

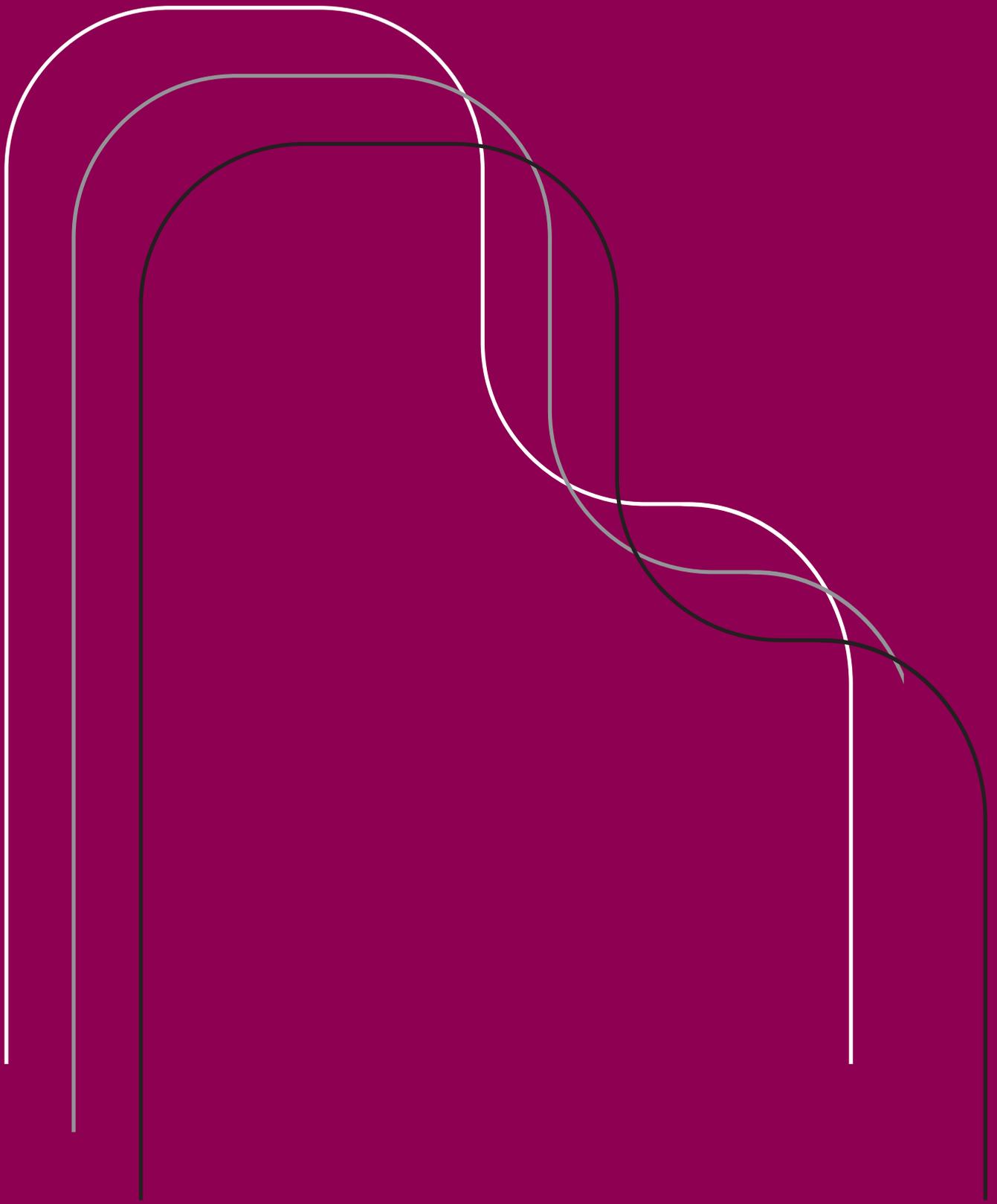
[LIVRE, CINÉMA & AUDIOVISUEL]



DISPOSITIF LA PISCINE

THÈME « MANGER ET NOURRIR »

AGENCE LIVRE,
CINÉMA & AUDIOVISUEL
EN NOUVELLE-AQUITAINE



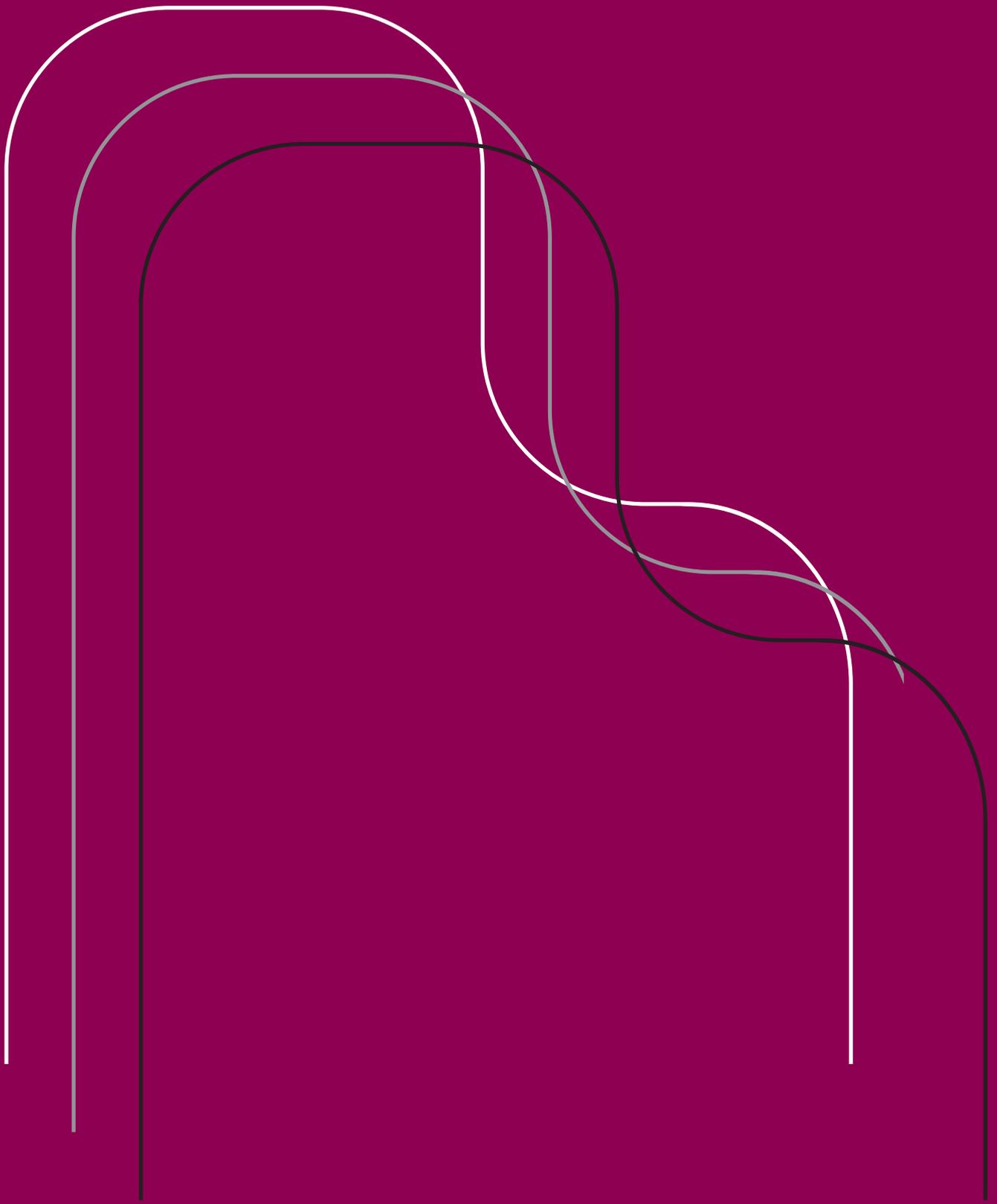
SOMMAIRE

Ce dossier thématique vous est proposé en lien avec le programme d'éducation artistique et culturelle La Piscine: dispositif de médiation en mouvement, qui est porté par ALCA Nouvelle-Aquitaine avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine, la Sofia, la Drac Nouvelle-Aquitaine et les délégations académiques à l'action culturelle de Bordeaux, Poitiers et Limoges.

Dans le cadre de la rédaction de ce dossier et de la création du fonds qui y est associé, ALCA Nouvelle-Aquitaine a interrogé différents professionnels qui sont tous en contact avec les adolescents, soit dans un lien direct soit par le biais des textes qu'ils prescrivent, écrivent, traduisent ou lisent.

La présentation de la thématique ainsi que les entretiens avec les contributrices et les contributeurs ont été coordonnés et rédigés par Marie-Pierre Quintard.

Présentation	p. 3
Le thème « Manger et nourrir » en mots-clés, par ordre alphabétique	p. 4
Les contributrices et les contributeurs	
Christian Coulon – auteur	p. 5
Anne-Sophie Lambert – Médiathèque Pierre-Fanlac de Périgueux	p. 6
Sarah Audier – Festival du livre gourmand de Périgueux	p. 8
Stéphanie Rocher – enseignante documentaliste et co-animatrice du réseau régional des enseignants documentalistes en lycée agricole	p. 10
D ^r Christophe Beitz, D ^r Jean-François Viaud, Sophie Hosteins, Manon Moyal – Centre Jean-Abadie de Bordeaux	p. 12
Brigitte Galliard – Librairie Calligrammes	p. 14
Ressources et partenaires culturels éventuels pour aller plus loin sur la thématique	p. 15
Ressources pour aller plus loin sur la thématique	p. 17
Les 99 ouvrages présents dans le fonds « Manger et nourrir »	
La bibliographie	p. 19
Index des ouvrages par mots-clés	p. 33



Dans l'Antiquité, Platon distinguait la nourriture du corps de celle de l'âme. Mais quand on parle de cuisine et d'alimentation aujourd'hui, cette dichotomie n'a pas réellement de sens. Il suffit, pour le comprendre, de lire cet extrait du manifeste de l'Alliance Slow Food des cuisinier.e.s: « L'artisan cuisinier.e [...] se nourrit d'histoire, de sociologie, de philosophie, d'art, d'ergonomie, d'urbanisme, de biologie ou d'anthropologie. Sans avoir besoin de les nommer, tout simplement parce que cela fait partie de son rapport au monde. »¹ C'est bien à une approche globale de la cuisine et de l'alimentation que nous convient les contributeurs de ce dossier. Issus d'univers et de territoires différents, ils ont chacun une appétence particulière pour ce sujet et évoquent, à travers leurs différentes expériences et connaissances, toutes ses dimensions possibles.

La première d'entre elles, et sans doute la plus évidente, est d'ordre physique. Quand on parle de nourriture, on convoque les cinq sens, le plaisir, on parle aussi de chimie, de transformation, de matière, de substance, de corps... La seconde relève du culturel, lorsqu'on évoque les notions de tradition, de rituel, d'origine, d'histoire, d'art... La troisième, enfin, est morale et politique: on parle alors de protection de la nature, de cause animale, de sécurité alimentaire, de partage...

Cette variété d'approches et de sujets connexes se reflète dans la diversité des livres ayant trait à la gastronomie et à l'alimentation: ouvrages techniques, historiques, sociologiques, politiques, médicaux, artistiques... jusqu'aux classiques livres de recettes. Ces derniers se déclinent à leur tour en plusieurs catégories – cuisine des chefs, manuels, etc. – avec une forte expansion des livres d'auteurs présents sur les réseaux sociaux, qui séduisent de plus en plus la jeune génération. La cuisine s'écoute, se lit et s'écrit sur une pluralité de supports (blogs, podcasts, réseaux...) entre lesquels les frontières sont poreuses. L'image est souvent au centre, qu'elle soit photographique, dessinée ou animée. Ainsi, la cuisine est déjà une porte d'entrée pour s'intéresser aux différentes formes de narration contemporaines.

Lorsqu'il s'appuie sur une expérience gustative réelle et collective, l'art culinaire facilite la transmission des savoirs et l'acquisition de toute forme de connaissances. Il suffit d'observer le succès grandissant des tiers-lieux et d'écouter les divers récits d'expériences de goûters-lectures ou autres repas-conférences au cœur des librairies, CDI et bibliothèques pour s'en convaincre².

Si « la cuisine rend le patrimoine vivant », selon la conservatrice Anne-Sophie Lambert, elle est elle-même patrimoine, comme l'atteste le classement du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Parce que chaque cuisine est le reflet d'un pays, d'un territoire, d'une culture donnée. À une plus petite échelle, elle est aussi le miroir de traditions familiales et de souvenirs intimes. Selon la manière dont on l'aborde, elle peut donc être un refuge consolatoire pour une personne exilée, une marque de spécificité ou d'opposition, ou au contraire une ouverture au dialogue et à l'altérité³. « Métisser sa propre tradition avec celle des autres » est ce que

prône l'auteur Christian Coulon. Cela demande d'innover sans cesse pour que l'art culinaire devienne une passerelle entre les cultures et les générations. Mêler tradition et modernité, produits locaux et épices lointaines pour créer la rencontre et le partage.

À l'inverse, la cuisine et l'alimentation cristallisent aussi des antagonismes lorsqu'elles se colorent d'une nuance politique. Vecteurs de militantisme, les comportements alimentaires en progrès, notamment chez les jeunes, comme le végétarisme ou le véganisme, soulèvent nombre de questions. Ils sont souvent source d'incompréhension entre génération, entre milieux sociaux et parfois même au sein d'une famille⁴. Se nourrir renvoie aussi à toute une chaîne, du producteur au consommateur, et donc à des préoccupations économiques, sociales, environnementales: mouvement locavore, antispécisme, sécurité alimentaire, agroécologie, etc. Derrière toutes ces questions, c'est plus largement le fonctionnement de notre société qui est interrogé, dont l'enjeu, immémorial, est vital: « Se nourrir est le plus vieux sujet de l'humanité », nous rappelle Stéphane Linou, spécialiste du rapport entre l'alimentation et la sécurité. Enjeu vital qui, lorsqu'il est individuel, peut aussi relever d'un combat contre des désordres psychiques plus vastes, entraînant des troubles du comportement alimentaire qu'il est essentiel de savoir détecter⁵.

On l'aura compris, « la cuisine va bien au-delà de son propre domaine », comme le souligne Anne-Sophie Lambert. Elle offre l'opportunité d'aborder, par le prisme d'une expérience concrète et subjective, une multitude de questions qui, en prenant chair, se font plus accessibles.

¹ www.labaule-guerande.com/medias/documents/1A_LBPG2019/Ecoresponsabilit/manifeste1.pdf

• slowfood.fr/alliance-cuisiniers-reseau-slow-food-restaurants-produits-locaux-alimentation-biodiversite

² Voir les entretiens avec Stéphanie Rocher, page 10, et avec Anne-Sophie Lambert, page 6.

³ Voir l'entretien avec Christian Coulon, page 5.

⁴ Voir les entretiens avec Sarah Audier, page 8, et avec Stéphanie Rocher, page 10.

⁵ Voir les entretiens avec les médecins et diététiciennes du Centre Jean-Abadie, page 12, et avec Stéphanie Rocher, page 10.

LE THÈME « MANGER ET NOURRIR » EN MOTS-CLÉS, PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Addiction • Agriculture • Agroalimentaire • Aliments • Alimentation • Amitié • Anorexie • Anthropologie • Apéritif • Appétit • Apprentissage • Arts • Arts culinaires • Arts de la table • Bien-être • Bouche • Boucherie • Buffet • Café • Chef/cheffe • Chocolat • Couper • Couple • Cuire • Cuisine • Cuisines du monde • Cultures du monde • Déjeuner • Dessert • Deuil • Dîner • Élevage • Émotions • Enquête • Entrée • Évolution • Famille • Fantastique • Fête • Fromage • Fruits • Gastronomie • Géographie • Gourmandise • Goût • Guerre • Haute gastronomie • Héritage • Histoire • Hommage • Humour • Ingrédients • Insectes • Insertion • Jardin • Légumes • Local • Lutte • Maladie • Malbouffe • Marché • Mariage • Menu • Mer • Monde du travail • Mondialisation • Nature • Obésité • Œnologie • Pain • Pâtisserie • Patrimoine • Pêche • Plaidoyer • Plat • Producteurs • Produits • Quotidien • Recettes • Régimes alimentaires • Repas • Restaurant • Saisons • Santé • Saveurs • Simplicité • Souvenirs • Surconsommation • Table • Témoignage • Terroir • Traditions • Transformation • Transmission • Ustensiles • Véganisme • Végétarisme • Viande • Vin • Voyage

CHRISTIAN COULON, AUTEUR



À l'instar de Jim Harrison, la cuisine de Christian Coulon reflète une conception de la vie. Elle est pour lui un fait social et culturel. L'auteur propose dans ses livres⁶ une approche

à la fois personnelle, historique et sociologique de la gastronomie.

Cuisinier expérimenté et innovant, Christian Coulon s'est fait la main auprès de son père, traiteur dans le Médoc, avant de partir faire des études en anthropologie et en sciences politiques à Paris, Bordeaux et Los Angeles. Professeur émérite à Sciences Po Bordeaux où il a enseigné et fait des recherches sur l'Afrique et le monde musulman, il n'a jamais coupé ce lien filial avec ses origines médocaines ni perdu ce goût prononcé pour la gastronomie. Un homme qui, à travers la cuisine, aime aller à la rencontre des autres et partager savoirs et savoir-faire pour le plus grand bonheur de ses convives et de ses lecteurs et lectrices.

Entretien avec Christian Coulon

Outre les nombreuses recettes dont ils sont truffés, vos ouvrages proposent le plus souvent une approche sociologique, voire anthropologique de la gastronomie. Pourquoi cette démarche globale et transdisciplinaire ?

L'alimentation, comme le dit Lévi-Strauss, est une façon d'analyser une société, de voir ses tabous, sa manière de vivre, etc. Moi, j'ai essayé de transmettre une vision du Médoc et du Sud-Ouest à travers leur gastronomie, tout en me méfiant énormément de la notion de tradition. Celle-ci a souvent pour effet de figer et de muséifier. Or, je crois au contraire qu'en cuisine, il faut toujours aller de l'avant : remettre des recettes anciennes au goût du jour en s'inspirant de cultures différentes, métisser sa propre tradition avec celle des autres. Parce que la cuisine est aussi un lieu de rencontre. Elle permet une découverte de l'altérité et un dialogue.

J'ai vécu dans beaucoup de pays, comme aux États-Unis et au Sénégal, et je me suis toujours inspiré de ces cuisines autochtones. Cette notion de rencontre est capitale pour moi. En même temps, ce n'est pas parce qu'on mange du couscous que l'on va découvrir la culture arabe ! Pour arriver à cette découverte culturelle à travers la cuisine, il faut la mettre dans un certain contexte pour essayer de comprendre à quoi cela correspond, ce que cela veut dire, etc. Je suis pour une conception un peu totalisante de la cuisine, dans un objectif pédagogique : faire réfléchir les personnes, notamment les jeunes, sur le sens de l'alimentation. Je fais régulièrement des interventions en lycées hôteliers et je m'aperçois que les jeunes sont toujours très intéressés par cette approche globale de la cuisine. Cela donne une autre dimension à leur vocation et les fait réfléchir sur le sens de leur métier.

Voyez-vous une dimension politique dans notre manière de nous nourrir ?

Oui, parce que la cuisine est une sorte d'élément identitaire, donc elle est facilement associée à du nationalisme ou à du régionalisme. Le repas peut aussi avoir une valeur démocratique, comme lors des banquets républicains qui se déroulaient sous la Troisième et la Quatrième République. Aujourd'hui, cette coutume s'est transformée en une tradition plus simple, comme les repas de quartier où des personnes de milieux divers et qui ne se

connaissent pas forcément peuvent se rencontrer. Il s'agit de faire société.

Il existe aussi des formes de cuisine d'opposition, comme à Pâques, lors du repas de Carême, où des personnes anticléricales refusent le jeûne. C'est un moyen de marquer sa spécificité ou son refus de l'ordre catholique.

La cuisine peut-elle être considérée comme un refuge ou une consolation, selon vous, lorsqu'on est en situation d'exil, par exemple ?

C'est très important. Je l'ai moi-même vécu à l'étranger. J'étais à la fois curieux de la cuisine du pays dans lequel j'étais et j'éprouvais en même temps le besoin de cuisiner des plats issus de ma culture. En situation d'exil, je pense que la cuisine est un refuge où tu peux retrouver les tiens et partager aussi avec d'autres personnes immigrées ; c'est une façon de maintenir un lien avec ton pays.

En matière de cuisine et de gastronomie, quels sont les auteurs ou les autrices, qu'ils ou elles soient hommes ou femmes de Lettres, philosophes ou autres, qui vous ont le plus inspiré ?

J'ai été très marqué par Jim Harrison. Dans tous ses livres, il est question de cuisine. Chez les auteurs français, c'est plus discret. Il y a les classiques : Rabelais, bien sûr, un peu Balzac et Flaubert, surtout Théophile Gautier – plus dans ses récits de voyage. Mais c'est peu à côté de la littérature asiatique dans laquelle il n'y a quasiment pas un roman où la cuisine n'est pas au centre de l'intrigue. Et c'est pareil dans le manga.

Un autre auteur qui m'a inspiré est Montaigne. Il n'était pas un grand gastronome, mais il avait de la curiosité. Il a changé ses habitudes alimentaires au gré de ses voyages. Pour moi, sa façon de concevoir la cuisine est exemplaire et j'ai donc essayé de faire découvrir sa philosophie à travers cette thématique⁷. Mais dans l'ensemble, la gastronomie a peu de place dans la littérature de fiction française, ce qui est assez contradictoire avec la place qu'elle occupe dans notre société.

⁶ Parmi lesquels, aux éditions confluences : *Le Cuisinier médoquin*, 2000, *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*, 2003 et *Festins gascons : « cuisiner sa vie »*, 2005.

⁷ *La Table de Montaigne*, de Christian Coulon, éditions Arléa, 2009 (épuisé).

ANNE-SOPHIE LAMBERT, MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC DE PÉRIGUEUX



© Ville de Périgueux

« La transmission est ce qui m'anime » pourrait être la devise d'Anne-Sophie Lambert, directrice de la Médiathèque Pierre-Fanlac de Périgueux. Après quelques années passées au service

éducatif des Archives nationales, puis au service pédagogique de la Bibliothèque nationale de France, elle passe le concours de l'Enssib en rédigeant un mémoire sur la cuisine en bibliothèques puis rejoint la capitale périgourdine. Anne-Sophie Lambert développe une culture gastronomique depuis son plus jeune âge, initiée aux cuisines du monde grâce aux nombreux voyages d'un père pilote. Faire la cuisine et transmettre sont donc les deux passions que la conservatrice réunit au sein de la médiathèque, dont le fonds sur le patrimoine gastronomique est reconnu nationalement.

Entretien avec Anne-Sophie Lambert

Pourriez-vous présenter le fonds de la médiathèque de Périgueux en matière de patrimoine culinaire ?

L'histoire de ce fonds repose sur la réputation gastronomique de la ville et en particulier sur l'ancienneté d'une recette, le pâté de Périgueux, qui date du Moyen Âge. Nous avons beaucoup d'ouvrages d'auteurs et de critiques gastronomiques du XIX^e siècle, mais la particularité de cette bibliothèque est de détenir un ensemble de menus collectés par un magistrat de Périgueux, Jules Pellisson. Grâce à lui, nous possédons une collection d'environ six cents menus anciens, entièrement numérisée. Parallèlement à cela, en 2017, un cuisinier de l'hôpital de Périgueux, Georges Cantener, a fait un don important de menus dédicacés par des grands chefs. Il s'agit de 142 menus contemporains (de 1990 à 2010) signés par Paul Bocuse, Pierre Gagnaire, Michel Bras, etc. Ces deux fonds permettent de retracer l'histoire du restaurant et des menus.

Est-ce cette dimension historique que vous abordez avec les étudiants de l'école hôtelière de Boulzac⁸, où vous intervenez ? Cette approche leur permet-elle de prendre un peu de recul par rapport à leur pratique ?

J'ai effectivement présenté cette année aux élèves de seconde pro le fonds Pellisson et les livres anciens de cuisine. Il s'agissait d'étudiants en service, et pas en cuisine. Ils ont été très intéressés par cette approche, notamment parce que dans les menus anciens apparaît entre autres la distinction entre le service à la française et le service à la russe. Il leur manquait quelques éléments d'histoire pour comprendre l'évolution du premier vers le second, qui s'est imposé à partir du XIX^e siècle. En études gastronomiques, il faut être au plus proche de l'histoire des terroirs pour pouvoir médiatiser et raconter un plat. Ces étudiants ont besoin d'avoir plus de bagage théorique, historique et culturel pour effectuer cet exercice tout en y intégrant de la modernité. Comme toujours en cuisine, on recrée à partir de ce qui a déjà été fait et l'on adapte par rapport à l'environnement, aux produits, etc. L'innovation se joue aussi dans la connaissance du passé.

La cuisine permet donc de faire le lien entre passé et présent, comme vous venez de l'expliquer, et de ce fait entre les générations, et peut-être aussi entre les cultures ?...

Exactement. Le garum, par exemple, est une sorte de poisson macéré qui ressemble au nuoc-mam⁹. C'était la base de la cuisine romaine antique et on le retrouve aujourd'hui dans la cuisine d'inspiration asiatique. Il existe des passerelles culturelles et géographiques en matière de gastronomie, des liens à la fois dans le temps et dans l'espace. On ne peut pas comprendre la cuisine française si on ne se rend pas compte de l'impact de la découverte de l'Amérique. Sans les échanges mondiaux qui se sont développés progressivement dans le temps, notre cuisine ne serait pas aussi épicée...

De la même façon, ce sont les critiques gastronomiques apparus au XIX^e siècle, comme Brillat-Savarin ou Fulbert-Dumonteil, des hommes de Lettres, qui ont donné aujourd'hui toute sa notoriété à la cuisine française. Notre gastronomie est mâtinée d'histoire...

En quoi l'attrait des bibliothèques pour la cuisine et la gastronomie répond-il aux diverses missions de ces établissements publics, notamment éducative et sociale ?

Introduire la cuisine en bibliothèques permet de transmettre des savoir-faire et des connaissances, de créer des ponts entre les cultures et des envies professionnelles. On se fait plaisir et on crée du lien social. La cuisine rend aussi le patrimoine plus vivant. Lors du Festival du livre gourmand de 2021, nous avons organisé avec le service de Ville d'art et d'histoire une conférence sur le Périgourdin André Noël, le cuisinier de Frédéric II de Prusse. Il a créé une recette de choux farcis, la bombe de Sardanapale, que nous avons fait réaliser et goûter au public. Ce moment de convivialité a éclairé l'ensemble de la rencontre en suscitant une émotion immédiate face à un objet patrimonial. Cela a permis de libérer la parole des personnes présentes, car il s'agissait simplement d'évoquer sans complexes ce que l'on ressentait en goûtant ce plat. La cuisine permet de désacraliser les lieux de culture.

⁸ www.ecoles.dordogne.cci.fr/ecole-hoteliere-du-perigord

⁹ Sauce liquide à base de poisson, fermentée dans une saumure.

ANNE-SOPHIE LAMBERT, MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC DE PÉRIGUEUX

À quels autres domaines culturels ou disciplines peut-on associer la cuisine et la gastronomie selon vous ?

Nous invitons parfois des artistes à travailler à partir de ce fonds et nous réfléchissons actuellement, avec la compagnie Ouïe/Dire, à la mise en place d'une résidence de création sur cette thématique, autour par exemple de la bande dessinée¹⁰. Par ailleurs, l'équipe du Festival du livre gourmand vient de lancer une résidence de création de livres de cuisine pour les enfants. Car transmettre le goût dès le plus jeune âge nous semble essentiel.

À Philadelphie, aux États-Unis, il existe une école pour adultes où toutes les matières sont enseignées autour de la cuisine : les maths, les langues, la chimie, etc. Ce type d'approche m'intéresse, car cela permet sans doute de désangoisser les élèves, de sortir de l'enseignement conventionnel en proposant une pédagogie pensée à partir d'une expérience concrète. La cuisine va bien au-delà de son propre domaine...

¹⁰Ces deux dernières années, la Ville de Périgueux, en partenariat avec la compagnie Ouïe/Dire et la Chambre d'agriculture de la Dordogne, avait mis en place des résidences d'auteurs de BD dans des fermes du Périgord - le projet Hectares -, qui ont donné lieu à une exposition et à la publication d'un journal.
www.ouiedire.com

SARAH AUDIER, FESTIVAL DU LIVRE GOURMAND DE PÉRIGUEUX



D'origine auvergnate, Sarah Audier s'est installée à Périgueux, en Dordogne, en 2020. Elle rejoint alors l'équipe de l'association Clap en tant que coordinatrice du Salon du livre gourmand,

événement incontournable pour les amoureux du livre et de la gastronomie, créé en 1990. Rebaptisée Festival du livre gourmand en 2021, la manifestation est désormais pilotée exclusivement par la municipalité où travaille maintenant Sarah Audier en tant que cheffe de ce projet.

De formation littéraire, elle apprécie particulièrement l'ouverture culturelle de ce festival et ne cache pas son penchant pour le végétarisme, qu'elle a adopté par militantisme écologique et antiséparatisme.

Entretien avec Sarah Audier

Pourriez-vous nous présenter le Festival du livre gourmand de Périgueux ?

C'est une manifestation culturelle autour de la gastronomie qui accueille chaque année entre 80 et 90 auteurs et autrices. Nous mettons en avant un large éventail d'ouvrages sur cette thématique : livres de recettes, bien sûr, mais aussi littérature, essais sociologiques, bandes dessinées, etc. Quatre librairies de proximité sont partenaires de la manifestation¹¹. Chaque auteur invité s'engage à participer au moins à un format d'animation : une conférence, un débat, une démonstration ou un atelier de cuisine.

Autour de l'espace librairie se répartissent les stands d'artisans de bouche, qui proposent des produits de qualité et locaux, et un espace de valorisation des produits IGP des filières locales. Nous organisons enfin des expositions et des spectacles durant tout le week-end.

La partie jeunesse du festival est par ailleurs une priorité pour l'équipe municipale. Le vendredi est consacré au public scolaire et de nombreux auteurs jeunesse sont invités.

Nous travaillons aussi en partenariat avec les deux écoles de la CCI Dordogne¹², l'école hôtelière du Périgord et l'école de Savignac, dont les étudiants contribuent à l'organisation du festival. Les jeunes sont particulièrement intéressés par la rencontre avec les chefs¹³ et les débats. Avec l'accroissement de la cuisine sur les réseaux sociaux et les écrits liés, il y a de plus en plus d'auteurs que les adolescents connaissent et pour lesquels ils se déplacent. Je pense notamment à Ludo Pastry Freak ou encore à NiangCook.

¹¹ Les librairies Les Ruelles, Des livres et nous et Marbot-Espace culturel à Périgueux, et La Baignoire d'Archimède à Brive-la-Gaillarde.

¹² Les Écoles de la CCI Dordogne regroupent l'école hôtelière du Périgord et l'école de commerce et de management de Savignac : dordogne.cci.fr/formations/formations-2 • www.ecole-de-savignac.com

¹³ En 2021, l'ancien cuisinier de l'Élysée Guillaume Gomez, aujourd'hui ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires à l'international, était parrain de la manifestation. En 2022, c'était le chef triplement étoilé Régis Marcon et, en 2023, le chef Olivier Roellinger, invité pour son engagement en faveur des cantines scolaires.

La cuisine et l'alimentation relèvent-elles, selon vous, d'une dimension politique ? Et le militantisme a-t-il une place au cœur de vos actions ?

Nous abordons forcément, par les ouvrages et les différentes formes d'animation proposées, les questions politiques. Nous cherchons à donner une image globale de la gastronomie aujourd'hui et de ses enjeux. On peut par exemple présenter simultanément des livres spécialisés sur la boucherie et des ouvrages sur le végétarisme ou la cuisine « sans » (sans produits laitiers, sans gluten, etc.). Le bien-être et la diététique ont aussi leur place. La cuisine du monde, également, qui peut amener à réfléchir sur d'autres problématiques. La lauréate du prix La Mazille¹⁴ l'année dernière était Alessandra Montagne-Gomes, une cheffe d'origine brésilienne qui, au-delà des recettes présentes dans son livre, y raconte aussi toute son histoire, depuis les favelas jusqu'à son intégration dans la société française, en abordant aussi la question de la place des femmes dans la cuisine.

En 2023, le festival avait une orientation politique affirmée, car cette année-là, la Ville de Périgueux a repris en régie municipale la restauration collective, avec la création d'une cuisine centrale et l'engagement d'utiliser des produits 100% bios et/ou locaux. Et c'est pour appuyer ce changement que Delphine Labails, maire de Périgueux, a souhaité inviter Olivier Roellinger pour présider le festival la même année. Il est le parrain du collectif Les Pieds dans le plat, qui milite pour une cuisine bio, locale et fait maison dans les collèges. Olivier Roellinger a rendu ses étoiles pour se consacrer à ce combat-là.

Que pensez-vous de l'évolution actuelle des comportements alimentaires, notamment chez les jeunes, qui ont tendance à aller vers le végétarisme ou le végétarisme ? Qu'est-ce que cela dit de notre rapport à la société et à la tradition ?

Je trouve cela très intéressant, même si ce sont des sujets assez clivants, surtout sur notre territoire. Ce qui me préoccupe néanmoins, c'est le manque d'accompagnement

¹⁴ Le festival organise également deux prix : le prix La Mazille et le prix Dame Tartine, pour la jeunesse.

livregourmand.perigueux.fr/deux-prix-litteraires

SARAH AUDIER, FESTIVAL DU LIVRE GOURMAND DE PÉRIGUEUX

des personnes qui font ces choix-là et les risques de santé publique que cela implique. Les personnels de santé ne sont pas nécessairement formés pour cela.

Quand on change sa manière de consommer, cela implique la question de l'engagement, de sa santé personnelle, de l'intégration dans une autre culture ou dans son propre environnement familial – cela peut parfois être compliqué à accepter par son entourage. Il y a beaucoup d'innovation pour accompagner les personnes vers une alimentation plus végétalisée, en cherchant notamment à imiter les produits habituellement consommés par les non-végétariens pour rester ainsi dans une forme de « normalité » en société et dans une sorte de tradition culinaire. On cuisine par exemple aujourd'hui des bourguignons végétaux ! Il y a eu un débat récent sur les appellations des produits d'origine végétale¹⁵ (employer le mot « steak », par exemple, pour désigner une galette de soja), qui soi-disant peuvent être trompeuses pour le consommateur. Cette question des similitudes est un argument pour des personnes réfractaires aux régimes végétariens, végétaliens ou flexitariens, qui critiquent cette volonté de manger des produits ressemblant à la cuisine carnée en reprochant à ces consommateurs un manque d'inventivité et de singularité. À côté de cela subsiste l'image du végétarien ne mangeant que de la salade et de l'herbe ! Il reste toute une éducation à faire, surtout auprès des personnes plus âgées qui n'ont, pour beaucoup, pas connu ce genre de préoccupation et de façon de vivre. Il y a un vrai conflit générationnel, je trouve, sur ces questions-là. On assiste cependant à une réelle évolution dans l'acceptation de ces nouveaux modes de consommation, qui se reflète par exemple dans des émissions grand public comme Top Chef, où la cuisine végétarienne trouve maintenant sa place, ou encore sur les cartes des restaurants.

¹⁵ À lire à ce sujet : www.novethic.fr/environnement/climat/suspension-decret-viande-vegetale-conseil-etat-2024

STÉPHANIE ROCHER, ENSEIGNANTE DOCUMENTALISTE ET CO-ANIMATRICE DU RÉSEAU RÉGIONAL DES ENSEIGNANTS DOCUMENTALISTES EN LYCÉE AGRICOLE



Stéphanie Rocher, enseignante documentaliste depuis vingt-trois ans, a choisi d'exercer son métier en lycée agricole. Elle a rejoint le Campus des Sicaudières, à Bressuire, dans les

Deux-Sèvres, en 2001. Plusieurs formations y sont dispensées : autour de l'agriculture, du laboratoire, de l'alimentation, de l'environnement et du paysage. Si l'avantage du lycée de Bressuire est sa « taille humaine » (trois cents élèves environ), ce qui facilite la mise en place de projets, Stéphanie Rocher apprécie aussi de travailler et d'échanger avec ses pairs au sein du réseau régional des enseignants documentalistes en lycée agricole, qu'elle coanime depuis quinze ans. Ensemble, les membres de ce réseau réfléchissent à la meilleure façon de répondre au défi auquel ils se confrontent tous les jours : comment faire lire les adolescents ? Aussi, ils ont été nombreux à répondre à la sollicitation d'ALCA pour alimenter la bibliographie de ce dossier dans une démarche collective¹⁶.

Entretien avec Stéphanie Rocher

Quels genres d'ouvrages sur la cuisine et la gastronomie vos élèves lisent-ils ?

Pour la filière alimentation du CFPPA¹⁷, nous avons acquis des ouvrages techniques, telle *L'Encyclopédie de la charcuterie*¹⁸, et des bases de données, comme le *Code des usages de la charcuterie*¹⁹. Il existe de plus en plus de ressources numériques en ligne sur le sujet. Le fonds du CDI est également constitué de livres sur la sociologie de l'alimentation et sur les troubles alimentaires. Ces derniers sont abordés au travers de fictions, d'autobiographies romancées, de mangas ou de bandes dessinées, et toujours sous l'angle de la résilience. Ces ouvrages-là sont assez souvent empruntés. Ils permettent parfois d'aborder ces sujets avec certains élèves qui peuvent souffrir de ces troubles. Nous faisons parfois, modestement, de la bibliothérapie. Le livre ne va pas soigner, mais il peut libérer la parole. Cela arrive qu'il y ait des échanges entre nous et les infirmières ou psychologues scolaires pour travailler ensemble sur ce genre de thématique.

Quelles sont les animations qui peuvent être mises en place dans les CDI des lycées agricoles autour de la thématique de la nourriture ?

Pour animer ce fonds, les goûters-lectures sont un format assez facile à mettre en place. Nous avons organisé il y a quelque temps, pour les élèves en bac pro alimentation, une lecture sur le thème du plaisir de manger. Les élèves, encadrés par Jean-Jacques Epron²⁰, avaient lu et cuisiné des plats que nous avons

dégustés lors de cette rencontre. Ma collègue de français et moi-même avons pu bénéficier auparavant d'une formation organisée par le réseau des documentalistes aux techniques de lecture à haute voix.

Au lycée agricole de Pau-Montardon, ma collègue Claudine Parpet organise régulièrement avec ses élèves des actions mêlant la cuisine à la lecture ou au chant. Nous réfléchissons de plus en plus à comment transformer les CDI en tiers-lieux afin d'attirer les élèves, dans une démarche similaire à celle des médiathèques.

Comment vos élèves perçoivent-ils les comportements alimentaires comme le végétarisme, le véganisme, etc. ?

C'est un sujet extrêmement sensible. Ils ont du mal à comprendre ces conduites. Le territoire où se situe le lycée est évidemment important. À Bressuire, nous sommes sur une terre d'élevage, cette question est donc délicate. Mais les élèves sont amenés à y réfléchir à travers les référentiels. Pour l'épreuve orale de terminale, certains d'entre eux choisissent même de travailler sur cette question. De notre côté, nous essayons de les inciter à valoriser leurs activités : si leur élevage est à l'herbe, par exemple, ce n'est pas du tout la même manière de faire que dans les grandes exploitations nord-américaines, où les troupeaux sont parqués. Nous avons mené ce travail lorsque nous avons participé, avec un groupe d'élèves et des collègues encadrants, au Trophée international de l'enseignement agricole, dont la thématique portait sur « Quel élevage demain ? »²¹

Quelle est la place des préoccupations environnementales dans les enseignements spécialisés proposés au sein du Campus ?

L'agroécologie est une notion qui a été introduite dans tous les référentiels de l'enseignement agricole dans les années 2010. Le plan Écophyto, l'élimination des pesticides, etc., sont des thématiques sur lesquelles les élèves travaillent. Lorsque nous réfléchissons ensemble à la question des pesticides, par exemple, nous les amenons à trouver les arguments pour et contre et nous les laissons se faire leur

¹⁶ ALCA Nouvelle-Aquitaine remercie particulièrement les documentalistes des lycées Desclaude, Kyoto et du Campus de l'alimentation pour leurs contributions.

¹⁷ Centre de formation professionnelle et de promotion agricole.

¹⁸ *L'Encyclopédie de la charcuterie* (2 tomes), de Alain Juillard et Jean-Claude Frenztz, éditions Mae-Erti, 2004.

¹⁹ ifip.asso.fr/actualites/code-des-usages-de-la-charcuterie-de-la-salaison-et-des-conserves-de-viandes-mise-a-jour-2023

²⁰ Jean-Jacques Epron est un militant de l'éducation populaire. Formé à l'art de lire à haute voix, il agit pour une action culturelle de proximité qui crée les conditions de la rencontre entre des publics et des artistes et qui favorise la pratique.

Source : www.urfr-moulindumarais.org/lectures

²¹ www.tiea.fr

STÉPHANIE ROCHER, ENSEIGNANTE DOCUMENTALISTE ET CO-ANIMATRICE DU RÉSEAU RÉGIONAL DES ENSEIGNANTS DOCUMENTALISTES EN LYCÉE AGRICOLE

propre opinion. On est alors sur le champ de l'information, on analyse les faits et les infos, on travaille sur leur esprit critique.

Comment évolue la perception des différents métiers auxquels vos filières préparent et qu'en est-il de la féminisation de ces professions ?

En CFPPA, nous avons des difficultés de recrutement pour la partie fabrication, en boucherie notamment. La rémunération est bonne, mais les conditions de travail ne sont pas faciles. C'est la même chose pour le BTS Alimentation Bioqualim, qui forme des personnes encadrant des opérateurs de production. Nous devons communiquer sans cesse sur ces filières pour les rendre attractives.

Sur la question de la féminisation, en classe de Première bac pro agricole, nous avons six filles sur trente-trois élèves... C'est peut-être lié à notre territoire, car lors du dernier Trophée international de l'enseignement agricole, il y avait quarante-six lycées agricoles qui participaient et certaines équipes étaient entièrement féminines.

D^r CHRISTOPHE BEITZ, D^r JEAN-FRANÇOIS VIAUD, SOPHIE HOSTEINS, MANON MOYAL, CENTRE JEAN-ABADIE DE BORDEAUX

Le Centre Jean-Abadie, qui dépend du Pôle de pédiatrie du CHU de Bordeaux, regroupe quatre unités, dont l'UTCA, Unité pour troubles des conduites alimentaires. Elle est composée de huit lits à temps complet et de cinq places d'hôpital de jour, pour les adolescents de 14 à 21 ans souffrant d'anorexie mentale ou de boulimie et résidant en Nouvelle-Aquitaine. L'UTCA est placée sous la responsabilité du D^r Jean-François Viaud, psychiatre. Le chef de service est le D^r Christophe Beitz, psychiatre, qui s'occupe également de l'Unité médico-psychologique de l'adolescent et du jeune adulte (pour les adolescents suicidaires).

Le projet de soin de cette unité se déploie en individuel et en groupes et s'articule autour de dispositifs alliant soins psychiques et physiques, au travers notamment d'ateliers de médiation et d'une prise en charge sociale, éducative et culturelle. Les diététiciennes Sophie Hosteins et Manon Moyal exercent dans les différents services du Centre Jean-Abadie.

Entretien avec D^r Christophe Beitz, D^r Jean-François Viaud, Sophie Hosteins, Manon Moyal

Les comportements alimentaires des jeunes, à l'adolescence, peuvent-ils être considérés comme un marqueur d'opposition par rapport aux parents ou à toute forme d'autorité ?

Jean-François Viaud : Quand cela relève du pathologique, c'est plutôt une forme d'opposition inconsciente. Si un jeune décide de devenir végétarien à l'encontre de l'avis de ses parents, ce n'est pas un trouble des conduites alimentaires, mais bien une conduite d'opposition assez typiquement adolescente. Au contraire, pour celui qui souffre de TCA et ne peut pas manger, ce peut être une façon de dire non totalement inconsciente, parce que le non ne peut pas se verbaliser ni même être conscientisé. À ce moment-là, on est dans le pathologique.

Christophe Beitz : Même s'il peut y avoir une forme d'opposition dans les troubles graves du comportement alimentaire, ce n'est pas pensé comme tel. Comme bon nombre de troubles des adolescents, ils ne se manifestent pas pour ou contre les parents, mais simplement parce que ces jeunes vont mal.

Inversement, les conduites alimentaires peuvent-elles être considérées selon vous comme un repère identitaire ? Comment le rapport des jeunes à la cuisine s'inscrit-il dans une tradition familiale ou culturelle ?

C. B. : Sur la dimension familiale, nous avons mis en place un atelier qui a lieu à l'hôpital de jour et qui s'appelle « Histoire de goût », où les jeunes réalisent des pâtisseries. Nous avions initialement souhaité que, pour la dernière séance, les jeunes apportent un gâteau réalisé chez eux et ayant une histoire propre qu'ils puissent nous raconter ce jour-là. Les adolescents étaient plus ou moins investis, selon les contextes sociaux et la façon dont ils étaient nourris, au sens figuré du terme. Nous avons finalement abandonné cette idée car, pour bon nombre d'adolescents, cela était compliqué pour des raisons financières. Au-delà de la question identitaire, l'objectif était de voir comment cela pouvait s'inscrire dans un cadre familial un peu plus large.

Quels sont les autres ateliers que vous avez mis en place au sein du Centre Jean-Abadie ?

C. B. : Il y a douze ateliers sur l'hôpital de jour polyvalent et quatre sur la partie TCA. Nous ne faisons pas d'art-thérapie, au sens strict, mais nous nous appuyons sur des médiateurs. Nous travaillons sur l'expression corporelle, le dessin, la peinture, l'écriture... C'est un point d'appui pour déclencher la parole et un moyen de se réapproprier son corps.

Sophie Hosteins : Il y a un an, nous avons créé un atelier cuisine, « La main à la pâte ». Ce n'est pas un atelier spécifique autour des troubles alimentaires, au contraire. Il s'adresse à tous les jeunes (de 13 à 20 ans environ) suivis dans le cadre de l'hôpital de jour. Ils peuvent avoir une problématique alimentaire mais elle ne doit pas être aiguë. Il faut qu'ils puissent être en cuisine et participer au temps de repas partagé. Il ne doit donc pas y avoir de restriction active. C'est un projet d'autonomisation et visant à être ensemble.

C. B. : Cela porte sur la dynamique de groupe et sur la mise en commun, puisqu'ils choisissent les repas ensemble, avec une écoute des envies de chacun. Un budget est attribué à chaque adolescent pour aller acheter lui-même les ingrédients, donc avec une responsabilité sur ses achats, des décisions à prendre parfois, par exemple lorsque certains produits sont trop chers. Cela englobe la question de l'autonomie, de la responsabilité et le fait de « mettre la main à la pâte », au sens propre.

S. H. : Effectivement, l'atelier cuisine est un outil qui permet de travailler sur beaucoup d'autres questions. Les repas sont partagés entre les jeunes et les soignants qui ont participé à l'atelier. Lors de la dernière séance, le médecin psychiatre référent est invité à partager le repas confectionné par les adolescents. Se retrouver ensemble autour d'un repas peut être pour certains une découverte ou une (re)découverte.

Comment analysez-vous l'influence des réseaux sociaux sur les comportements alimentaires des jeunes ?

C. B. : Cela soulève la question de l'accompagnement parental, mais aussi sociétal. Cela a

D^r CHRISTOPHE BEITZ, D^r JEAN-FRANÇOIS VIAUD, SOPHIE HOSTEINS, MANON MOYAL, CENTRE JEAN-ABADIE DE BORDEAUX

sans doute un écho en fonction de la psychopathologie des adolescents. Il y en a certains qui vont se laisser plus facilement séduire que d'autres.

S.H. : Pour les ados souffrant de troubles alimentaires, c'est une question que l'on aborde souvent en consultation diététique. Il est déjà arrivé de regarder avec des jeunes leurs réseaux sociaux. Nous sommes là pour les aider à avoir une attitude critique vis-à-vis des images qu'ils regardent ou des injonctions. Il y a beaucoup de messages diététiques qui sont véhiculés par les réseaux et c'est souvent difficile pour eux de faire la part entre le vrai et le faux.

Manon Moyal : Les réseaux sociaux peuvent transmettre certaines croyances alimentaires susceptibles d'alimenter les symptômes des TCA, mais je pense qu'il faut faire avec. Prenons le Nutri-score par exemple, s'il s'avère qu'il génère des rigidités alimentaires, il sera nécessaire de prendre un temps pour en discuter avec le patient.

La notion de « rituel », dans les comportements alimentaires, est-elle importante ?

M.M. : Nous parlons plutôt de « manies » alimentaires. Pour ma part, je ne suis pas sûre d'avoir déjà rencontré un patient ou une patiente qui n'en a pas.

J.-F.V. : Ce que l'on va évaluer, c'est la force de ces « manies », de ces rituels. S'ils sont entravés, si le sujet ne peut pas les accomplir, est-ce que cela suscite chez lui une angoisse démesurée ? Ou bien peut-il s'en passer ?

C.B. : On parle de rituel au sens obsessionnel. Si un comportement est ritualisé au point que l'on soit obligé de le faire de façon irrésistible ou compulsive, car si on ne le fait pas, on est trop angoissé, à ce moment-là, on est dans le pathologique.

Observez-vous des différences de comportements alimentaires selon le genre et les âges ?

J.-F.V. : Si l'on parle uniquement des adolescents/jeunes adultes, il me semble qu'il n'y a pas de réelles différences selon l'âge.

M.M. : Mais les symptômes alimentaires peuvent se différencier entre l'enfant et l'adolescent.

J.-F.V. : Au niveau du genre, en revanche, il y a des différences : la psychopathologie et les motivations initiales à modifier son alimentation ne sont souvent pas les mêmes.

C.B. : 90% des cas, ce sont des filles. Comme pour les tentatives de suicide. Il y a de nombreuses raisons à cela, mais qui ne peuvent pas se lire sans la lumière du cas. Ce que l'on peut dire pour ce qui concerne les garçons,

c'est que ces troubles s'inscrivent souvent dans des situations psychopathologiques plus graves et plus compliquées.

Quels sont les moyens pour redonner le goût de se nourrir, du plaisir, aux jeunes ayant vécu des troubles du comportement alimentaire ?

C.B. : Il faut déjà avoir conscience que cela peut être un plaisir.

J.-F.V. : Souvent, le plaisir n'est pas perdu, il est plutôt dénié. Nous avons des patientes qui luttent sans arrêt contre l'envie de se faire plaisir. Cela relève de la pathologie et se soigne par la thérapie, donc c'est souvent très long. Il n'y a pas de recette miracle, malheureusement.

M.M. : Ce qui me paraît important, c'est l'association d'un travail introspectif associé à une réalimentation. L'un ne va pas sans l'autre. Leur association permet d'aller vers un mieux-être.

BRIGITTE GALLIARD, LIBRAIRIE CALLIGRAMMES



© Cécéline Noiret

Brigitte Galliard aime cuisiner. Avant tout pour faire plaisir à ses proches, mais aussi pour elle-même. Elle est attentive à la qualité des produits et fréquente assidûment les marchés.

Après avoir longtemps dirigé le rayon Art de vivre de la librairie Mollat, à Bordeaux, elle développe depuis bientôt huit ans le fonds cuisine et gastronomie de la librairie Calligrammes à La Rochelle, qu'elle cogère avec Sylvain Baron. Elle vient de créer Les Rencontres gourmandes, un salon du livre sur la thématique qui se déroule dans la ville portuaire en avril. Sur les liens entre littérature et art culinaire, elle apprécie particulièrement les livres de Manuel Vázquez Montalbán et son personnage de détective privé et fin gastronome, Pepe Carvalho.

Entretien avec Brigitte Galliard

Quels sont les types d'ouvrage qui entrent dans votre rayon cuisine et gastronomie ?

Nous avons environ 500 références, parmi lesquelles des ouvrages sur la cuisine des chefs, d'autres avec une approche historique – par exemple, *l'Histoire des couverts*²², de Pascal Reigniez²², des manuels de cuisine, des livres sur les produits (notamment la collection « Dix façons de préparer » aux Éditions de l'Épure) et des livres d'auteurs qui sont sur les réseaux sociaux. Ces derniers, comme Anna RVR²³ ou Loulou Kitchen²⁴, sont très prisés des jeunes. Les essais sur l'histoire de la cuisine et de l'alimentation ou présentant un point de vue plus sociologique sont plutôt classés en sciences humaines.

Quels ouvrages conseillerez-vous aux jeunes pour s'initier à l'art culinaire ?

Ce n'est pas évident. Je conseillerais d'aller plutôt vers la facilité, pour commencer, comme les ouvrages *Fait maison* du chef Cyril Lignac²⁵, qui propose des recettes assez simples à réaliser. Il y a aussi des livres plus généraux, tels ceux publiés par les éditions Larousse, sans auteur identifié et avec des recettes basiques et bien illustrées. J'ai remarqué que les jeunes sont souvent attirés par la pâtisserie ; ils vont parfois chercher des livres assez exigeants sur le sujet. Ils s'intéressent aussi à la cuisine végétarienne ou végane et beaucoup à la cuisine asiatique, en particulier japonaise et coréenne. D'autres encore recherchent plutôt des livres de cuisine pour étudiants, notamment ceux publiés par Marabout, qui ne sont pas chers et présentent des recettes assez élaborées tout en restant abordables.

Comment est né le projet d'un salon du livre gourmand à La Rochelle et comment s'est déroulée la première édition ?

Il y a longtemps que j'avais cette idée en tête. Je fais par ailleurs parti d'une association de commerçants et d'artisans indépendants de

centre-ville, le City Club, qui a pour ambition d'attirer les habitants dans le centre, notamment en proposant des animations. Nous avons organisé ensemble la manifestation en extérieur, dans une jolie rue sous arcades à proximité de la librairie, en partenariat avec le lycée hôtelier, qui a tenu un stand et animé deux ateliers. La Chambre des métiers a également contribué, ainsi que le chocolatier Criollos et le Palais des thés, qui ont tous deux proposé une dégustation. Sur le stand de la librairie Calligrammes, nous avons invité neuf auteurs de livres de recettes, dont Nina Métayer, la marraine de cette première édition, qui a dédié un grand nombre d'ouvrages, en particulier au jeune public. Elle a également animé un atelier, ainsi qu'Émilie Franzo, autrice de plusieurs livres publiés chez Marabout²⁶, et Philippe Asset, qui a proposé un atelier « Cuisine en bateau ». Nous avons aussi accueilli en dédicace Inès Ramirez, l'autrice de *Cuisines d'Asie* (éditions Albin Michel), un livre de recettes issues de *Cooking with Morgane*, une chaîne Youtube de cuisine asiatique. Encore une autrice très active sur les réseaux et qui a rencontré un grand succès lors du salon. Des membres de l'association grenobloise Cuisine sans frontières, à la fois traiteur et organisme de formation en cuisine pour les migrants, présentaient également leur livre²⁷. Cette première édition était encourageante et nous a donné envie de poursuivre l'aventure. « La cuisine de la réconciliation » pourrait être une belle thématique, ou encore « Les cuisines du monde »...

²² *Histoire des couverts*, de Pascal Reigniez, éditions Actes Sud, 2024.

²³ *Happy Hours*, d'Anna RVR, éditions Hachette, 2023.

²⁴ *Aubergine, ricotta, thym & miel*, de Loulou Kitchen, éditions Marabout, 2024.

²⁵ *Fait maison* (7 volumes) de Cyril Lignac, éditions La Martinière.

²⁶ *Soupes maison, Délicieusement veggie, Salades gourmandes et Tartes faciles*.

²⁷ *Cuisine sans frontières*, collectif, éditions Alternatives, 2023.

RESSOURCES ET PARTENAIRES CULTURELS ÉVENTUELS POUR ALLER PLUS LOIN SUR LA THÉMATIQUE²⁸

Manifestation littéraire

• Festival du livre gourmand

Créé en 1990, le Festival du livre gourmand de Périgueux est une institution dans le paysage livresque français. Événement incontournable pour les amoureux du livre et de la gastronomie, le festival a su au fil du temps évoluer dans un juste équilibre entre les marqueurs historiques qui ont fait son succès depuis plus de trente ans et une dynamique nouvelle, insufflée par une volonté de modernisation.

livregourmand.perigueux.fr

Maisons d'édition²⁹

• Via l'annuaire des professionnels d'ALCA pour les maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine
www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/annuaire-des-professionnels

• Aena – Association des éditeurs de Nouvelle-Aquitaine

L'Aena est un collectif regroupant des éditeurs indépendants de Nouvelle-Aquitaine, dans l'objectif de promouvoir leurs œuvres et leurs auteurs et de valoriser le rôle de l'éditeur comme créateur sur un territoire.

www.asso-aena.fr

• Les Ardents Éditeurs (87)

Créés en 2007, Les Ardents Éditeurs sont installés à Limoges au cœur du Limousin. Leur catalogue, riche de plus de cent titres, dont plusieurs références en beaux livres d'art et de patrimoine, illustre des thématiques régionales et nationales et est ouvert aux projets en littérature et livres jeunesse.

www.lesardentseditors.com

• Cairn (64)

Créées en 1997 et installées à Morlaàs, près de Pau, les éditions Cairn publient, au rythme de plus de quatre-vingts titres par an, des ouvrages qui portent haut et fort l'histoire, la mémoire, la culture et le patrimoine des Pyrénées et du Grand Sud, sous toutes les formes. Elles assurent elles-mêmes la diffusion et la commercialisation de leurs ouvrages auprès des librairies du Grand Sud et proposent leurs services de diffuseur et distributeur à une soixantaine de confrères œuvrant dans le même champ qu'elles.

www.editions-cairn.fr

• éditions confluences (33)

Les éditions confluences ont été créées en 1994 à Bordeaux. La première collection, « La Forme de Bordeaux », réunissait chaque fois un écrivain et un photographe autour d'un lieu de la ville. Depuis, elles ont publié plus de cinq cents titres et fêté leurs 30 ans en 2024. S'il arrive qu'elles abordent d'autres sujets, elles consacrent l'essentiel de leurs publications à la Nouvelle-Aquitaine, dans les domaines de la littérature, de l'art, de l'histoire, du patrimoine et de l'art de vivre.

editionsconfluences.com

• Éditions Féret (33)

Les éditions Féret sont spécialisées dans le domaine vitivinicole et reconnues à l'échelle nationale et internationale. Leur librairie en ligne propose aussi bien des ouvrages techniques sur le vin, des guides de dégustation, que des beaux livres, une bande-dessinée... *Bordeaux et ses vins* (« Le Féret ») est l'encyclopédie la plus complète sur les vins de Bordeaux depuis 1850 et en est à sa dix-neuvième édition. À ce titre, elle est un témoin important de l'histoire viticole à Bordeaux. En 2020, elles ont édité pour la première fois une BD, toujours dans l'univers du vin.

feret.com

• La Geste (79)

L'histoire de La Geste a commencé en 1992. Un catalogue de près de trois mille titres est né, façonnant une identité culturelle de l'Ouest de la France: beaux livres, guides, polars, récits de vie, almanachs, autant de collections qui témoignent de l'activité humaine en région. La maison conserve sa philosophie humaniste fondée sur l'étude des pratiques populaires, les arts et les sciences du langage. Installée en Nouvelle-Aquitaine, voici

La Geste des Pays de l'ouest, entre Bretagne et Pyrénées, source de territoires rêvés et imaginaires, d'une culture régionale révélée. Parallèlement à son activité éditoriale, La Geste s'est spécialisée dans la diffusion de livres auprès des libraires de l'Ouest, représentant désormais près d'une centaine d'éditeurs.

www.gesteditions.com

• Imagine un colibri (16)

« Notre association a été créée en 2006. Notre rencontre avec Pierre Rabhi fut révélatrice: "...une joie immense! Faire sa part". Par une démarche personnelle, nous nous sommes reliés (ralliés) à la légende amérindienne du colibri, aboutissant l'été 2005 à l'achat de 9 hectares pour la création de l'écolieu Au petit colibri, portée peu de temps après par notre association Imagine un colibri. C'est de cette aventure que sont nées les éditions Imagine un colibri, au sein de l'association (premières parutions en 2011). »

imagine-un-colibri.com

• Éditions La Lauze (24)

En 1992, l'Imprimerie Moderne s'offre le plaisir de réaliser un bel album consacré à Aragon en Périgord; en 1998, il publie *Terres de Périgord* de José Correa et Joan Pau Verdier, puis, en 2000, *Léo Ferré*, une mémoire graphique de Jacques Layani et Alain Fournier. Chaque fois, le succès est au rendez-vous. C'est ainsi que naquit cette maison d'édition baptisée La Lauze, nom de ces pierres plates qui font le charme et la longévité des vieilles toitures du pays. Très spontanément, écrivains, historiens, illustrateurs et photographes s'y sont retrouvés pour vivre ensemble une belle aventure. Et si publier des livres n'est pas toujours facile, si la fragilité est le lot des petites sociétés d'édition, à La Lauze, les amitiés et les fidélités sont d'une étonnante solidité. Avec une ligne éditoriale exigeante face aux régionalismes nostalgiques à la mode, La Lauze poursuit son chemin: creuser, fouiller, bêcher le terreau culturel d'un pays singulier pour en illustrer, défendre et partager l'identité. Elle garde, enfin, une ambition à l'orée du troisième millénaire: perpétuer le bel artisanat des faiseurs de livres pour que passe la parole.

editions-lalauze.fr

²⁸ Les ressources qui vous sont proposées se concentrent sur la valorisation des professionnels de Nouvelle-Aquitaine.

²⁹ De nombreuses maisons d'éditions de Nouvelle-Aquitaine disposent de titres dans leurs catalogues autour de la thématique de ce dossier, en voici une sélection non exhaustive.

RESSOURCES ET PARTENAIRES CULTURELS ÉVENTUELS POUR ALLER PLUS LOIN SUR LA THÉMATIQUE

• Maiade éditions (19)

Maiade éditions, installée dans la Haute-Corrèze rurale, est une petite maison différente. Partant du quotidien d'un pays, mettant en scène textes et images, croisant les disciplines (anthropologie, histoire, littérature, arts, techniques), alliant rigueur de la recherche, travail du texte et souci de la mise en pages, son but est de promouvoir un patrimoine humain méconnu qui rejoint l'universel.

maiadeeditions.free.fr

• Éditions Sud Ouest (33)

Les éditions Sud Ouest ont été fondées par le Groupe Sud Ouest (presse) en 1988. Elles publient plus de cinquante titres par an touchant à tous les domaines des cultures régionales : histoire et préhistoire, gastronomie et vin, sports et art de vivre... Sous forme de beaux livres ou de guides, de livres de référence ou de polars, d'ouvrages jeunesse ou de témoignages, ces livres font découvrir toutes les facettes de notre région, et bien au-delà.

www.editions-sudouest.com

• Éditions Utovie (40)

Depuis 1971, Utovie est éditeur des alternatives sociales, écologiques, historiques, œnologiques, gastronomiques et pédagogiques. Éditeur également exclusif de l'historien Henri Guillemin et éditeur du *Guide Carité des bonnes adresses de vin bio & biodynamique*.

www.utovie.com

Trouver ma librairie de proximité

• Via l'annuaire des professionnels d'ALCA pour les librairies indépendantes

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/annuaire-des-professionnels

• Via le site de l'association des librairies indépendantes de Nouvelle-Aquitaine

asso.librairies-nouvelleaquitaine.com/librairies

Trouver la bibliothèque ou les archives de proximité

• Via l'annuaire des professionnels d'ALCA pour les bibliothèques

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/annuaire-des-professionnels

• Via l'annuaire des professionnels d'ALCA pour les archives

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/annuaire-des-professionnels

Trouver un auteur ou une autrice pour des interventions en Nouvelle-Aquitaine

• Via l'annuaire des professionnels d'ALCA pour les autrices et les auteurs référencés

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/annuaire-des-professionnels

Trouver des ressources documentaires patrimoniales

• La bibliothèque patrimoniale numérique en Nouvelle-Aquitaine

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr/fr/centre-de-ressources/bibliotheque-patrimoniales-numerique-en-nouvelle-aquitaine

• Gallica

gallica.bnf.fr/accueil/fr/content/accueil-fr?mode=desktop

• E-books libres et gratuits

www.ebooksgratuits.com

RESSOURCES POUR ALLER PLUS LOIN SUR LA THÉMATIQUE

Reuves et patrimoine :

- Revue *Papilles*, Bibliothèques gourmandes.
www.bibliothequesgourmandes.com/revue-papilles
- Collection « Patrimoine gourmand » de Gallica.
gallica.bnf.fr/html/und/arts-loisirs-sports/patrimoine-gourmand?mode=desktop

Ouvrages :

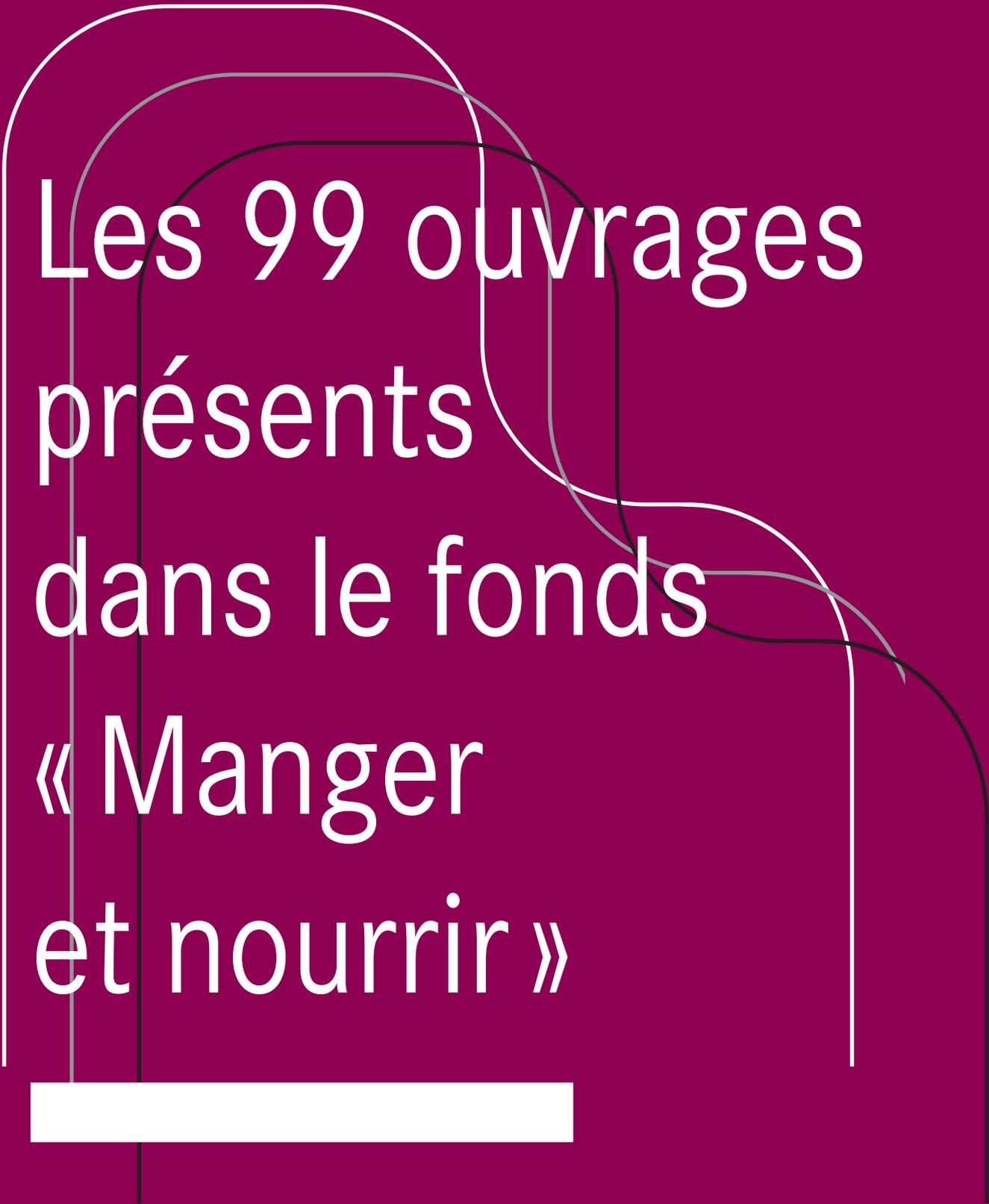
- *Le Guide culinaire*, d'Auguste Escoffier, J'ai lu, 2021.
- *Anorexie, boulimie : les paradoxes de l'adolescence*, de Philippe Jeammet, éditions Fayard, 2013.
- *Le Moi-peau*, de Didier Anzieu, éditions Dunod-Malakoff, 2023.
- *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, de Claude Fischler, éditions Odile Jacob, 1990.
- *Déjouer les pièges de l'alimentation fast-food : conseils pour une diététique équilibrée*, de Sélène Harper, Kindel Direct Publishing (auto-édition en ligne), 2023.
- *Grand dictionnaire de cuisine : 3 volumes A-Z*, d'Alexandre Dumas, éditions Menu Fretin, 2017.
- *L'Éthique du hamburger : penser l'agriculture et l'alimentation au xx^e siècle*, de Lyne Létourneau et Louis-Étienne Pigeon, PUL - Presses de l'Université Laval, 2018.
- *Les Indomptables : figures de l'anorexie*, de Ginette Raimbault, Caroline Eliacheff, éditions Odile Jacob, 2001.

Sélection d'ouvrages explorant les liens entre bande dessinée et nourriture, réalisée à l'occasion de l'exposition « Croquez! La BD met les pieds dans le plat » à la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême :

- « Gastronomie et bande dessinée » :
bibliotheque.citebd.org/ma-liste/50c0962b-f249-1a61-8aec-76e71f1f371c
- « Livres de recettes en bandes dessinées » :
bibliotheque.citebd.org/ma-liste/d3d7f36f-0c0f-4447-a891-ff52bc8ff5e5

Films recommandés par les contributeurs et les contributrices :

- *Les Saveurs du palais*, de Christian Vincent, Armada Films et Vendôme Production, 2012.
- *Super Size Me*, de Morgan Spurlock, The Con Production, 2004.
- *The Lunchbox*, de Ritesh Batra, DAR Motion Pictures, Rohfilm, Cine Mosaic, Asap Films, Sikhya Entertainment, Arte France Cinéma, 2013.



Les 99 ouvrages
présents
dans le fonds
« Manger
et nourrir »



ALBUMS JEUNESSE

**À table!**

De Katy Couperie
et Antonin Louchard
Édition Thierry Magnier
2019
9791035202408

Du petit déjeuner au dîner, le lecteur découvre un quotidien rythmé par ces moments et par les saisons qui défilent. Le temps du repas, c'est aussi celui de la fête!

Mots-clés : imagier, humour, fête

**L'Art à table**

De Benjamin Chaud
Éditions Hélium
2023
9782330180072

Une histoire de l'art humoristique sur le thème de la nourriture qui rend hommage à trente-deux grands artistes peintres, parmi lesquels Toulouse-Lautrec, Frida Kahlo et Andy Warhol.

Mots-clés : histoire, hommage, arts

**La Famille souris prépare le nouvel an**

De Kazuo Iwamura
L'École des loisirs
2011
9782211207737

Aujourd'hui est un grand jour! Tout le monde prépare le réveillon du nouvel an. Papa fend du bois, grand-père allume le fourneau, maman réveille ses petits chéris, grand-mère égoutte le riz qui a trempé toute la nuit... Au travail, tout le monde! Le secret d'un bon gâteau de riz, c'est de broyer, concasser, marteler! C'est un travail qui peut devenir un jeu. Et, à la fin, tout le monde se régale. La neige se met à tomber, et le gâteau de riz va être mangé... Bonne année!

Mots-clés : famille, traditions, fête, recettes

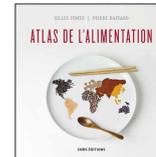
**Gâteau aux pommes**

De Dawn Casey
et Geneviève Godbout
La Pastèque éditions
2019
9782897770693

Partagez la promenade d'une petite fille à travers la campagne, pour récolter les ingrédients qui formeront un délicieux gâteau : miel des abeilles, lait des vaches et pommes des arbres. Cette histoire toute simple apprend aux plus petits à rendre hommage à la nature et à la remercier de ce qu'elle nous apporte.

Mots-clés : nature, souvenirs, transmission

ATLAS

**Atlas de l'alimentation**

De Gilles Fumey
et Pierre Raffard
CNRS éditions
2018

9782271081414

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai d'où tu es ». Tel un mantra, cette formulation maintes fois reprise et déformée rappelle que « nous sommes ce que nous mangeons » selon le mot d'Hippocrate. Mais savons-nous réellement ce que nous mangeons, et d'où vient ce qui est dans notre assiette? Voici la fabuleuse histoire des aliments, cuisines et saveurs du monde. De la domestication du maïs vers -4000 aux biotechnologies alimentaires du XXI^e siècle, de l'introduction du chocolat en Espagne lors des Grandes Découvertes aux récentes ouvertures des restaurants japonais un peu partout en Europe, des premiers caféiers originaires d'Éthiopie au XIII^e siècle avant notre ère au macha japonais, des pitas grecques aux samoussas indiens, l'histoire des pratiques culinaires se fond dans celle des cultures, des échanges, des climats. Sans oublier les différents codes et manières de manger d'une extrémité à l'autre du monde. Qu'on le répète : se nourrir n'est pas qu'un impératif biologique, c'est aussi un acte hautement culturel. Un atlas à dévorer!

Mots-clés : mondialisation, géographie, évolution

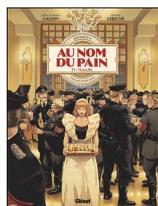
BANDE DESSINÉE



À la recherche de Jeanne
De Zazie Tavitian
Illustrations
de Caroline Péron
Éditions Calmann-Levy
2022
9782702183267

En 1943, Jeanne Weill meurt à Sobibór, camp d'extermination nazi. Ne possédant qu'un cahier de recettes ayant appartenu à son aïeule, l'autrice enquête pour reconstruire le portrait de cette femme dont personne ne parle jamais. De Jérusalem à Dijon, elle rencontre sa famille, cuisine les recettes de Jeanne et découvre plusieurs façons de vivre le judaïsme et de porter son héritage.

Mots-clés : transmission, souvenirs, héritage



Au nom du pain,
époque 1 : **Pain noir**
(1939-1944),
tome 1 : **Marcelin**
De Jean-Charles
Gaudin
Éditions Glénat
2022

9782344044018

1940, France. Sous l'Occupation, Marguerite Martineau s'occupe de la boulangerie familiale aux côtés de ses deux enfants, Marcelin et Monique, en l'absence de son époux parti au front. Malgré les risques encourus, tous trois profitent de ce commerce pour aider le réseau de communication de la Résistance en cachant des messages dans le pain.

Mots-clés : pain, histoire, guerre



**Comme un chef :
une autobiographie
culinaire**
De Benoît Peeters
et Aurélia Aurita
Éditions Casterman
2018
9782203146754

Entre 18 et 25 ans, la cuisine a tenu une place immense dans la vie de Benoît Peeters. Après un repas chez les frères Troisgros à Roanne, le jeune homme apprend la cuisine avec passion, en autodidacte. Quand il laisse tomber la préparation du concours de Normale Sup et que ses parents lui coupent les vivres, Benoît tente de devenir cuisinier à domicile ! Entre deux articles et un job dans une librairie, il s'essaie aux recettes les plus subtiles... et se confronte à la rudesse...

*Mots-clés : témoignage, transmission,
monde du travail, restaurant*

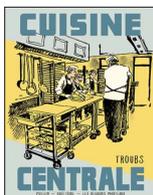


Cosmobarachus
De Jean-Benoît
Meybeck
Eidola éditions*
2024
9791090093515

En voulant acheter du vin, un auteur de

bandes dessinées se rend chez un caviste. Celui-ci, désireux de faire connaître l'univers du vin, lui propose de partir sur les routes pendant une année à la découverte des domaines viticoles, des processus de récolte et de vinification.

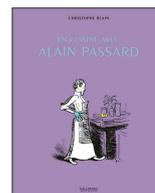
Mots-clés : vin, œnologie, voyage



Cuisine centrale
De Troubs*
Pollen /
Éditions Ouïe/Dire* /
Les Requins marteaux*
2019
9782849612590

Chaussé d'une charlotte et de sur-chaussures, découverte du quotidien de cette cuisine centrale d'un Esat de Lot-et-Garonne, pleine de l'extraordinaire sensibilité des travailleurs qui la font vivre.

*Mots-clés : insertion, témoignage,
monde du travail*



**En cuisine avec
Alain Passard**
De Christophe Blain
Éditions Gallimard
2011
9782070696123

La découverte en bande dessinée d'Alain Passard, le chef trois étoiles qui a su redonner aux légumes leurs lettres de noblesse.

*Mots-clés : monde du travail, légumes,
chef/cheffe, restaurant*

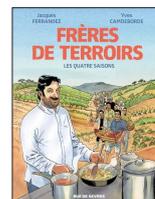


**Festin babylonien
pour princesse
égyptienne**
De Grégory Jarry*
et Hélène Bouillon
Dessin de Zelda
Pressigout

Éditions Flibb*
2021
9782357613102

En 1340 avant J.-C., le pharaon d'Égypte Akhenaton épouse la sœur de Bournabourish, roi de Babylone. Ce dernier souhaite se marier avec la fille du pharaon, qui refuse. Les ambassadeurs des deux pays font venir la princesse à Byblos. Celle-ci ne se nourrit que de pain trempé dans du lait. Celui qui réussit à lui faire manger autre chose décide du mariage. Avec des recettes en fin d'ouvrage.

Mots-clés : cultures du monde, mariage, pain



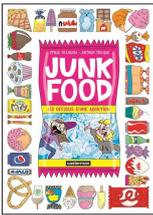
Frères de terroirs
De Jacques
Fernandez
et Yves
Camdeborde
Éditions Rue de Sèvres
2014
9782810205240

Une année de rencontres avec les producteurs favoris de Yves Camdeborde mise en dessins, pour aller à la découverte d'apiculteurs, de chasseurs de truffes, de pêcheurs de brochets ou de vigneron aux quatre coins de la France. Chaque rencontre est complétée d'une ou deux recettes intégrées dans un menu. Avec la liste des producteurs.

Mots-clés : restaurant, producteurs, recettes

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

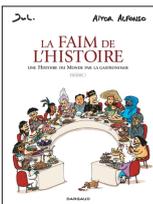
BANDE DESSINÉE



Junk food: les dessous d'une addiction
D'Arthur Croque
Éditions Casterman
2023
9782203203303

Encouragée par sa marraine Bambi, Zazou, jeune anorexique de 24 ans, participe à une réunion du groupe de parole des food addicts. En écoutant le vécu des personnes autour d'elle, la jeune femme comprend les nombreux dangers de la malbouffe et de la surconsommation de sucre. Une bande dessinée inspirée de témoignages recueillis en France et aux États-Unis.

Mots-clés: malbouffe, addiction, surconsommation

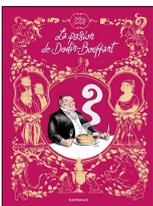


La Faim de l'histoire: une histoire du monde par la gastronomie
De Jul et Aïtor Alfonso
Éditions Dargaud

2023
9782205211221

L'histoire de l'humanité vue avec humour à travers le prisme de la gastronomie, pour aborder les périodes tragiques autant que les glorieuses, de Jésus et ses apôtres au festival de Woodstock, en passant par les Aztèques et les esclaves dans les plantations de coton.

Mots-clés: histoire, humour, géographie



La Passion de Dodin-Bouffant
De Mathieu Burniat
Librement adapté du roman de Marcel Rouff
La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet

Éditions Dargaud
2014
9782205072921

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.

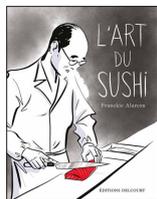
Mots-clés: deuil, haute gastronomie, restaurant



La Vie gourmande
D'Aurélia Aurita
Éditions Casterman
2022
9782203212398

Entre les commerçants de son quartier, ses expériences au Japon ou dans les Vosges et les goûts de ses amies A. Ernaux, M. Chollet et J. Cherhal, l'auteure évoque sa vie gourmande mais aussi le cancer qui bouleverse son quotidien.

Mots-clés: maladie, témoignage



L'Art du sushi
De Frankie Alarcon
Éditions Delcourt
2019
9782756072005

Du chef étoilé traditionnel au jeune cuisinier qui bouscule les codes en passant par tous les artisans et producteurs, cet album propose de découvrir toutes les facettes de ce mets emblématique du Japon qui a conquis la planète.

Mots-clés: Japon, cultures du monde, recettes

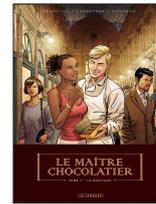


Le Goût d'Emma: une femme dans les coulisses du plus grand guide gastronomique du monde
Scénario d'Emmanuelle

Maisonneuve et Julia Pavlowitch
Dessin et couleur de Kan Takahama
Les Arènes éditions
2018
9782352045908

Emma a un don, celui du goût. Grâce à la finesse de ses papilles, elle réussit à devenir inspectrice au prestigieux *Guide Michelin*. Elle réalise son rêve: découvrir les secrets des chefs. Sa mission est semée d'embûches. On l'envoie sillonner seule les routes de France pour visiter hôtels et restaurants. Il lui arrive de manger trop, parfois mal, et de se heurter au machisme du milieu. Mais guidée par sa passion pour la cuisine et par son indépendance farouche, elle vivra une extraordinaire aventure sensorielle et humaine...

Mots-clés: témoignage, monde du travail



Le Maître chocolatier, tome 1: La Boutique
D'Éric Corbeyran* et Bénédicte Gourdon*
Éditions Le Lombard
2019

9782803671830

Alexis Carret travaille pour un grand chocolatier belge installé dans la Galerie de la Reine à Bruxelles. Réservé et discret, il rêve d'autre chose sans oser se lancer. Au cours d'une soirée organisée par son amie Clémence, il rencontre Benjamin Crespin, qui lui propose de devenir son propre patron. Tous deux s'associent et ouvrent une boutique. Le succès arrive avec les problèmes.

Mots-clés: chocolat, monde du travail



Le Potager rocambole: la vie d'un jardinier biologique
De Luc Bienvenu et Laurent Houssin
Éditions Futuropolis
2021

9782754828758

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.

Mots-clés: jardin, transmission, agriculture



L'Incroyable Histoire de la cuisine: de la préhistoire à nos jours, 500 000 ans d'aventure
De Benoist Simmat* et Stéphane Douay
Les Arènes éditions

2021
9791037505286

L'histoire de la cuisine et de la gastronomie à travers le monde est retracée, de l'invention du feu à la découverte des épices d'Amérique du Sud par les conquistadors, en passant par la fabrication des boîtes de conserve, les festins des élites à la cour des pharaons ou les révolutions bio et locavore au XXI^e siècle.

Mots-clés: histoire, cultures du monde

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

BANDE DESSINÉE



Magda, cuisinière intergalactique, tome 1: Le Grand Tournoi
Scénario de Nicolas Wouters
Dessin de Mathilde

Van Gheluwe
Éditions Sarbacane
2022
9782377317745

Magda, 12 ans, est née sur Azuki, une lune minuscule à la biodiversité exceptionnelle. Alors qu'elle participe au fameux concours intergalactique de cuisine végétarienne, avec pour premier prix le Nectar, convoité pour ses propriétés miraculeuses, la jeune fille découvre que les dirigeants de certaines planètes comptent voler celui-ci pour étendre leur pouvoir sur toute la galaxie.

Mots-clés: végétarisme, fantastique



Manger, quelle aventure!
De Quino
Éditions Glénat
2016
9782723474252

On connaît surtout Quino pour le personnage de Mafalda, célèbre à travers le monde. Mais le talent du génial auteur argentin ne s'arrête pas là. Illustrateur pour la presse internationale, il a également mis sa plume et son pinceau à contribution pour croquer l'absurdité du monde et dresser le portrait acide de notre quotidien. Ce recueil inédit est centré autour de la table et du repas. En strips ou en illustrations pleine-page, on y retrouve toute la sensibilité, la poésie et la tendre insolence du trait de ce maître du dessin d'humour, pour un thème on ne peut plus universel.

Mots-clés: table, repas, famille



Recette de famille
De James Albon
Éditions Glénat BD
2022
9782344052662

Ayant obtenu un héritage, Tulip et son frère Rowan quittent leur petite île écossaise pour cultiver des légumes bio et ouvrir un restaurant à Londres. Mais le monde de la gastronomie est impitoyable et les débuts sont difficiles. Jusqu'au jour où ils découvrent une nouvelle espèce de champignon incroyablement délicieuse. Cette trouvaille attire les clients en masse et les catapulte vers le succès.

Mots-clés: famille, traditions, restaurant



Sacrés chefs!: voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises
De Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée

et Christian Regouby
Éditions Flammarion
2021
9782081492516

Guillaume voudrait être journaliste. Critique culinaire à la retraite, son grand-père lui propose de faire un stage dans son ancien magazine pour réaliser un documentaire sur les grands chefs. Sceptique, novice en la matière, le jeune homme part tout de même à la rencontre de huit d'entre eux qui lui font découvrir leur univers durant une journée: A. Ducasse, A.-S. Pic, G. Savoy, entre autres.

Mots-clés: chef/chef, monde du travail, témoignage, restaurant



Tiens, goûte!: une bande dessinée cuisinée
De Chloé Charles et Tiphaine de Cointet
Éditions EDI 8 / First
2022
9782412081389

Raconté avec humour, le récit du stage intensif effectué par l'illustratrice Tiphaine de Cointet dans l'atelier de cuisine de la cheffe Chloé Charles. Avec des fiches recettes en fin d'ouvrage.

Mots-clés: chef/chef, recettes, humour

MANGA



Food Wars!
Scénario de Yuto Tsukuda
Dessin de Shun Saeki
Éditions Delcourt
2014
9782756061863

Sôma se prépare depuis toujours à prendre la succession de son père dans leur restaurant familial. Mais lorsque ce dernier accepte un poste dans un palace new-yorkais, le jeune garçon est envoyé dans une école culinaire pour y faire ses preuves.

Mots-clés: restaurant, apprentissage, monde du travail



La Cantine de minuit
De Yarô Abe
Le Léopard noir éditions*
2017
9782353480920

La Cantine de minuit est un petit restaurant situé au fond du quartier de Shinjuku. De minuit à sept heures du matin, le patron prépare des plats traditionnels.

Mots-clés: gastronomie, cultures du monde, Japon, restaurant



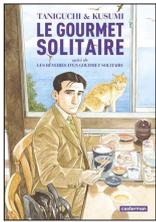
La Cuisine des sorciers
De Kamome Shirahama
Dessin de Hiromi Sato
Pika éditions
2021
9782811662844

Olugio et Kieffrey initient les apprentis sorciers à l'art culinaire. Outre le mariage des saveurs, ces derniers doivent apprendre les sortilèges qui permettent d'extraire la chair des pommes de terre à coquille, de capturer les méduses-parapluies ou encore de sublimer le goût des citrons arc-en-ciel.

Mots-clés: fantastique, absurde, apprentissage

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

MANGA



Le Gourmet solitaire, suivi de **Les Réveries d'un gourmet solitaire**
De Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi
Éditions Casterman
2018
9782203136915

Il travaille dans le commerce, mais ce n'est pas un homme pressé ; il aime les femmes, mais préfère vivre seul ; c'est un gastronome, mais il apprécie par-dessus tout la cuisine simple des quartiers populaires... Cet homme, c'est le gourmet solitaire.

Au gré de ses déplacements et de ses envies, il fait de chaque repas une expérience unique, qui ravive en lui des souvenirs enfouis, donne naissance à des pensées neuves, ou suscite de furtives rencontres.

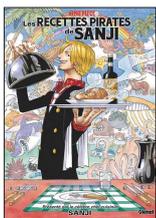
Mots-clés : gastronomie, cultures du monde, Japon



Les Pommes miracle : l'histoire vraie d'un paysan en quête du naturel
De Tsutomu Fujikawa
Éditions Akata*
2014
9782369740308

L'histoire authentique du premier producteur de pommes bio au monde. Le Japonais Akinori Kimura se marie et décide de reprendre l'exploitation de son beau-père. Mais sa femme est allergique aux pesticides. Il cherche alors des solutions pour cultiver sans produit chimique. Au bout de dix ans, il trouve enfin un mode de culture biologique viable, une découverte qui dépassera les frontières.

Mots-clés : famille, couple, quotidien



Les Recettes pirates de Sanji
De Sanji
Éditions Glénat
2017
9782344025291

Le cuisinier du Thousand Sunny propose des recettes originales telles que le barbecue d'aqua-viande de Water Seven ou des penne gorgonzola aux rois des mers.

Mots-clés : recettes, humour, absurde

BEAUX LIVRES



Black Food
De Bryant Terry
Éditions Hachette pratique
2023
9782017216087

Dans cet ouvrage, Bryant Terry, activiste de l'alimentation, rend un hommage stupéfiant et profondément sincère à l'ingéniosité culinaire de la diaspora africaine à travers le prisme de la nourriture.

Mots-clés : histoire, témoignage, lutte, cultures du monde



L'Esprit Chapel
De Suzanne Chapel
Les Éditions de l'Épure
2020
9782352553038

Des proches, des clients et des collègues témoignent de leur expérience auprès d'Alain Chapel (1937-1990), ce chef trois fois étoilé. Ils évoquent les voyages, la musique, le vin, l'amour de la nature et l'amitié. Avec une vingtaine de recettes emblématiques de son restaurant.

Mots-clés : chef/cheffe, témoignage, souvenirs, recettes



Seconde main : 32 tables de fêtes chinoises & autant de recettes qui vont avec
De François Motte
Éditions Hachette pratique
2022
9782019466527

Des conseils pour apprendre à dresser des tables avec des objets chinois ou récupérés au fond d'un placard, accompagnés d'histoires sur ces objets. Trente-deux recettes festives et gourmandes complètent l'ouvrage.

Mots-clés : arts de la table, recettes

CHRONIQUES GASTRONOMIQUES



Brejaude et clafoutis : le nouveau cahier d'une gourmande en Limousin / Brejaude e clafotis
De Régine Rossi-Lagorce*

Pages ethnographiques de Marie-France Houdart*

Illustrations originales de Barbara Paczula*

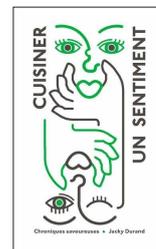
Éditions Maiade*

2006

9782916512013

La vie limousine est évoquée à travers des recettes traditionnelles, l'histoire des traditions culinaires et de l'alimentation de la région, des récits de la vie d'autrefois, la présentation de personnalités de la région et des contes.

Mots-clés : terroir, bilingue, occitan, patrimoine



Cuisiner, un sentiment : chroniques savoureuses

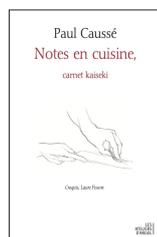
De Jacky Durand
Les Éditions de l'Épure
2021
9782352553595

Une sélection parmi les chroniques sur la cuisine que le journaliste publie tous les jeudis dans Libération. Le cheminement d'un gourmet qui aime les marchés, inventer des recettes, parcourir les lieux et les saisons au gré de ses envies, et qui suit la trace des souvenirs et des rites, montrant que la cuisine est affaire de mémoire et de transmission.

Mots-clés : souvenirs, journalisme, émotions

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

CHRONIQUES GASTRONOMIQUES



Notes en cuisine, carnet Kaiseki
De Paul Caussé
Dessins
de Laure Fissore
Éditions Les Ateliers
d'Argol
2021
9791094136171

Témoignant de son aventure professionnelle dans les cuisines du Hyo Tei, une institution vieille de plus de trois siècles à Kyoto, Paul Caussé rend compte de son apprentissage de la gastronomie kaiseki, à partir des carnets rédigés pendant son initiation. Le texte est suivi de recettes originales, notées sur le vif, et illustré de croquis.

Mots-clés : cultures du monde, journalisme, Japon, recettes



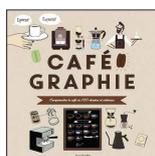
Un sandwich à Ginza
De Hiramatsu Yôko
Illustrations
de Taniguchi Jirô
(traduction du japonais
par Myriam Dartois-Ako)
Éditions Picquier
2022

9782809715910

Des chroniques dans lesquelles l'écrivaine gastronomique révèle la variété de la nourriture japonaise : les mets de saison et les plats de fête, la cuisine bouddhique, les recettes jalousement conservées, les restaurants d'entreprise, les repas populaires ou encore les établissements centenaires. De Narita à Osaka, elle décrit les lieux et les personnages qui les animent ainsi que leurs spécialités.

Mots-clés : cultures du monde, journalisme, Japon

LIVRES DOCUMENTAIRES



Cafégraphie : comprendre le café en 100 dessins et schémas
D'Anne Caron
Éditions Hachette

2020
9782017047124

Vrai ou faux? Le café pousse dans un arbre! Il n'y a pas de bon café décaféiné! La torréfaction, c'est de l'alchimie? Voici autant d'idées reçues et de questions que cet ouvrage aborde! Des secrets de la torréfaction en passant par les techniques de préparation du café, son histoire, ses utilisations en cuisine ou encore ses propriétés insoupçonnées, Anne Caron livre ses anecdotes et partage sa passion pour cet élixir envoûtant.

Mots-clés : café, journalisme, infographie



Dans la peau d'un grand chef
De Sylvain Joffre
Éditions Casterman
2023
9782203248106

Un documentaire pour découvrir le métier de chef cuisinier, incarné par l'auteur, lui-même chef d'un restaurant étoilé près de Toulouse. Il évoque sa formation, ses débuts, son quotidien, ses difficultés, ses inspirations, la composition des menus... Avec des anecdotes et des informations sur l'art de la cuisine et le monde de la restauration.

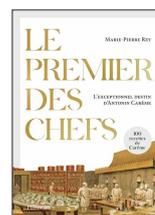
Mots-clés : chef/cheffe, monde du travail, témoignage, restaurant



Le Bon Savoir du fromage
De Pierre Coulon
Éditions EDI 8 / First
2022
9782412079393

Une découverte du fromage à travers son histoire, sa fabrication et ses différentes familles, suivie de la présentation de plus de quatre-vingts fromages, principalement français, ainsi que plus de soixante recettes les mettant à l'honneur. Avec des bandes dessinées racontant l'histoire de l'élevage et les vies d'une brebis, d'une vache laitière et d'une chèvre.

Mots-clés : fromage, agriculture, élevage



Le Premier des chefs : l'exceptionnel destin d'Antonin Carême
De Marie-Pierre Rey
Éditions Flammarion
2021

9782081420571

Le parcours d'Antonin Carême (1784-1833), un garçon abandonné, chétif et analphabète, qui est passé en quelques années de pâtissier en vogue dans le Tout-Paris, qu'il régale de ses croquebouches aux couleurs et aux formes extravagantes, à un chef adulé par les cours de toute l'Europe, contribuant ainsi à l'émergence des pratiques culinaires modernes. Avec cent recettes originales de ce chef.

Mots-clés : chef/cheffe, histoire, transmission

ESSAI



Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire
De Christian Coulon*
éditions confluentes*
2020
9782355272462

Une exploration de l'histoire et des recettes de cuisine du Sud-Ouest, de l'Atlantique à la Méditerranée.

Mots-clés: patrimoine, traditions, gastronomie



De la terre à l'assiette
De Quentin Guillon*
Impacts éditions
2023
9782491609153

Le réchauffement climatique et les événements internationaux tels que la guerre en Ukraine présentent un risque concernant l'alimentation. L'auteur propose une réflexion sur les moyens de se nourrir en cas de rupture d'approvisionnement de la chaîne de production, notamment à travers l'exemple de l'auberge associative Arotzenia dans les Pyrénées-Atlantiques.

Mots-clés: enquête, agriculture, agroalimentaire

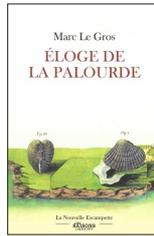


Des insectes au menu? : ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien
De Vincent Albouy et Jean-Michel Chardigny

Éditions Quæ
2016
9782759224548

La cuisine à base d'insectes pourrait devenir la solution au problème alimentaire du futur. Les auteurs, respectivement entomologiste et spécialiste de la nutrition, font le point, non sans humour, sur la question.

Mots-clés: insectes, transformation



Éloge de la palourde
De Marc Le Gros*
La Nouvelle Escampette éditions*
2017
9782356080912

Breton d'origine, l'auteur procède à une apologie intellectuelle, esthétique et gastronomique de la palourde et évoque à cet effet des écrivains tel que Stendhal, Flaubert, Zola, Mérimée, Breton, Ponge, Perros. L'huître et la palourde sont désignées comme appartenant à deux mondes et deux civilisations totalement opposés.

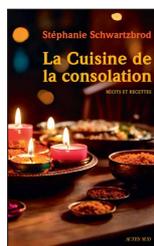
Mots-clés: anthologie, mer



La Cuisine: de la marmite au patrimoine
D'Aurélié Brayet
Presses universitaires de Saint-Étienne
2021
9782862727387

Entrée à l'Unesco, la cuisine française, qui a connu de grandes révolutions au cours du xx^e siècle, est aujourd'hui un véritable enjeu de société. L'autrice appréhende la diversité de ses formes afin de cerner les enjeux et les défis de la reconnaissance, de la préservation et de la valorisation de ce patrimoine.

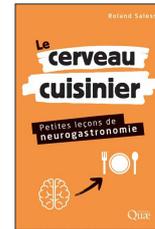
Mots-clés: patrimoine, traditions, histoire, cultures du monde



La Cuisine de la consolation: récits et recettes
De Stéphanie Schwartzbrod
Éditions Actes Sud
2024
9782330186616

Un voyage culinaire au fil de vingt-quatre récits de vie témoignant de l'importance fondamentale de la nourriture pour célébrer les absents et apaiser la douleur lors des cérémonies funéraires. 90 recettes traditionnelles du monde entier ponctuent ces histoires familiales et rappellent les souvenirs d'enfance enfouis.

Mots-clés: deuil, cultures du monde



Le Cerveau cuisinier: petites leçons de neurogastronomie
De Roland Sablesse
Éditions Quæ
2022
9782759234448

Un tableau des connaissances actuelles en neurophysiologie de l'alimentation, la nutrition représentant une activité qui mobilise plusieurs fonctions de l'organisme: motrices, sensorielles, digestives et cérébrales. Ces données sont replacées dans leur contexte social, économique, culturel et artistique, une approche dénommée neurogastronomie.

Mot-clé: santé



Le Diable, l'assaisonnement
De Denis Montebello*
Photographies de Marc Deneyer
Éditions Le Temps qu'il fait*

2007
9782868534750

Une série de chroniques gourmandes.

Mots-clés: absurde, recueil



Le Monde est une huître: les travailleurs de l'écran
D'Allain Glykos* et Benjamin Caillaud
La Nouvelle Escampette éditions*

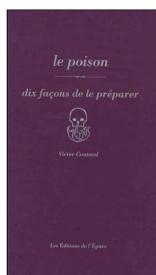
2024
9782356081223

L'écrivain a accompagné des ostréiculteurs de Château-d'Oléron dans leur quotidien afin d'approcher au plus près les huîtres. À partir de ses observations, il livre une réflexion sur la part de destin commun des êtres vivants.

Mots-clés: agriculture, pêche, agroalimentaire, élevage, mer

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

ESSAI



**Le Poison:
dix façons
de le préparer**
De Victor Coutard
Les Éditions de l'Épure
2023
9782352554103

Face aux diktats véhiculés par les nutritionnistes, les naturopathes, les chefs et les journalistes sur l'alimentation, l'auteur propose en contre-point un livre de recettes sur le poison, c'est-à-dire tous les aliments prohibés car trop riches ou trop gras.

Mots-clés: humour, absurde, contre-pied



**Les Lapins
ne mangent pas
de carottes:
changeons
de regard sur
les animaux**
D'Hugo Clément
Éditions Fayard
2023

9782253195740

Dans l'objectif de déconstruire un certain nombre d'idées reçues, le journaliste met en évidence la perception déformée que les Hommes ont des animaux: les moutons seraient des suiveurs, les porcs seraient sales, les loups seraient méchants, etc. Selon lui, cette perception faussée pourrait expliquer que l'Homme néglige et exploite la nature.

Mots-clés: élevage, plaidoyer



**Manger demain:
fake or not?**
De Frédéric Wallet
Tana éditions
2021
9791030104011

Une synthèse consacrée au système alimentaire en France, proposant notamment un point chiffré, une explication sur les grandes tendances, telles que la révolution verte ou l'hyperspécialisation des régions agricoles dédiées à l'industrie ou à l'export, ainsi que des pistes axées vers une résilience alimentaire.

Mots-clés: agriculture, agroalimentaire



Par-delà le pain
De Pierre Delton
La Nage de l'ourse
éditions*
2020
9782490513109

Témoignage passionné de l'auteur sur son métier de boulanger. De l'épi de blé à la cuisson en passant par la fermentation, il emmène le lecteur dans les saveurs et les odeurs qui se dégagent du blé dans sa métamorphose en pain.

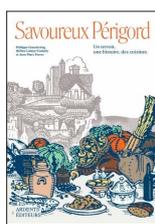
Mot-clé: pain



**Quelle agriculture
pour demain?**
D'André Bouteaud*
La Nage de l'ourse
éditions*
2018
9782490513024

Engagé dans la modernisation agricole, l'auteur livre son témoignage, ses réflexions et les perspectives pour l'avenir de l'agriculture. « La formidable mutation de l'agriculture depuis 70 ans a été accompagnée par la chimie industrielle. On mesure maintenant les limites et surtout les conséquences désastreuses sur la biodiversité et la santé. Il est urgent de trouver des alternatives. Heureusement, il y en a. »

Mots-clés: agriculture, pêche, agroalimentaire, élevage

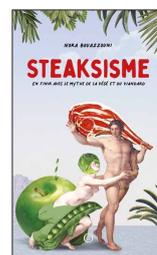


**Savoureux
Périgord: un terroir,
une histoire,
des cuisines**
De Philippe
Grandcoing*, Hélène
Lafaye-Fouhétty*
et Jean-Marc Ferrer*

Les Ardents Éditeurs*
2023
9782490623303

Une géographe et deux historiens étudient l'histoire de la cuisine périgourdine à travers ses influences et inspirations puisées à la table des auberges, des fermes et des châteaux, ses spécialités culinaires selon les produits locaux, ainsi que sa renommée. Ils montrent l'importance de la notion de terroir dans l'élaboration de cette gastronomie.

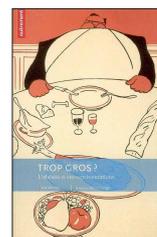
Mots-clés: patrimoine, terroir, gastronomie



**Steaksisme:
en finir avec
le mythe de la végé
et du viandard**
De Nora
Bouazzouni
Éditions Nouriturfu
2021
9782490698271

L'étude montre comment la nourriture fait l'objet, comme tant d'autres domaines, de préjugés de genre et de stéréotypes sexistes. Entre goûts innés et constructions culturelles, l'auteur analyse, de la Rome antique aux menus des restaurants en passant par la publicité et les repas de famille, les conséquences de ces préjugés sur la santé des hommes et des femmes mais aussi sur la planète.

Mots-clés: lutte, stéréotypes de genre, végétarisme



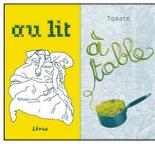
**Trop gros?:
l'obésité et ses
représentations**
Collectif, dirigé
par Julia Csergo
Éditions Autrement
2009
9782746712683

Approche pluridisciplinaire des représentations du corps, du gros et du gras, et réflexion sur les questions du poids et les pratiques alimentaires.

Mots-clés: anthropologie, santé

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

FLIP-BOOK

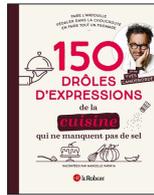


À table / Au lit
De Tomate* /
De Lénon*
Éditions Flibl*
2010
9782357610101

Ce volume appartient à une série de flips sur le thème du couple. Imprimées en recto verso, deux séquences se répondent, se complètent et portent sur divers aspects de la vie de couple. *À table* décrit les gestes simples et petits bonheurs du quotidien. *Au lit* montre qu'un lit peut être un lieu de combat.

Mots-clés : couple, quotidien

GLOSSAIRE



150 drôles d'expressions de la cuisine qui ne manquent pas de sel
Raconté par
Marcelle Ratafia
Avec Yves
Camdeborde

Le Robert éditions
2021
9782321016724

Si en France on aime particulièrement bien manger, on aime tout autant parler de nourriture, et ce, le plus souvent... en mangeant! Avis aux fins gourmets comme aux grandes gueules, ces 150 drôles d'expressions de la cuisine vous donneront de quoi alimenter en anecdotes savoureuses le prochain repas de famille, entre la poire et le fromage par exemple? Pourquoi n'est-on pas dans son assiette, se félicite-t-on d'être un vrai cordon bleu, a-t-on la frite? Pour répondre à ces questions, Yves Camdeborde a eu carte blanche pour nous mitonner des explications aux petits oignons. Surprises du chef garanties, à consommer sans modération!

Mots-clés : langue, jeux de mots

LIVRES DE RECETTES



A tavola! : la vraie cuisine familiale italienne
De Caroline Saturno
Illustrations
d'Amélie Fontaine
Mango éditions
2021

9782317027437

Carole Saturno vous invite à un voyage très gourmand pour vous faire partager ses recettes familiales italiennes! Découvrez la vraie cuisine des Italiens et des Italiennes et les meilleures recettes du quotidien, chaleureuses et conviviales, idéales pour les petites et les grandes tablées.

Mots-clés : famille, cultures du monde, Italie



Au pif : 45 recettes sans grammage ni mesure
De Victor Coutard
Éditions du Rouergue
2023
9782812625244

Quarante-cinq recettes salées et sucrées qui ne nécessitent pas de précision et permettent de laisser libre cours à l'improvisation. L'auteur donne les bases de la cuisine, détaille le matériel nécessaire et le choix des ingrédients, et explique comment cuisiner en fonction de ses cinq sens.

Mots-clés : recettes, simplicité



Banquets! : recettes grandioses pour tablées de potes mémorables (ou l'inverse)
De Théophile Sutter
et Roland Theimer

Éditions Hachette pratique
2022
9782019460358

Un chef cuisinier propose une vingtaine de recettes idéales pour un repas entre amis: épaule d'agneau façon naufragé, délice de saucisse sur lentilles et navets, homard au lard, ventreche de thon au citron caviar, entre autres.

Mots-clés : amitié, recettes

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

LIVRES DE RECETTES



BMK
D'Abdoulaye
Djikine,
Fousseyni Djikine
et Marie-Liesse
Cabaret
Éditions Hachette
pratique

2021
9782017138129

Nés de parents maliens, les frères Abdoulaye et Fousseyni Djikine se sont fixés comme mission de contribuer au développement économique des pays africains par la promotion de leurs cuisines.

Après l'ouverture de leurs restaurants BMK, ils poursuivent cette mission à travers ce livre qui vous embarque dans un voyage à la découverte des trésors culinaires du continent africain.

Mots-clés: famille, recettes, cultures du monde, Afrique



Carnet de bouche(r): techniques & recettes pour mieux cuisiner la viande
De Kris Maccotta et Marjolaine

Patureau
Éditions Marabout
2023
9782501183468

Cent recettes pour cuisiner la viande, quelle qu'elle soit: côte de bœuf, épaule d'agneau, échine de cochon, ris de veau, entre autres. Des techniques sont apportées pour mieux appréhender la découpe des morceaux, le choix en fonction des goûts ou encore les bonnes associations d'aliments.

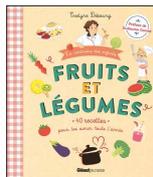
Mots-clés: boucherie, viande, recettes



C'est meilleur quand c'est bon, le livre: 60 recettes
D'Emmanuelle Jary
Éditions Hachette
Pratique
2021
9782017138259

Inspiré du programme *C'est meilleur quand c'est bon* créé sur YouTube par la critique culinaire, cet ouvrage présente des recettes emblématiques tirées de l'émission, des recettes de chefs, une sélection des meilleures tables de France, des astuces, des produits saisonniers et des spécialités régionales.

Mots-clés: voyage, recettes, producteurs, chef/cheffe



Fruits et légumes: 40 recettes pour les aimer toute l'année
D'Évelyne Debourg
Éditions Glénat
2021

9782344048023

Désignée meilleure cantinière de France, l'autrice propose des recettes à base de fruits et de légumes faciles à réaliser, déclinées au fil des saisons: petits bonbons de panais rôtis, endives des trois petits cochons, sucettes de kiwi, gâteau de courgettes au chocolat, etc. Elles sont détaillées pas à pas pour guider l'enfant en toute autonomie.

Mots-clés: légumes, recettes



La Cuisine totalitaire
De Wladimir et Olga Kaminer
Gaïa éditions
2019
9782847209303

Visite guidée dans les cuisines de l'ex-URSS et découverte de la cuisine soviétique au travers des recettes proposées: salade d'orties arménienne, soupe de pommes de terre à la mode biélorusse, kharcho géorgien, bortsch ukrainien, entre autres.

Mots-clés: histoire, recettes, cultures du monde



Ma cuisine de cœur: de Rio à Paris
D'Alessandra Montagne Gomez
Éditions Flammarion
2023
9782080412713

Après avoir retracé son parcours, la cheffe brésilienne partage près de 80 recettes typiques de son pays d'origine. Au menu notamment: risotto d'orge perlé aux orties, gâteau de maïs, brioche perdue au lait de coco, crème renversée ou encore caipirinha aux trois agrumes et poivre de Sichuan.

Mots-clés: cuisines du monde, recettes, Brésil



Quand l'art passe à table: 35 artistes, 50 recettes
De Chloé Guidoux et Claire Martha
Éditions Thierry Magnier
2023

9791035206789

Cinquante recettes inspirées de tableaux célèbres. Du plateau apéro à la manière d'Arcimboldo aux sablés colorés façon Mondrian, en passant par des crêpes dans le style de Pollock, les mets sont classés en quatre chapitres: entrées, plats, desserts et boissons. Sur chaque double page cohabitent la recette et des informations sur l'artiste, le tableau et leur mouvement pictural.

Mots-clés: arts, recettes



Science de gueule en Périgord
De Georges Rocal et Paul Balard
Dessins de Maurice Albe*
Éditions Pierre Fanlac*
1980
9782865771400

Une centaine de recettes et une présentation des délices de la gastronomie périgourdine.

Mots-clés: terroir, patrimoine, gastronomie, recettes

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

LIVRES DE RECETTES



Terroir vegan :
80 recettes
gourmandes
et végétales
à base des
meilleurs produits
de nos régions

D'Aude Richard

Éditions EDI 8 / Solar

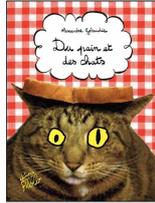
2022

9782263180248

Quatre-vingts recettes véganes inspirées de la cuisine de terroir: velouté aux cèpes et châtaignes, gratin dauphinois, gâteau de Savoie, fougasse aux olives, citronnade à la rhubarbe, entre autres. Des informations sur l'origine du sucre de la betterave bio en Europe, la fabrication des margarines ou encore des idées de repas complets par saison et par ingrédient complètent l'ouvrage.

Mots-clés : véganisme, végétarisme, terroir, recettes

LIVRES DE PHOTOS



Du pain
et des chats

D'Alexandre
Géraudie

Éditions Flblb*

2023

9782357613256

Du pain et des chats est le livre idéal pour les boulangers, les chiens, les chiens de boulanger, et les chiens boulangers. Et aussi pour les souris, les rats, les mulots, les canaris, les poissons rouges, les mouches et tout un tas d'autres trucs comme le papier-peint par exemple. Bref, c'est le livre idéal pour tous ceux à qui d'habitude on ne pense pas. Méfiez-vous de la personne qui a osé vous l'offrir.

Mots-clés : absurde, humour



La Cuisine
au placard

De Françoise Klein

Éditions Kairo

2021

9791092726725

Fruit d'échanges avec des hommes incarcérés au centre de détention de Toul, en Lorraine, une série de témoignages illustrés de photographies dévoilant le quotidien des prisonniers sous l'angle culinaire. Instant de convivialité permettant de briser la solitude, le rituel du repas en prison est aussi pour les détenus un moyen de se ressourcer et de cultiver leur jardin secret.

Mots-clés : prison, simplicité, quotidien

PRATIQUE



Comment bien
choisir son fouet? :
tous les usages
et bonnes pratiques
des ustensiles
de cuisine

De Julie Schwob
Illustrations

d'Ivan Peev

Éditions Flammarion

2023

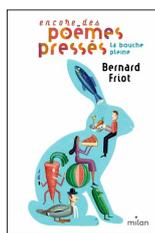
9782080412850

Des fiches illustrées et ponctuées de conseils pour utiliser et entretenir au mieux soixante-dix ustensiles de cuisine ou de pâtisserie.

Mots-clés : ustensiles, apprentissage

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

POÉSIE



La Bouche pleine: encore des poèmes pressés
De Bernard Friot*
Éditions Milan
Jeunesse
2022
9782408028855

Des poèmes et des jeux de mots sur le thème de la cuisine et de la gourmandise.

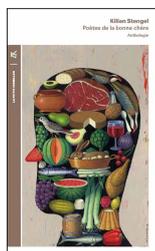
Mots-clés: humour, prose, recueil



Le Bel Appétit
De Paul Fournel
Éditions P.O.L
2015
9782818036303

Un recueil de poèmes sur le thème des recettes de cuisine: les souvenirs de sauces, de parfums de ragoûts, de légumes, etc.

Mots-clés: prose, émotions, recueil



Poètes de la bonne chère
De Kilien Stengel
Éditions La Table ronde
2017
9782710385547

À travers ce recueil de poésie gastronomique, une centaine d'auteurs

célèbrent les plaisirs de la table de Gace de La Bigne à Boris Vian en passant par Gabrielle Henry, Raymond Radiguet ou Albert Samain. Avec des notices biographiques de ces auteurs célèbres ou poètes méconnus.

Mots-clés: anthologie, prose, recueil

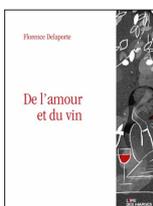
ROMAN



Amour, cuisine et poulet sauce moutarde
De Ludvine Irolla
Éditions Slalom
2023
9782375543689

Passionnée par la cuisine, Juliette rêve de devenir cheffe. Mais sa famille s'oppose à sa vocation. L'adolescente brave toutefois les interdits et obtient un stage d'été dans un restaurant étoilé.

Mots-clés: chef/cheffe, apprentissage, monde du travail



De l'amour et du vin
De Florence Delaporte*
Éditions L'Ire des marges*
2023
9791092173789

Recueil de nouvelles consacrées à des moments singuliers de la vie d'une femme, entre instants précieux, souvenirs de voyage, histoires d'amour et longues amitiés, chacun étant associé à la découverte et au partage d'un vin.

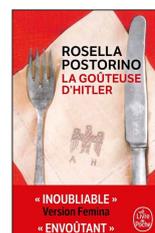
Mots-clés: couple, œnologie, vin



La Cheffe, roman d'une cuisinière
De Marie NDiaye*
Éditions Gallimard
2016
9782070116232

Le narrateur relate la vie de Cheffe, une cuisinière installée à Bordeaux dont il fut l'assistant. Il raconte son enfance dans une famille d'ouvriers agricoles, l'ouverture de son restaurant, son adolescence, ses premières expériences culinaires, ses employeurs, et la déroute de son établissement suite à l'application de règles absurdes par sa fille après son école de commerce.

Mots-clés: chef/cheffe, restaurant, apprentissage, témoignage, famille



La Goûteuse d'Hitler
De Rosella Postorino
Le Livre de poche
2020
9782253262237

1943. Reclus dans son quartier général en Prusse orientale, terrorisé à l'idée que l'on attente à sa vie, Hitler a fait recruter des goûteuses. Parmi elles, Rosa. Quand les SS lui ordonnent de porter une cuillerée à sa bouche, Rosa s'exécute, la peur au ventre: chaque bouchée est peut-être la dernière.

Mots-clés: histoire, Allemagne, guerre



La Pâtissière de Long Island
De Sylvia Lott et Lorraine Cocquelin
Éditions J'ai lu
2017
9782290140307

Dans la Frise des années 1930, la jeune Marie, catholique, est amoureuse de l'instituteur du village, un protestant. Son père l'envoie rejoindre ses deux frères à New York, où elle ne tarde pas à conquérir les élites culturelles grâce à une recette de cheesecake adaptée avec les ingrédients locaux. Soixante-dix ans plus tard, elle raconte son histoire à sa petite-nièce Rona, en pleine crise.

Mots-clés: famille, témoignage, pâtisserie



Le Festin de Babette
De Karen Blixen
Éditions Folio
2008
9782070349333

Babette est une Française devenue domestique en Norvège, après la Commune qui l'a contrainte à l'exil. Ses patronnes sont deux vieilles filles austères. Le jour où elle gagne dix mille francs à une loterie, elle leur demande de la laisser préparer un dîner fin, dans la grande tradition française.

Mots-clés: traditions, souvenirs, gastronomie

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

ROMAN

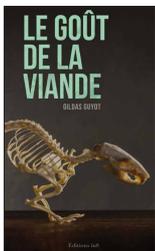


Le Goût de la tomate
De Christophe Léon*

Sindbad Jeunesse
2023
9782330180102

Alors qu'un régime répressif dicte tous les gestes du quotidien, Clovis, 7 ans, et son père, Marius, plantent clandestinement des tomates pour retrouver le goût oublié de la liberté.

Mots-clés : guerre, bilingue, arabe



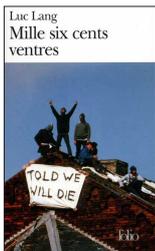
Le Goût de la viande
De Gildas Guyot*

Éditions In8*
2018
9782362240928

Hyacinthe Kergoulé, un jeune appelé de 20 ans, retourne dans la ferme

familiale bretonne lorsqu'est signé l'armistice de 1918. Mais la vie des tranchées a marqué cet homme qui tente de se reconstruire bouchée par bouchée.

Mots-clés : guerre, histoire, souvenirs



Mille six cents ventres
De Luc Lang

Éditions Gallimard
1998
9782070408580

Pendant la mutinerie d'une prison à Manchester, le chef cuisinier

contrôle le ventre des 1 600 prisonniers, ainsi que le show médiatique qu'il orchestre autour de la rébellion.

Mots-clés : guerre, chef/cheffe, prison



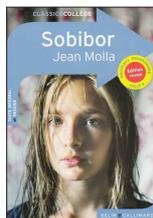
Refaire le monde
De Julia Glass

Éditions Gallmeister
2022
9782351787434

Greenie adore son métier de pâtissière dans le Village à New

York. Elle a un jeune fils de quatre ans et semble avoir tout pour être heureuse. Mais ce n'est pas vraiment le cas, car son mari Alan, un psychothérapeute qui fut son grand amour, glisse lentement dans l'insatisfaction. Aussi, lorsqu'un fantasque gouverneur du Sud-Ouest lui offre un poste en or, elle saute sur l'occasion, mettant Alan au défi de la suivre, elle et leur fils, à l'autre bout du pays pour commencer une nouvelle vie. Simple crise de la quarantaine avec son besoin de nouveaux horizons? Sous le soleil radieux du Nouveau-Mexique, Greenie semble prête à toutes les remises en question.

Mot-clé : pâtisserie



Sobibor
De Jean Molla*

Éditions Belin
2009
9782410004779

Emma est anorexique et ne parvient pas à se faire comprendre par ses parents. Mais elle trouve une écoute attentive auprès de ses grands-parents, Mamouchka et Paul, qui se sont rencontrés pendant la Seconde Guerre mondiale en Allemagne. Emma devient de plus en plus maigre et découvre à la mort de sa grand-mère un terrible secret de famille.

Mots-clés : anorexie, guerre, famille



Tant que le café est encore chaud
De Toshikazu Kawaguchi

(traduction du japonais par Miyako Slocombe)
Éditions LGF
2022
9782253940920

Dans une petite ruelle de Tokyo se trouve Funiculi Funicula, un petit établissement au sujet duquel circulent mille légendes. On raconte notamment qu'en y dégustant un délicieux café, on peut retourner dans le passé. Mais ce voyage comporte des règles : il ne changera pas le présent et dure tant que le café est encore chaud.

Mots-clés : café, fantastique



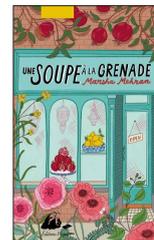
Un jour, je te mangerai
De Géraldine Barbe

Éditions EDL
2021
9782211310840

Alexia, 15 ans, est une adolescente perturbée.

Elle refuse de manger à table mais dévore des spaghettis crus en cachette. Elle déteste Chloé, sa petite sœur de 12 ans qui espère pourtant beaucoup que son aînée finisse par accepter sa présence.

Mots-clés : anorexie, famille



Une soupe à la grenade
De Marsha Mehran

(traduction de l'anglais par Santiago Artozqui)
Éditions Picquier
2021
9782809715552

Trois jeunes sœurs ayant fui la révolution iranienne trouvent refuge à Ballinacraugh où elles ouvrent le Babylon Café. Bientôt, les effluves ensorcelantes de la cardamome, des amandes grillées et du miel bouleversent la tranquillité de la petite ville d'Irlande. Car la cuisine persane fait fleurir les rêves de ceux qui la goûtent et leur donne envie de changer de vie.

Mots-clés : famille, cultures du monde, Iran, Irlande

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

POLAR



L'Affaire du cuisinier chinois

De Pascal Vatinel
Éditions du Rouergue
2020
9782812620621

En 2005, le professeur Li Zhenduo demande à son collègue et ami le linguiste Wang Pei de déchiffrer pour lui des rouleaux de bambou qu'il a découverts dans un tumulus de l'époque des Royaumes combattants. Il s'agit de documents à propos de Zhang Chenfu, cuisinier qui aurait révolutionné la cuisine chinoise impériale. Mais les rouleaux ainsi que les documents de travail de Pei sont volés.

Mots-clés : polar, histoire, cultures du monde, Chine



Le Banquet annuel de la confrérie des fossoyeurs

De Mathias Énard*
Éditions Actes Sud
2021
9782330135508

Un étudiant en anthropologie s'installe à La Pierre-Saint-Christophe, village fictif du Marais poitevin, pour mener à bien sa thèse sur la vie à la campagne au XXI^e siècle. Il observe les us et coutumes des habitants, dont ceux du maire du village, par ailleurs patron des pompes funèbres locales.

Mots-clés : enquête, anthropologie



Meurtres et pépites de chocolat

De Joanne Fluke
Éditions Points
2023
9791041412112

Hannah Swensen est de retour dans sa ville natale d'Eden Lake. Entre sa mère, plutôt envahissante, et l'ouverture de sa boutique, le Cookie Jar, elle a fort à faire. Son quotidien devient plus passionnant encore quand son livreur, Ron LaSalle, est retrouvé assassiné juste derrière son magasin. Le beau-frère d'Hannah, shérif adjoint du comté, fait appel à elle pour l'aider à trouver le coupable. Un nombre surprenant de suspects et de mobiles émergent alors. Très vite, Hannah va réaliser qu'elle n'est pas seulement douée pour les cookies, mais qu'elle est aussi une enquêtrice hors pair.

Mots-clés : pâtisserie, enquête



Soul Kitchen

De Poppy Z. Brite
Éditions Au diable
Vauvert
2024
9791030705850

Fin de la trilogie culinaire qui voit les deux héros, restaurateurs à La Nouvelle-Orléans, explorer les secrets de la cuisine cajun. Un membre de la Monarchie du carnaval embauche Rickey comme consultant pour son futur restaurant à bord d'un palais flottant. Alors que l'ouverture approche, ce dernier découvre le lien qui existe entre le passé du cuisinier Milford et celui d'un des investisseurs.

Mots-clés : enquête, restaurant

* Autrices, auteurs, maisons d'édition de Nouvelle-Aquitaine.

INDEX DES OUVRAGES PAR MOTS-CLÉS

• **Absurde**

- *La Cuisine des sorciers*
De Kamome Shirahama,
dessin de Hiromi Sato p.22
- *Le Diable, l'assaisonnement*
De Denis Montebello,
photographies de Marc Deneyer p.25
- *Du pain et des chats*
D'Alexandre Géraudie p.29
- *Le Poison : dix façons de le préparer*
De Victor Coutard p.26
- *Les Recettes pirates de Sanji*
De Sanji p.23

• **Addiction**

- *Junk food : les dessous d'une addiction*
D'Arthur Croque p.21

• **Afrique**

- *BMK*
D'Abdoulaye Djikine, Fousseyni Djikine
et Marie-Liesse Cabaret p.28

• **Agriculture**

- *Le Bon Savoir du fromage*
De Pierre Coulon p.24
- *De la terre à l'assiette*
De Quentin Guillon p.25
- *Manger demain : fake or not ?*
De Frédéric Wallet p.26
- *Le Monde est une huître : les travailleurs
de l'écran*
D'Allain Glykos et Benjamin Caillaud p.25
- *Le Potager rocambolle :*
la vie d'un jardinier biologique
De Luc Bienvenu et Laurent Houssin p.21
- *Quelle agriculture pour demain ?*
D'André Boutteaud p.26

• **Agroalimentaire**

- *De la terre à l'assiette*
De Quentin Guillon p.25
- *Manger demain : fake or not ?*
De Frédéric Wallet p.26
- *Le Monde est une huître : les travailleurs
de l'écran*
D'Allain Glykos et Benjamin Caillaud p.25
- *Quelle agriculture pour demain ?*
D'André Boutteaud p.26

• **Allemagne**

- *La Goûteuse d'Hitler*
De Rosella Postorino p.30

• **Amitié**

- *Banquets! : recettes grandioses pour tablées
de potes mémorables (ou l'inverse)*
De Théophile Sutter et Roland Theimer p.27

• **Anorexie**

- *Un jour, je te mangerai*
De Géraldine Barbe p.31
- *Sobibor*
De Jean Molla p.31

• **Anthologie**

- *Éloge de la palourde*
De Marc Le Gros p.25
- *Poètes de la bonne chère*
De Kiliën Stengel p.30

• **Anthropologie**

- *Le Banquet annuel de la confrérie
des fossoyeurs*
De Mathias Enard p.32
- *Trop gros ? : l'obésité et ses représentations*
Collectif, dirigé par Julia Csergo p.26

• **Apprentissage**

- *Amour, cuisine et poulet sauce moutarde*
De Ludivine Irolla p.30
- *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
De Marie NDiaye p.30
- *Comment bien choisir son fouet ? :*
*tous les usages et bonnes pratiques
des ustensiles de cuisine*
De Julie Schwob, illustrations d'Ivan Peev . . . p.29
- *La Cuisine des sorciers*
De Kamome Shirahama,
dessin de Hiromi Sato p.22
- *Food Wars!*
Scénario de Yuto Tsukuda,
dessin de Shun Saeki p.22

• **Arabe**

- *Le Goût de la tomate*
De Christophe Léon p.31

• **Arts**

- *L'Art à table*
De Benjamin Chaud p.19
- *Quand l'art passe à table :*
35 artistes, 50 recettes
De Chloé Guidoux et Claire Martha p.28

• **Arts de la table**

- *Seconde main : 32 tables de fêtes chinoises
& autant de recettes qui vont avec*
De François Motte p.23

• **Bilingue**

- *Brejaude et clafoutis : le nouveau cahier
d'une gourmande en Limousin /
Brejaude a clafotis*
De Régine Rossi-Lagorce,
pages ethnographiques
de Marie-France Houdart,
illustrations originales de Barbara Paczula . . . p.23
- *Le Goût de la tomate*
De Christophe Léon p.31

• **Boucherie**

- *Carnet de bouche(r) : techniques
& recettes pour mieux cuisiner la viande*
De Kris Maccotta et Marjolaine Patureau . . . p.28

• **Brésil**

- *Ma cuisine de cœur : de Rio à Paris*
D'Alessandra Montagne Gomez p.28

• **Café**

- *Cafégraphie : comprendre le café
en 100 dessins et schémas*
D'Anne Caron p.24
- *Tant que le café est encore chaud*
De Toshikazu Kawaguchi,
traduction du japonais par Miyako Slocombe . . . p.31

• **Chef/cheffe**

- *Amour, cuisine et poulet sauce moutarde*
De Ludivine Irolla p.30

- *C'est meilleur quand c'est bon, le livre :*

- 60 recettes*
D'Emmanuelle Jary p.28
 - *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
De Marie NDiaye p.30
 - *Dans la peau d'un grand chef*
De Sylvain Joffre p.24
 - *En cuisine avec Alain Passard*
De Christophe Blain p.20
 - *L'Esprit Chapel*
De Suzanne Chapel p.23
 - *Mille six cents ventres*
De Luc Lang p.31
 - *Le Premier des chefs :*
l'exceptionnel destin d'Antonin Carême
De Marie-Pierre Rey p.24
 - *Sacrés chefs ! : voyage fabuleux au cœur
des plus grandes cuisines françaises*
De Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée
et Christian Regouty p.22
 - *Tiens, goûte ! : une bande cuisinée*
De Chloé Charles et Tiphaine de Cointet . . . p.22
- **Chine**
- *L'Affaire du cuisinier chinois*
De Pascal Vatinel p.32
- **Chocolat**
- *Le Maître chocolatier, tome 1 : La Boutique*
D'Éric Corbeyran et Bénédicte Gourdon . . . p.21
- **Contre-pied**
- *Le Poison : dix façons de le préparer*
De Victor Coutard p.26
- **Couple**
- *À table / Au lit*
De Tomato et Lénon p.27
 - *De l'amour et du vin*
De Florence Delaporte p.30
 - *Les Pommes miracle : l'histoire vraie
d'un paysan en quête du naturel*
De Tsutomu Fujikawa p.23
- **Cuisines du monde**
- *Ma cuisine de cœur : de Rio à Paris*
D'Alessandra Montagne Gomez p.28
- **Cultures du monde**
- *L'Affaire du cuisinier chinois*
De Pascal Vatinel p.32
 - *L'Art du sushi*
De Franckie Alarcon p.21
 - *A Tavola ! : la vraie cuisine familiale italienne*
De Caroline Saturno,
illustrations d'Amélie Fontaine p.27
 - *Black Food*
De Bryant Terry p.23
 - *BMK*
D'Abdoulaye Djikine, Fousseyni Djikine
et Marie-Liesse Cabaret p.28
 - *La Cantine de minuit*
De Yarô Abe p.22
 - *La Cuisine de la consolation :*
recits et recettes
De Stéphanie Schwartzbrod p.25
 - *La Cuisine : de la marmite au patrimoine*
D'Aurélië Brayet p.25

INDEX DES OUVRAGES PAR MOTS-CLÉS

- *La Cuisine totalitaire*
De Wladimir et Olga Kaminer p.28
- *Festin babylonien pour princesse égyptienne*
De Grégory Jarry et Hélène Bouillon,
dessin de Zelda Pressigout p.20
- *Le Gourmet solitaire*,
suivi de *Les Réveries d'un gourmet solitaire*
De Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi p.23
- *L'Incroyable Histoire de la cuisine :
de la préhistoire à nos jours,
500 000 ans d'aventure*
De Benoist Simmat et Stéphane Douay ... p.21
- *Notes en cuisine, carnet Kaiseki*
De Paul Caussé,
dessins de Laure Fissore p.24
- *Un sandwich à Ginza*
De Hiramatsu Yôko p.24
- *Une soupe à la grenade*
De Marsha Mehran,
traduction de l'anglais
par Santiago Artozqui p.31
- **Deuil**
- *La Cuisine de la consolation :
récits et recettes*
De Stéphanie Schwartzbrod p.25
- *La Passion de Dodin-Bouffant*
De Mathieu Burniat p.21
- **Élevage**
- *Le Bon Savoir du fromage*
De Pierre Coulon p.24
- *Les Lapins ne mangent pas de carottes :
changeons de regard sur les animaux*
D'Hugo Clément p.26
- *Le Monde est une huître : les travailleurs
de l'écran*
D'Allain Glykos et Benjamin Caillaud p.25
- *Quelle agriculture pour demain ?*
D'André Boutteaud p.26
- **Émotions**
- *Le Bel Appétit*
De Paul Fournel p.30
- *Cuisiner, un sentiment : chroniques
savoureuses*
De Jacky Durand p.23
- **Enquête**
- *Le Banquet annuel de la confrérie
des fossoyeurs*
De Mathias Énard p.32
- *De la terre à l'assiette*
De Quentin Guillon p.25
- *Meurtres et pépites de chocolat*
De Joanne Fluke p.32
- *Soul Kitchen*
De Poppy Z. Brite p.32
- **Évolution**
- *Atlas de l'alimentation*
De Gilles Fumey et Pierre Raffard p.19
- **Famille**
- *A Tavola! : la vraie cuisine familiale italienne*
De Caroline Saturno,
illustrations d'Amélie Fontaine p.27
- *BMK*
D'Abdoulaye Djikine, Fousseyni Djikine
et Marie-Liesse Cabaret p.28
- *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
De Marie NDiaye p.30
- *La Famille souris prépare le nouvel an*
De Kazuo Iwamura p.19
- *Un jour, je te mangerai*
De Géraldine Barbe p.31
- *Manger, quelle aventure !*
De Quino p.22
- *La Pâtissière de Long Island*
De Sylvia Lott et Lorraine Cocquelin p.30
- *Les Pommes miracle : l'histoire vraie
d'un paysan en quête du naturel*
De Tsutomu Fujikawa p.23
- *Recette de famille*
De James Albon p.22
- *Sobibor*
De Jean Molla p.31
- *Une soupe à la grenade*
De Marsha Mehran,
traduction de l'anglais
par Santiago Artozqui p.31
- **Fantastique**
- *La Cuisine des sorcières*
De Kamome Shirahama,
dessin de Hiromi Sato p.22
- *Magda, cuisinière intergalactique*,
tome 1 : *Le Grand Tournoi*
Scénario de Nicolas Wouters,
dessin de Mathilde Van Gheluwe p.22
- *Tant que le café est encore chaud*
De Toshikazu Kawaguchi,
traduction du japonais par Miyako Slocombe . p.31
- **Fête**
- *À table !*
De Katy Couperie et Antonin Louchard p.19
- *La Famille souris prépare le nouvel an*
De Kazuo Iwamura p.19
- **Fromage**
- *Le Bon Savoir du fromage*
De Pierre Coulon p.24
- **Gastronomie**
- *La Cantine de minuit*
De Yarô Abe p.22
- *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*
De Christian Coulon p.25
- *Le Festin de Babette et autres contes*
De Karen Blixen p.30
- *Le Gourmet solitaire*,
suivi de *Les Réveries d'un gourmet solitaire*
De Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi p.23
- *Savoureux Périgord : un terroir, une histoire,
des cuisines*
De Philippe Grandcoing,
Hélène Lafaye-Fouhéty et Jean-Marc Ferrer . p.26
- *Science de gueule en Périgord*
De Georges Rocal et Paul Balard,
dessins de Maurice Albe p.28
- **Géographie**
- *Atlas de l'alimentation*
De Gilles Fumey et Pierre Raffard p.19
- *La Faim de l'histoire : une histoire du monde
par la gastronomie*
De Jul et Aïtor Alfonso p.21
- **Guerre**
- *Au nom du pain*,
époque 1 : *Pain noir (1939-1944)*,
tome 1 : *Marcelin*
De Jean-Charles Gaudin p.20
- *Le Goût de la tomate*
De Christophe Léon p.31
- *Le Goût de la viande*
De Gildas Guyot p.31
- *La Goûteuse d'Hitler*
De Rosella Postorino p.30
- *Mille six cents ventres*
De Luc Lang p.31
- *Sobibor*
De Jean Molla p.31
- **Haute gastronomie**
- *La Passion de Dodin-Bouffant*
De Mathieu Burniat p.21
- **Héritage**
- *À la recherche de Jeanne*
De Zazie Tavitian,
illustrations de Caroline Péron p.20
- **Histoire**
- *L'Affaire du cuisinier chinois*
De Pascal Vatinel p.32
- *L'Art à table*
De Benjamin Chaud p.19
- *Au nom du pain*,
époque 1 : *Pain noir (1939-1944)*,
tome 1 : *Marcelin*
De Jean-Charles Gaudin p.20
- *Black Food*
De Bryant Terry p.23
- *La Cuisine : de la marmite au patrimoine*
D'Aurélié Brayet p.25
- *La Cuisine totalitaire*
De Wladimir et Olga Kaminer p.28
- *La Faim de l'histoire : une histoire du monde
par la gastronomie*
De Jul et Aïtor Alfonso p.21
- *Le Goût de la viande*
De Gildas Guyot p.31
- *La Goûteuse d'Hitler*
De Rosella Postorino p.30
- *L'Incroyable Histoire de la cuisine :
de la préhistoire à nos jours,
500 000 ans d'aventure*
De Benoist Simmat et Stéphane Douay ... p.21
- *Le Premier des chefs :
l'exceptionnel destin d'Antonin Carême*
De Marie-Pierre Rey p.24
- **Hommage**
- *L'Art à table*
De Benjamin Chaud p.19

INDEX DES OUVRAGES PAR MOTS-CLÉS

• **Humour**- *À table!*

De Katy Couperie et Antonin Louchard p. 19

- *La Bouche pleine :**encore des poèmes pressés*

De Bernart Friot p. 30

- *Du pain et des chats*

D'Alexandre Géraudie p. 29

- *La Faim de l'histoire : une histoire du monde
par la gastronomie*

De Jul et Aitor Alfonso p. 21

- *Le Poison : dix façons de le préparer*

De Victor Coutard p. 26

- *Les Recettes pirates de Sanji*

De Sanji p. 23

- *Tiens, goûte! : une bande cuisinée*

De Chloé Charles et Tiphaine de Cointet p. 22

• **Imagier**- *À table!*

De Katy Couperie et Antonin Louchard p. 19

• **Infographie**- *Cafégraphie : comprendre le café
en 100 dessins et schémas*

D'Anne Caron p. 24

• **Insectes**- *Des insectes au menu? : ce qui va changer
dans mon alimentation au quotidien*De Vincent Albouy
et Jean-Michel Chardigny p. 25• **Insertion**- *Cuisine centrale*

De Troubs p. 20

• **Iran**- *Une soupe à la grenade*De Marsha Mehran,
traduction de l'anglais
par Santiago Artozqui p. 31• **Irlande**- *Une soupe à la grenade*De Marsha Mehran,
traduction de l'anglais
par Santiago Artozqui p. 31• **Italie**- *À Tavola! : la vraie cuisine familiale italienne*De Caroline Saturno,
illustrations d'Amélie Fontaine p. 27• **Japon**- *L'Art du sushi*

De Franckie Alarcon p. 21

- *La Cantine de minuit*

De Yarô Abe p. 22

- *Le Gourmet solitaire,*suivi de *Les Rêveries d'un gourmet solitaire*

De Jirô Taniguchi et Masayuki Kusumi p. 23

- *Notes en cuisine, carnet Kaiseki*De Paul Caussé,
dessins de Laure Fissore p. 24- *Un sandwich à Ginza*

De Hiramatsu Yôko p. 24

• **Jardin**- *Le Potager rocambole :**la vie d'un jardinier biologique*

De Luc Bienvenu et Laurent Houssin p. 21

• **Jeux de mots**- *150 drôles d'expressions de la cuisine
qui ne manquent pas de sel*Raconté par Marcelle Ratafia,
avec Yves Camdeborde p. 27• **Journalisme**- *Cafégraphie : comprendre le café
en 100 dessins et schémas*

D'Anne Caron p. 24

- *Cuisiner, un sentiment : chroniques
savoureuses*

De Jacky Durand p. 23

- *Notes en cuisine, carnet Kaiseki*De Paul Caussé,
dessins de Laure Fissore p. 24- *Un sandwich à Ginza*

De Hiramatsu Yôko p. 24

• **Langue**- *150 drôles d'expressions de la cuisine
qui ne manquent pas de sel*Raconté par Marcelle Ratafia,
avec Yves Camdeborde p. 27• **Légumes**- *En cuisine avec Alain Passard*

De Christophe Blain p. 20

- *Fruits et légumes : 40 recettes
pour les aimer toute l'année*

D'Évelyne Debourg p. 28

• **Lutte**- *Black Food*

De Bryant Terry p. 23

- *Steaksisme : en finir avec le mythe
de la végé et du viandard*

De Nora Bouazzouni p. 26

• **Maladie**- *La Vie gourmande*

D'Aurélia Aurita p. 21

• **Malbouffe**- *Junk food : les dessous d'une addiction*

D'Arthur Croque p. 21

• **Mariage**- *Festin babylonien pour princesse égyptienne*De Grégory Jarry et Hélène Bouillon,
dessin de Zeld Pressigout p. 20• **Mer**- *Éloge de la palourde*

De Marc Le Gros p. 25

- *Le Monde est une huître : les travailleurs
de l'écran*

D'Allain Glykos et Benjamin Caillaud p. 25

• **Monde du travail**- *Amour, cuisine et poulet sauce moutarde*

De Ludivine Irolla p. 30

- *Comme un chef :**une autobiographie culinaire*

De Benoît Peeters et Aurélia Aurita p. 20

- *Cuisine centrale*

De Troubs p. 20

- *Dans la peau d'un grand chef*

De Sylvain Joffre p. 24

- *En cuisine avec Alain Passard*

De Christophe Blain p. 20

- *Food Wars!*Scénario de Yuto Tsukuda,
dessin de Shun Saeki p. 22- *Le Goût d'Emma : une femme**dans les coulisses du plus grand guide
gastronomique du monde*Scénario d'Emmanuelle Maisonneuve
et Julia Pavlowitch,
dessin et couleur de Kan Takahama p. 21- *Le Maître chocolatier, tome 1 : La Boutique*

D'Éric Corbeyran et Bénédicte Gourdon p. 21

- *Sacrés chefs! : voyage fabuleux au cœur
des plus grandes cuisines françaises*De Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée
et Christian Regouby p. 22• **Mondialisation**- *Atlas de l'alimentation*

De Gilles Fumey et Pierre Raffard p. 19

• **Nature**- *Gâteau aux pommes*

De Dawn Casey et Geneviève Godbout p. 19

• **Cœnologie**- *Cosmobacchus*

De Jean-Benoît Meybeck p. 20

- *De l'amour et du vin*

De Florence Delaporte p. 30

• **Occitan**- *Brejaude et clafoutis : le nouveau cahier
d'une gourmande en Limousin /**Brejauda e clafotis*De Régine Rossi-Lagorce,
pages ethnographiques
de Marie-France Houdart,
illustrations originales de Barbara Paczula p. 23• **Pain**- *Au nom du pain,*époque 1 : *Pain noir (1939-1944),*tome 1 : *Marcelin*

De Jean-Charles Gaudin p. 20

- *Festin babylonien pour princesse égyptienne*De Grégory Jarry et Hélène Bouillon,
dessin de Zeld Pressigout p. 20- *Par-delà le pain*

De Pierre Delton p. 26

• **Pâtisserie**- *Meurtres et pépites de chocolat*

De Joanne Fluke p. 32

- *La Pâtissière de Long Island*

De Sylvia Lott et Lorraine Cocquelin p. 30

- *Refaire le monde*

De Julia Glass p. 31

INDEX DES OUVRAGES PAR MOTS-CLÉS

• Patrimoine

- *Brejaude et clafoutis: le nouveau cahier d'une gourmande en Limousin / Brejauda e clafotis*
De Régine Rossi-Lagorce,
pages ethnographiques
de Marie-France Houdart,
illustrations originales de Barbara Paczula . p.23

- *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*
De Christian Coulon p.25

- *La Cuisine: de la marmite au patrimoine*
D'Aurélié Brayet p.25

- *Savoureux Périgord: un terroir, une histoire, des cuisines*
De Philippe Grandcoing,
Hélène Lafaye-Fouhéty et Jean-Marc Ferrer . p.26

- *Science de gueule en Périgord*
De Georges Rocal et Paul Balard,
dessins de Maurice Albe p.28

• Pêche

- *Le Monde est une huître: les travailleurs de l'écran*
D'Allain Glykos et Benjamin Caillaud p.25

- *Quelle agriculture pour demain ?*
D'André Boutteaud p.26

• Plaidoyer

- *Les Lapins ne mangent pas de carottes: changeons de regard sur les animaux*
D'Hugo Clément p.26

• Polar

- *L'Affaire du cuisinier chinois*
De Pascal Vatinel p.32

• Prison

- *La Cuisine au placard*
De Françoise Klein p.29

- *Mille six cents ventres*
De Luc Lang p.31

• Producteurs

- *C'est meilleur quand c'est bon, le livre: 60 recettes*
D'Emmanuelle Jary p.28

- *Frères de terroirs*
De Jacques Fernandez et Yves Camdeborde . p.20

• Prose

- *Le Bel Appétit*
De Paul Fournel p.30

- *La Bouche pleine: encore des poèmes pressés*
De Bernart Friot p.30

- *Poètes de la bonne chère*
De Kilien Stengel p.30

• Quotidien

- *À table / Au lit*
De Tomate et Lénon p.27

- *La Cuisine au placard*
De Françoise Klein p.29

- *Les Pommes miracle: l'histoire vraie d'un paysan en quête du naturel*
De Tsutomu Fujikawa p.23

• Recettes

- *L'Art du sushi*
De Franckie Alarcon p.21

- *Au pif: 45 recettes sans grammage ni mesure*
De Victor Coutard p.27

- *Banquets!: recettes grandioses pour tablées de potes mémorables (ou l'inverse)*
De Théophile Sutter et Roland Theimer . . . p.27

- *BMK*
D'Abdoulaye Djikine, Fousseyni Djikine
et Marie-Liesse Cabaret p.28

- *Carnet de bouche(r): techniques & recettes pour mieux cuisiner la viande*
De Kris Maccotta et Marjolaine Patureau . . p.28

- *C'est meilleur quand c'est bon, le livre: 60 recettes*
D'Emmanuelle Jary p.28

- *La Cuisine totalitaire*
De Wladimir et Olga Kaminer p.28

- *L'Esprit Chapel*
De Suzanne Chapel p.23

- *La Famille souris prépare le nouvel an*
De Kazuo Iwamura p.19

- *Frères de terroirs*
De Jacques Fernandez et Yves Camdeborde . p.20

- *Fruits et légumes: 40 recettes pour les aimer toute l'année*
D'Évelyne Debourg p.28

- *Ma cuisine de cœur: de Rio à Paris*
D'Alessandra Montagne Gomez p.28

- *Notes en cuisine, carnet Kaiseiki*
De Paul Caussé,
dessins de Laure Fissore p.24

- *Quand l'art passe à table: 35 artistes, 50 recettes*
De Chloé Guidoux et Claire Martha p.28

- *Les Recettes pirates de Sanji*
De Sanji p.23

- *Science de gueule en Périgord*
De Georges Rocal et Paul Balard,
dessins de Maurice Albe p.28

- *Seconde main: 32 tables de fêtes chinoises & autant de recettes qui vont avec*
De François Motte p.23

- *Terroir vegan: 80 recettes gourmandes et végétales à base des meilleurs produits de nos régions*
D'Aude Richard p.29

- *Tiens, goûte!: une bande cuisinée*
De Chloé Charles et Tiphaine de Cointet . . p.22

- *Recueil*
- *Le Bel Appétit*
De Paul Fournel p.30

- *La Bouche pleine: encore des poèmes pressés*
De Bernart Friot p.30

- *Le Diable, l'assaisonnement*
De Denis Montebello,
photographies de Marc Deneyer p.25

- *Poètes de la bonne chère*
De Kilien Stengel p.30

- *Repas*
- *Manger, quelle aventure!*
De Quino p.22

• Restaurant

- *La Cantine de minuit*
De Yarô Abe p.22

- *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
De Marie NDiaye p.30

- *Comme un chef: une autobiographie culinaire*
De Benoît Peeters et Aurélia Aurita p.20

- *Dans la peau d'un grand chef*
De Sylvain Joffre p.24

- *En cuisine avec Alain Passant*
De Christophe Blain p.20

- *Food Wars!*
Scénario de Yuto Tsukuda,
dessin de Shun Saeki p.22

- *Frères de terroirs*
De Jacques Fernandez et Yves Camdeborde . p.20

- *La Passion de Dodin-Bouffant*
De Mathieu Burniat p.21

- *Recette de famille*
De James Albon p.22

- *Sacrés chefs!: voyage fabuleux au cœur des plus grandes cuisines françaises*
De Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée
et Christian Regouby p.22

- *Soul Kitchen*
De Poppy Z. Brite p.32

• Santé

- *Le Cerveau cuisinier: petites leçons de neurogastronomie*
De Roland Salesses p.25

- *Trop gros?: l'obésité et ses représentations*
Collectif, dirigé par Julia Csergo p.26

- *Simplicité*
- *Au pif: 45 recettes sans grammage ni mesure*
De Victor Coutard p.27

- *La Cuisine au placard*
De Françoise Klein p.29

- *Souvenirs*
- *À la recherche de Jeanne*
De Zazie Tavitian,
illustrations de Caroline Péron p.20

- *Cuisiner, un sentiment: chroniques savoureuses*
De Jacky Durand p.23

- *L'Esprit Chapel*
De Suzanne Chapel p.23

- *Le Festin de Babette et autres contes*
De Karen Blixen p.30

- *Gâteau aux pommes*
De Dawn Casey et Geneviève Godbout p.19

- *Le Goût de la viande*
De Gildas Guyot p.31

- *Stéréotypes de genre*
- *Steaksisme: en finir avec le mythe de la végété et du viandard*
De Nora Bouazzouni p.26

- *Surconsommation*
- *Junk food: les dessous d'une addiction*
D'Arthur Croque p.21

INDEX DES OUVRAGES PAR MOTS-CLÉS

• **Table**

- *Manger, quelle aventure!*
De Quino p. 22

• **Témoignage**

- *Black Food*
De Bryant Terry p. 23
- *La Cheffe, roman d'une cuisinière*
De Marie NDiaye p. 30
- *Comme un chef:*
une autobiographie culinaire
De Benoît Peeters et Aurélia Aurita p. 20
- *Cuisine centrale*
De Troubs p. 20
- *Dans la peau d'un grand chef*
De Sylvain Joffre p. 24
- *L'Esprit Chapel*
De Suzanne Chapel p. 23
- *Le Goût d'Emma : une femme*
dans les coulisses du plus grand guide
gastronomique du monde
Scénario d'Emmanuelle Maisonneuve
et Julia Pavlovitch,
dessin et couleur de Kan Takahama p. 21
- *La Pâtissière de Long Island*
De Sylvia Lott et Lorraine Cocquelin p. 30
- *Sacrés chefs! : voyage fabuleux au cœur*
des plus grandes cuisines françaises
De Fanny Briant, Emmanuelle Delacomptée
et Christian Regouby p. 22
- *La Vie gourmande*
D'Aurélia Aurita p. 21

• **Terroir**

- *Brejaude et clafoutis : le nouveau cahier*
d'une gourmande en Limousin /
Brejauda e clafotis
De Régine Rossi-Lagorce,
pages ethnographiques
de Marie-France Houdart,
illustrations originales de Barbara Paczula . p. 23
 - *Savoureux Périgord : un terroir, une histoire,*
des cuisines
De Philippe Grandcoing,
Hélène Lafaye-Fouhéty et Jean-Marc Ferrer . p. 26
 - *Science de gueule en Périgord*
De Georges Rocal et Paul Balard,
dessins de Maurice Albe p. 28
 - *Terroir vegan : 80 recettes gourmandes*
et végétales à base des meilleurs produits
de nos régions
D'Aude Richard p. 29
- **Traditions**
- *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*
De Christian Coulon p. 25
 - *La Cuisine : de la marmite au patrimoine*
D'Aurélié Brayet p. 25
 - *La Famille souris prépare le nouvel an*
De Kazuo Iwamura p. 19
 - *Le Festin de Babette et autres contes*
De Karen Blixen p. 30
 - *Recette de famille*
De James Albon p. 22

• **Transformation**

- *Des insectes au menu? : ce qui va changer*
dans mon alimentation au quotidien
De Vincent Albouy
et Jean-Michel Chardigny p. 25

• **Transmission**

- *À la recherche de Jeanne*
De Zazie Tavitian,
illustrations de Caroline Péron p. 20
- *Comme un chef:*
une autobiographie culinaire
De Benoît Peeters et Aurélia Aurita p. 20
- *Gâteau aux pommes*
De Dawn Casey et Geneviève Godbout p. 19
- *Le Potager rocambol :*
la vie d'un jardinier biologique
De Luc Bienvenu et Laurent Houssin p. 21
- *Le Premier des chefs:*
l'exceptionnel destin d'Antonin Carême
De Marie-Pierre Rey p. 24

• **Ustensiles**

- *Comment bien choisir son fouet? :*
tous les usages et bonnes pratiques
des ustensiles de cuisine
De Julie Schwob, illustrations d'Ivan Peev . . p. 29

• **Véganisme**

- *Terroir vegan : 80 recettes gourmandes*
et végétales à base des meilleurs produits
de nos régions
D'Aude Richard p. 29

• **Végétarisme**

- *Magda, cuisinière intergalactique,*
tome 1 : *Le Grand Tournoi*
Scénario de Nicolas Wouters,
dessin de Mathilde Van Gheluwe p. 22
- *Steaksisme : en finir avec le mythe*
de la végé et du viandard
De Nora Bouazzouni p. 26
- *Terroir vegan : 80 recettes gourmandes*
et végétales à base des meilleurs produits
de nos régions
D'Aude Richard p. 29

• **Viande**

- *Carnet de bouche(r) : techniques*
& recettes pour mieux cuisiner la viande
De Kris Maccotta et Marjolaine Patureau . . p. 28

• **Vin**

- *Cosmobacchus*
De Jean-Benoît Meybeck p. 20
- *De l'amour et du vin*
De Florence Delaporte p. 30

• **Voyage**

- *C'est meilleur quand c'est bon, le livre :*
60 recettes
D'Emmanuelle Jary p. 28
- *Cosmobacchus*
De Jean-Benoît Meybeck p. 20



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



**PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

sofia

**ALCA
NOUVELLE-AQUITAINE**

+33 (0)5 47 50 10 00

www.alca-nouvelle-aquitaine.fr



**AGENCE LIVRE
CINÉMA & AUDIOVISUEL
EN NOUVELLE-AQUITAINE**

• Site de Bordeaux :

MÉCA

5, parvis Corto-Maltese

CS 81 993

33088 Bordeaux Cedex

• Site de Limoges :

24, rue Donzelot

87000 Limoges

• Site de Poitiers :

62, rue Jean-Jaurès

86000 Poitiers

• Site d'Angoulême :

Maison alsacienne

2, rue de la Charente

16000 Angoulême