre 2020