



Aliments et gastronomie

A l'occasion de l'exposition événement de l'été 2013 **Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens**, la bibliothèque Cartailhac vous propose une sélection de documents issus de ses collections sur quelques aliments et la gastronomie.

Articles disponibles dans les bibliothèques

Aires culinaires. Où sont les grands foyers ? par Christophe Rymarski dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 36-37

A travers l'histoire tumultueuse de la rencontre des peuples, quelques grands centres gastronomiques se sont constitués.

Gastronomie. Une invention française ? par Florent Quellier dans **Sciences Humaines**, n°251 de juillet/août 2013. pp. 38-39

De la table des rois à celle du bourgeois, la cuisine française est devenue au fil des siècles celle de l'honnête homme qui se doit de maîtriser les bonnes manières de table. Choisir les bons vins n'est pas suffisant, il faut aussi savoir en parler.

Persillé, votre pseudosteak ? par Hervé This dans **Pour la science**, n°427 de mai 2013. p. 93

Des consistances nouvelles, se rapprochant de celle de la viande, peuvent être obtenues à partir d'ingrédients modernes.

A la recherche du pain perdu par Vincent Réa dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 74-77

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Après des années de baguette insipide, les boulangers retournent au pétrin travailler farines bisées et levain. Et ouvrent au pain le champ de la gastronomie.

Cuisine moléculaire au naturel dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 18-23

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Comment réveiller la gastronomie en n'employant que des ingrédients authentiques ? En les déstructurant, gonflant, cuisant... avec les instruments du chimiste.

Le Tour de France des saveurs et des terroirs par Marie-Noëlle Delaby dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 10-15

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel". Dossier de 5 articles.

De la Lorraine au Périgord, de la Bretagne à la côte méditerranéenne, nos régions cultivent une exceptionnelle variété de produits. Invitation à une balade gourmande... et diététique.

« **Le goût du terroir redessine des liens entre les générations** » par Aline Kiner dans **Sciences et avenir hors série**, n°174 d'avril 2013. pp. 6-8

Fait partie d'un dossier de 25 articles intitulé "Bien manger. La santé par le naturel".

Pour Jean-Pierre Poulain, la table met en scène les valeurs d'une société. Face à un discours nutritionnel individualiste, de nouvelles solidarités émergent.

De l'huile en perles par Hervé This dans **Pour la science**, n°425 de mars 2013. p. 93

Des chercheurs brésiliens ont conçu une méthode simple pour encapsuler des pigments ou des composés odorants qui, le plus souvent, ne sont pas solubles dans l'eau.

Des goûts et des récepteurs par Hervé This dans **Pour la science**, n°421 de novembre 2012. p. 93

L'être humain perçoit la saveur du calcium et le récepteur papillaire correspondant vient d'être identifié.

Les collections gourmandes de la BnF par Dominique Wibault dans **Bibliothèque(s)**, n°64 d'octobre 2012. pp. 70-73

La collection d'ouvrages gastronomiques de la BnF se trouve dispersée entre de nombreux départements et répartie physiquement sur plusieurs sites. Nous avons annoncé un point sur cette question dans le dossier "Gastronomie" de notre précédent numéro. Promesse tenue.

Mettez de la science dans votre cuisine par Mathieu Grousseau dans **Science & Vie**, n°1141 d'octobre 2012. pp. 126-131

Réussir une recette... en maîtrisant les réactions physico-chimiques dont la "gastronomie moléculaire" détient le secret : c'est à la portée de tous ! A vos fourneaux...

Gastronomie dans **Bibliothèque(s)**, n°63 de juillet 2012. pp. 6-57

Dossier de 15 articles.

Des sens au sens, de la langue qui goûte à celle qui, bien qu'abstraite, rend le compte des impressions, de la bouche qui savoure à celle où se forment les mots et, avec eux, l'espace du partage, c'est une opération continue qui se poursuit encore quand, du partage à la comparaison, une boucle nouvelle met en jeu la mémoire : stockage, indexation, classement, catalogage... De la première tétée au dernier repas, en passant par une vie de rumination - modèle, pour Nietzsche, de la lecture comme art -, le corps et l'esprit ne cesseront de travailler à la manière d'une bibliothèque. Si nous sommes ce que nous mangeons, sommes-nous donc autre chose que la bibliothèque de nos appétits, entendus en tous sens ? Il n'est donc pas surprenant que la gastronomie, qui est l'art de construire et gérer de telles bibliothèques, et de les rendre chaque jour plus efficaces, soit un des jardins secrets de bien de nos collègues. Dans ces pages, les philosophes seront vignerons, les bibliothécaires gourmands et les écrivains gourmets. L'étude se fera serviette au cou, aux tablées dominicales. Le papier sera de potiron, la peinture au jus de morille. Et comme les fantômes ne manquent pas en bibliothèque, on se mettra même en quête des saveurs fantômes. Enfin, annonce apéritive et trace mémorielle, carte du sens de la fête des sens, les menus mieux encore que les livres, et plus inattendus peut-être, seront les monuments de cette archéologie du plaisir où le savoir sera gai, du moins l'espérons-nous.

Le fractionnement des produits par Hervé This dans *Pour la science*, n°414 d'avril 2012. p. 101

Cuisiner "note à note" à partir de composés purs est compliqué. Un compromis est d'utiliser des mélanges préparés par avance.

Le minimum culinaire par Hervé This dans *Pour la science*, n°410 de décembre 2011. p.91

Quatorze idées essentielles sont à retenir pour maîtriser la composante technique de l'activité culinaire.

Mijotons par Hervé This dans *Pour la science*, n°408 d'octobre 2011. p. 101

Certains plats sont meilleurs réchauffés : l'hydrolyse, c'est-à-dire la décomposition par l'eau, est un moteur essentiel de l'amélioration de certains produits.

Dépistons les odeurs par Hervé This dans *Pour la science*, n°407 de septembre 2011. p. 93

Pour extraire des composés odorants, l'évaporation sous pression réduite fait son entrée dans les cuisines professionnelles.

Cinq fruits et légumes par jour par Hervé This dans *Pour la science*, n°404 de juin 2011. p. 100

Les fruits et légumes contiennent des antioxydants parfois bénéfiques, mais leur passage dans le sang dépend de la façon dont les aliments sont cuisinés.

Faut-il privilégier certains modes de cuisson ? par Patricia Chairopoulos dans *Sciences et avenir*, n°771 de mai 2011. pp. 46-47

Au grill, au four, à la poêle, à la vapeur, à l'eau... , la cuisson rend les aliments goûteux, digestes et sains. Mais elle a son lot d'effets plus ou moins délétères selon le procédé utilisé.

Quand le sucre fond par Hervé This dans *Pour la science*, n°404 d'avril 2011. p. 101

En chauffant, le sucre ne fait pas que fondre : il se transforme en divers composés, aujourd'hui identifiés, qui inspireront différentes créations culinaires.

Le fumet contrôlé par Hervé This dans *Pour la science*, n°393 de juillet 2010. p. 91

Insérons les saveurs dans les phases aqueuses et les odeurs dans la phase grasse. Mais attention : l'odeur dépend du contenu de la graisse de la sauce !

Pensons à l'individu qui mange... puisqu'il est le seul juge de ce que nous cuisinons par Hervé This dans *Pour la science*, n°391 de mai 2010. p. 99

Gastronomique et écologique... par Hervé This dans *Pour la science*, n°387 de janvier 2010. p. 97

Cuisinons rationnellement nos aliments de fête. Et utilisons (avec précaution) notre lave-vaisselle comme four à basse température pour cuire des oeufs, des morceaux de dinde, du foie gras !

Les « super fruits » par Céline Soleille dans *Sciences et avenir*, n°479 de juillet 2009. pp. 44-45

Qu'est-ce que l'açaï ou le goji ont de "super" ? Ils sont exotiques et à forte teneur en antioxydants. Mais pas forcément plus qu'une pomme...

Avalons la pilule ! Avec plaisir ! par Hervé This dans **Pour la science**, n°376 de février 2009. p. 97

La cuisine de demain sera la cuisine d'hier enrichie des méthodes modernes d'extraction des goûts.

La pomme « bronze » sans soleil ! : des explosions cellulaires pour une explosion culinaire par Jonathan Dodemont dans **Découverte**, n°359 de novembre 2008. pp. 78-79

Dans notre alimentation, la naissance des saveurs est parfois surprenante. Saviez-vous que le broyage de nos aliments était source de saveurs et d'arômes ? La physique de la mastication détruit pour que la chimie puisse créer ensuite. Notre bouche devient alors un véritable réacteur chimique

La science a du goût par Hervé This dans **Pour la science**, n°366 d'avril 2008. p. 6
La gastronomie moléculaire a 20 ans. Quels progrès ? Quelles perspectives ?

Coutumes et innovations par Hervé This dans **Pour la science**, n°365 de mars 2008. p. 6

L'analyse de la préparation ancienne des échaudés amène de nombreuses préparations culinaires nouvelles.

Un menu de chimistes par Hervé This dans **Pour la science**, n°337 de novembre 2007. pp. 10-12

Pour Noël, dédions des plats nouveaux aux chimistes à qui la cuisine doit beaucoup.

Peignons des goûts par Hervé This dans **Pour la science**, n°358 d'août 2007. p. 4

Les jeux de couleurs, en cuisine, sont plus légitimes quand ils s'accompagnent d'effets gustatifs.

L'aliment... terre par Hervé This dans **Pour la science**, n°339 de janvier 2006. p. 4

Les récipients d'argile modifient les mets en apportant des saveurs autrefois appréciées, ou en éliminant, par piégage, des molécules indésirables comme les tanins.

Réalisation du planocktail par Hervé This dans **Pour la science**, n°307 de mai 2003. p. 6

Cette machine confectionne des plats nouveaux à la carte.

La gastronomie médiévale par Bruno Laurioux dans **Pour la science**, n°301 de novembre 2002. pp. 52-57

Au Moyen-Age, la cuisine est un art. Les épices venues d'Orient accompagnent potages, volailles et entremets. La diététique devient une préoccupation pour les médecins qui considèrent les aliments comme un moyen de traiter maladies, mais aussi de les prévenir.

Le mariage des mets et des vins : trois experts se mettent à table par Véronique Messenger dans **Sciences et avenir hors série**, n°120 d'octobre 1999. pp.84-89

Fait partie d'un numéro spécial consacré au vin.

Alain Passard, virtuose de la cuisine française, trois étoiles au "Michelin", accueille à sa table deux spécialistes de la dégustation, une sommelière-conseil et une physico-chimiste. Au menu : l'harmonie entre mets et vins.

Webographie

La gastronomie française au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco : Le 16 novembre 2010, l'Unesco a étendu sa protection au repas gastronomique à la française, qui côtoie désormais 212 autres pratiques et coutumes culturelles au panthéon du patrimoine mondial immatériel de l'humanité.

<http://www.france.fr/connaitre/culture-et-patrimoine/patrimoine-classe-lunesco/article-ancien/la-gastronomie-francaise-au-patrimoine-mondial-immateri>

La gastronomie française est-elle victime de son succès ?

Plusieurs chefs français ont lancé le label "restaurant de qualité" pour séparer les vrais cuisiniers des simples "assembleurs". Une initiative qui laisse perplexe quant à sa nécessité dans le pays censé incarner la gastronomie.

<http://www.atlantico.fr/decryptage/gastronomie-francaise-est-elle-victime-succes-emmanuel-rubin-694817.html>

Un label "fait maison" pour faire le tri dans la restauration : état des lieux des pratiques douteuses : La ministre de l'Artisanat, du commerce et du tourisme veut introduire un label "fait maison" pour distinguer les "vrais" restaurants qui font de la vraie cuisine des autres. Une nouvelle tentative d'apporter un peu de transparence dans un secteur aux pratiques souvent opaques.

<http://www.atlantico.fr/decryptage/label-fait-maison-pour-faire-tri-dans-restauration-etat-lieux-pratiques-douteuses-emmanuel-rubin-769498.html>

Les blogs culinaires, incarnation d'une résistance face à une époque sans repères : La cuisine ne cesse de se démocratiser. En grande partie grâce à Internet.

<http://www.atlantico.fr/decryptage/salon-blogs-culinaires-resistance-epoque-vieux-livres-cuisine-julien-tort-227142.html>

La nouvelle gastronomie française côté business (dossier): Le 16 novembre 2010, le "repas gastronomique des Français" faisait son entrée dans le patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Une première : jamais une pratique touchant à l'alimentation et à la cuisine n'avait été "sanctuarisée" par l'organisation de l'ONU. "S'il y a un pays où la passion de la gastronomie mérite d'être élevée au rang de chef-d'oeuvre du génie humain, c'est bien la France !" s'enthousiasme Francis Chevrier, directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation.

http://lexpansion.lexpress.fr/entreprise/la-nouvelle-gastronomie-francaise-cote-business_257955.html

La gastronomie française ou le positionnement de marque : Pour débiter ce dossier sur le Made in France, Com' des chefs, le pôle gastronomie du CELSA nous propose son point de vue sur ce label ambigu. Parce qu'il fait partie du patrimoine immatériel français dans le cas de la gastronomie, il est réputé authentique. Cette authenticité, enviée par certaines marques, devient alors un véritable positionnement stratégique de marque.

<http://fastncurious.fr/edito/dossiers/la-gastronomie-francaise-ou-le-positionnement-de-marque.html>

Le "made in France" devient tendance dans l'alimentation (vidéo) : La petite étiquette bleu-blanc-rouge fait vendre, et artisans et grande distribution s'y mettent. Le mouvement locavore, qui favorise la consommation alimentaire produite dans un rayon géographique très restreint, a stimulé les producteurs régionaux. Et ils le disent eux-mêmes : ça marche, mais avec des prix un peu plus élevés. Le reportage de France 2 dans les rayons spécialisés du Sial.

http://www.francetvinfo.fr/france/video-le-made-in-france-devient-tendance-dans-l-alimentation_159583.html

La gastronomie moléculaire ou la gastronomie déshabillée : étudiant les transformations chimiques et physiques mises en œuvre par les cuisiniers, la discipline scientifique nommée gastronomie moléculaire conduit à l'invention de plats nouveaux.

<http://www.futura-sciences.com/magazines/matiere/infos/dossiers/d/chimie-gastronomie-moleculaire-gastronomie-deshabillee-367/>

La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français : notre modèle alimentaire français, tel qu'on peut le définir aujourd'hui, repose principalement sur trois critères : le primat du goût, des pratiques sociales de convivialité et des règles conditionnant la prise alimentaire. Aujourd'hui, les tendances fortes de ce modèle français se rassemblent autour de cinq points centraux : trois repas principaux par jour et des repas pris à des heures relativement fixes et communes à tous ; un temps de préparation et une durée des repas relativement élevés ; un repas structuré par 2 ou 3 composantes pris dans l'ordre (entrée, puis plat de résistance, puis fromage et/ou dessert) ; une grande importance accordée au goût des aliments ; et une intervention de savoir-faire transmis par l'expérience

<http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C267.pdf>

Consommations alimentaires des Français et naissance de la gastronomie française à l'époque moderne

http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/compte_rendu/Consommations-alimentaires-des-Francais-et-naissance-de-la-gastronomie-fran_aise-a-l-epoque-moderne.pdf

Histoire de la cuisine : cuisine préhistorique, cuisine de la Mésopotamie, cuisine romaine antique, cuisines de la Méditerranée, cuisines d'Afrique noire, histoire de la cuisine, héritage d'Amérique...

<http://www.oldcook.com/>

Gastronomie médiévale : exposition virtuelle sur la gastronomie médiévale avec de très nombreuses illustrations sur l'alimentation, la cuisine et les repas.

<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>

L'histoire en cuisine : Ce sont les historiens qui découpent le passé en périodes, les hommes d'hier comme ceux d'aujourd'hui cuisinent et mangent dans un temps vécu. Quand nous parlons de cuisines de l'Antiquité, du Moyen Age, de la Renaissance, des Lumières ou du XIXe siècle, nous ne faisons que resituer des faits alimentaires dans un ordre du temps commode, facilement lisible. Cela est pratique, mais il ne faut jamais oublier que les choses de la table évoluent au cours du temps selon des rythmes qui leur sont propres. Il faut aussi toujours garder en mémoire qu'à une époque donnée, il existe *des* cuisines (celles des pauvres et des riches, celles des campagnes et des villes...) mais pas "Une" cuisine.

<http://www.arte.tv/fr/2000-ans-d-histoire-en-cuisine/976462.html>

Histoire de de la gastronomie 1/4 (audio) : émission consacrée à l'histoire de la gastronomie en écho à l'inscription par l'Unesco d'éléments de la gastronomie française sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Émission avec Michel Oliver, né en 1932, cuisinier, viticulteur, a commencé sa carrière au Grand Véfour, il a ensuite créé plusieurs Bistrots dans les années 1970. Il s'est également fait un nom grâce à ses restaurant et à la création de concepts tels que Bistrot de Paris, Assiettes au Boeuf, Bistrot de la gare ainsi qu'à ses émissions de télévision culinaires.

<http://www.franceculture.fr/emission-la-fabrique-de-l-histoire-10-11-histoire-de-la-gastronomie-14-2010-11-22>

Histoire de la gastronomie 2/4(audio) : après le classement au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO du repas gastronomique des français, nous nous demandons ce que signifie la patrimonialisation du vivant à laquelle nous assistons. En décortiquant le processus de classement et l'expression "repas gastronomique des français" , nous traitons de la construction du discours gastronomique , mais aussi des pratiques anthropologiques liées à la culture de la bonne chère.

<http://www.franceculture.fr/emission-la-fabrique-de-l-histoire-10-11-histoire-de-la-gastronomie-44-2010-11-25>

Histoire de la gastronomie autour de Jean-Louis Flandrin 3/4 (audio) : Autour des archives avec Jean-Louis Flandrin, historien français qui a profondément renouvelé l'histoire l'alimentation. Ses travaux en la matière ont été novateurs par les méthodes d'analyse inventées et par les documents explorés (pénitentiels, livres de cuisine, proverbes), pris en compte sur une longue durée allant du Haut Moyen-Age au XIXe siècle.

<http://alisoc.hypotheses.org/306>

Histoire de la gastronomie 4/4 (audio) : La mère Brazier, la mère Fillioux, la mère Léa, la mère Blanc : les mères à l'origine de la gastronomie lyonnaise. Un documentaire de Perrine Kervran, réalisé par Renaud Dalmar. Quelques facteurs réunis au bon moment ont mené les fameuses mères lyonnaise au sommet des cercles gastronomiques. Après la première guerre mondiale, dans cette région industrielle où hommes et femmes issus des milieux modestes ont l'habitude de travailler, de nombreuses femmes qui étaient cuisinières dans les maisons bourgeoises des industriels ouvrent des restaurants. Elles se retrouvent de par la crise économique de l'après guerre contraintes de trouver du travail, les familles industrielles étant moins à même de les employer et la guerre les ayant habituées à se débrouiller sans hommes, elles se mettent donc à leur propre compte

<http://www.franceculture.fr/emission-la-fabrique-de-l-histoire-10-11-histoire-de-la-gastronomie-24-2010-11-23>

La gastronomie dans les collections de la bibliothèque de l'Institut de France : L'époque de la fondation de l'Institut de France, en 1795, est aussi celle de la naissance de la gastronomie française. Simple coïncidence, car l'institut, au cours de son histoire, n'organisa pas d'autres agapes qu'un banquet ou un dîner annuel, révolu aujourd'hui. Un journal de 1858 classait même la moitié des membres de l'Institut dans la catégorie de « ceux qui mangent mal », « parce qu'il ne suffit pas, pour être gourmand, d'être astronome, chimiste, d'avoir un habit brodé et 1500 fr. ». Plus récemment cependant, certains membres de l'Institut prirent au sérieux ce sujet qui fut consacré, en novembre 2010, par l'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco «Faire l'histoire de la gastronomie, c'est faire l'histoire d'une littérature. » Il n'est donc pas étonnant que la bibliothèque de l'Institut, qui conserve surtout des fonds savants et peu de livres techniques ou pratiques, puisse illustrer un tel thème le temps d'une exposition qui n'a d'autre prétention que de lever le voile sur des documents peu connus de ses collections et de divertir ses visiteurs

http://www.bibliotheque-institutdefrance.fr/archives/precedentes/GASTRONOMIE_CatILL.pdf

Bibliographie : Bibliothèque Emile Cartailhac

Quelques aliments choisis

Ansel, Jean-Luc

Les saveurs des arbres / Jean Luc Ansel ; [préface de Jacques Le Divellec]. - Paris : Eyrolles, DL 2006. - 143 p. : ill. en coul. ; 32 cm.

Bibliogr. p. 142. Index. - ISBN 2-212-11982-8

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 ANS**

Williot, Jean-Pierre

Saga de la pomme de terre / Jean-Pierre Williot, Marc de Ferrière Le Vayer. - Paris : Éd. Cercle d'art, 2008. - 1 vol. (159 p.) : ill. en noir et en coul. ; 27 cm.

Bibliogr. p. 159. Glossaire. - ISBN 978-2-7022-0868-7

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.930 WIL**

Arvy, Marie-Pierre

Légumes d'hier et d'aujourd'hui / Marie-Pierre Arvy, François Gallouin. - Paris : Belin, 2007. - 1 vol. (607 p.) : ill. ; 29 cm.

Lexique. Bibliogr. p. 589-593. Index. - ISBN 978-2-7011-4205-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.930 ARV**

Bloch-Dano, Evelyne

La fabuleuse histoire des légumes / Evelyne Bloch-Dano ; préface de Michel Onfray. - Paris : Grasset, 2008. - 1 vol. (180 p.) : ill. ; 21 cm. - (Essai littéraire).

Bibliogr. - ISBN 978-2-246-73211-2

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **332.930 BLO**

Pelt, Jean-Marie

Ces plantes que l'on mange / Jean-Marie Pelt ; photographies Rob White. - Paris : Chêne, DL 2006. - 1 vol. (183 p.) : ill. ; 35 cm.

ISBN 2-84277-628-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 PEL**

Much, S.

Insectes comestibles / par S. Much. - Toulouse : Plume de carotte, 2012. - 1 vol. (152 p.) : ill. en noir et en coul. ; 25 cm + 1 livret de recettes.

Glossaire. - ISBN 978-2-915810-81-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.100 MUC**

Amir, Magali

Saveurs et jardins du Haut-Languedoc : avec 68 recettes des habitants du Parc / textes, Magali Amir et Jacques Albarel ; photographies, Jacques Albarel. - Rodez : Rouergue ; Saint-Pons-de-Thomières (Hérault) : Parc naturel régional du Haut-Languedoc, 2009. - 1 vol. (253 p.) : ill. ; 24 cm.

Bibliogr. Webogr. - ISBN 978-2-8126-0044-9

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **341.428 AMI**

Couplan, François

Légumes, fruits et condiments oubliés du Midi / François Couplan. - Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) : Edisud, cop. 2007. - 1 vol. (328 p.) : ill. ; 25 cm. - (La connaissance de).

Bibliogr. p. 314 - 315. Index. - ISBN 978-2-7449-0689-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **013.300 COU**

Cacao et chocolat / Bernard Gonner, Idée orig. ; Frédéric Courant, Jamy Gourmaud, Idée orig, Présent. ; Catherine Breton, Réal. ; Sabine Quindou, Présent. ; Valérie Guerlain, Voix. - Paris : Riff international production [prod.] : France Télévisions Distribution [prod., éd.] : Warner home video [distrib.], cop. 2003. - 1 DVD ; (26 min). - (C'est pas sorcier : le magazine de la découverte et de la science).
Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 244**

Gaspard-David, Elise

L'homme et le chocolat / Élise Gaspard-David ; [préf. d'Antoine Dodet]. - [Paris] : Le Léopard d'or ; Lyon : Muséum de Lyon, 1991. - 1 vol. (88 p.) : ill. ; 24 cm. - (L'Homme et... 6).

Bibliogr. p. 86. - ISBN 2-902913-07-9

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **654.000 GAS**

Renault, Marie-Christine

L'univers du thé : histoire, botanique , santé, beauté, recettes / Marie-Christine Renault. - Paris : Sang de la terre, 2001. - 1 vol. (159 p.) : ill. ; 20 cm. - (Saveurs de la terre).

Bibliogr. p. 159. - ISBN 2-86985-133-2

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 REN**

Conesa, Alfred

Du cacao & des hommes : voyage dans le monde du chocolat / Alfred Conesa ; préface de François Jeantet. - Sète: Nouvelles Presses du Languedoc, 2012. - 1 vol. (286 p.) : ill. en coul. ; 25 x 29 cm.

Bibliogr. p. 281-283 - ISBN 978-2-35414-085-4

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 CON**

Schall, Serge

Plantes à boire / textes de Serge Schall ; photographies de Yannick Fourié. - Toulouse : Plume de carotte, 2013. - 1 vol. (185 p.) : ill. en coul. ; 35 cm.

ISBN 978-2-915810-97-4

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **342.000 SCH**

Le thé : histoires d'une boisson millénaire : [exposition organisée par le musée des arts asiatiques Guimet du 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013] / par Jean-Paul Desroches.... - Paris : Musée des arts asiatiques Guimet : Réunion des musées nationaux-Grand Palais, 2012. - 1 vol. (58 p.) : ill. en noir et en coul. ; 25 cm.

Bibliogr. - ISBN 978-2-7118-6047-0

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **737.600 DES**

Alimentation, cuisine & gastronomie

Puisais, Jacques

Le goût chez l'enfant : l'apprentissage en famille / Jacques Puisais ; avec la collaboration de Catherine Pierre. - Paris : Flammarion, DL 1999. - 1 vol. (187 p.) : ill. ; 21 cm.

Bibliogr. p. 187. - ISBN 2-08-202531-4

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.000 PUI**

Fumey, Gilles

Atlas mondial des cuisines et gastronomies / Gilles Fumey et Olivier Etcheverria ; préface de Jean-Robert Pitte ; postface de Michel Bras ; cartographie de Madeleine Benoît-Guyod. - Paris : Autrement, 2009. - 1 vol. (79-VII p.) : ill. en coul., cartes ; 25 cm. - (Atlas-monde).

Bibliogr. p. 76. - ISBN 978-2-7467-1318-5

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **146.300 FUM**

Science et gastronomie / [Dir. de publ. Olivier Brossollet] ; [dossier réalisé par Hervé This] ; Bernard Mayer, Bernard Godon, J.-M. Olivier... [et al.]. - Paris : Pour la science, DL 1995. - 1 vol. (145 p.) : ill. ; 28 cm.

Bibliogr. p. [146]. - ISBN 2-7427-4408-8

Communication différée (périodiques/monographies). - Cote : **P 150 NO. 007 1995**

La science, le manger, le boire / [dir. de publ. Jean-Marc Lévy-Leblond] ; Nicholas Kurti, Roland Barthes, Hervé This...[et al.]. - Nice : Association Anais, impr 1997. - 1 vol. (125 p.) : ill. ; 24 cm.

Périodiques Magasin (monographies). - Cote : **P 177 NO. 031 1997**

Bensoussan, Maurice

Les particules alimentaires : naissance de la gastronomie au XVIIe siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du nord / Maurice Bensoussan ; préface d'Alberto Capatti. - Paris : Maisonneuve et Larose, 2002. - 187 p.-[8] p. de pl. : ill. ; 24 cm.

Bibliogr p. 183-185. - ISBN 2-7068-1615-5

Magasin Bibliothèque Cartailhac (étude). - Cote : **C 20**

Buchemeyer, Laurent

Archipels des saveurs / [écrit et réalisé par] Laurent Buchemeyer. - [S.l.] Grand Angle Productions, cop. 2008. - 1 DVD ; (52 min).

En consultation sur les postes multimédia (B. Cartailhac). - Cote : **654.000-4 BUC**

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 336**

Cuisine de chef : la science des saveurs / Bernard Gonner, Frédéric Courant, Idée orig. ; Jamy Gourmaud, Idée orig, Présent. ; Sabine Quindou, Présent. ; Lorraine Subra-Moreau, Réal. ; Valérie Guerlain, Voix. - Paris : Riff international production [prod.] : France Télévisions Distribution [prod., éd.] : Warner home video [distrib.], cop. 2007. - 1 DVD ; (26 min). - (C'est pas sorcier : le magazine de la découverte et de la science).

Magasin Bibliothèque Cartailhac (multimédia). - Cote : **E 248**

Baran, Claudie

La cuisine des tribus / Textes [de] Claudie Baran ; photographies [de] Djamel Dine Zitout. - Genève : Minerva, impr. 2006. - 1 vol. (223 p.) : ill. ; 26 cm.

ISBN 2-8307-0906-3

Bibliothèque Cartailhac (tous publics). - Cote : **654.100 BAR**

Bibliothèque Emile Cartailhac

Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et vendredi 10 h-12 h, du mardi au dimanche 14 h-18 h

Médiathèque Jeunesse « Pourquoi pas ? »

Horaires d'ouverture : mercredi, samedi et dimanche : 14 h-18 h.

Accès gratuit - Consultation sur place - Catalogue accessible via le site Web.

Muséum de Toulouse - 35 Allées Jules Guesde - 31 000 - TOULOUSE - 05 67 73 84 84 -

<http://www.museum.toulouse.fr/>

