

# Lot thématique

## CHOCOLAT

53 livres



### L'ABCdaire du chocolat

Khodorowsky, Katherine  
Robert, Hervé

Flammarion  
03/01/2008  
2-08-012479-X

L'histoire du chocolat, de ses variétés, de ses qualités, de ses amoureux... et un guide de l'amateur.

Un livre pour les enfants amateurs de chocolat : d'où il vient, sous quelles formes il se mange. A consommer sans modération.



### Cacao, vanille : l'or noir de Madagascar

Cailler, Laurence  
Pralus, François  
Astier, Ingrid  
A. Viénot

23/10/2008  
978-2-35326-040-9

La culture, la récolte, l'affinage, les crus, et les accords de ces deux produits exotiques et pourtant quotidiens que sont le cacao et la vanille. L'occasion d'une découverte de l'île de Madagascar à la rencontre de sa population et des relations qu'elle entretient avec ces produits. Avec 40 recettes salées et sucrées en fin d'ouvrage.

### Les arômes du chocolat : manuel de dégustation du chocolat et ses 40 recettes 100% cacao

Lagorce, Stéphan  
Fénot, Eric

Hachette Pratique  
24/10/2007  
978-2-01-237325-9

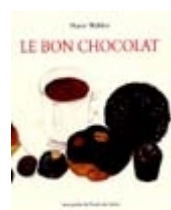
Cet ouvrage en forme de tablette de chocolat argenté explique la dégustation et les bons accords, et propose une quarantaine de recettes.



### Caractère chocolat

Thuriès, Yves  
Privat SAS  
05/10/2006  
2-7089-8185-4

Hommage aux artisans chocolatiers, à leur passion, leur univers, leur métier, leur caractère, ce livre permet d'apprécier le chocolat au travers d'anecdotes, d'astuces ou de recettes. L'auteur présente la pratique de son art, décrit différents



### Le bon chocolat

Wabbes, Marie

Ecole des loisirs  
27/10/1999  
2-211-05530-3

types de préparation et les innovations qu'il a apportées, comme les moules à macarons chocolatés.



### Les cent plus belles images de Banania

Dabecom  
01/04/2005  
2-9520351-5-6

Retrace l'histoire de Banania depuis sa création au tout début de la Première guerre mondiale et présente les documents les plus représentatifs de la marque : affiches, plaques émaillées, objets publicitaires, publicités de presse, jeux, découpages, etc., ainsi qu'une présentation chronologique de quelque soixante-douze boîtes.



### Le chocolat

Ledu, Stéphanie

Milan jeunesse  
07/10/2010  
978-2-7459-4525-9

Ce documentaire sur papier indéchirable aborde tous les aspects du chocolat : plantation des cacaoyers, récolte des cabosses, séchage des fèves de cacao, acheminement d'un pays à un autre, torréfaction des fèves, extraction du beurre de cacao, fabrication du chocolat tel qu'on le mange, et son histoire, des Aztèques au monde contemporain.



### Le chocolat

Monteaux, Danielle  
Mallet, Jean-François

Aubanel  
04/11/2005  
2-7006-0391-5

Découvert au XVI<sup>e</sup> siècle, l'aventure du chocolat se poursuit. Dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les premières chocolateries apparaissent en Europe. L'histoire du cacao est retracée, depuis sa fabrication, ses produits dérivés, son industrialisation et ses

différentes consommations (en cosmétique, ses aspects thérapeutiques). L'auteure dévoile les secrets et faveurs du chocolat avec des recettes.



### Chocolat

Harris, Joanne

Gallimard  
25/09/2014  
978-2-07-045312-2



Années 1960. Lansquenet est un village du Sud-Ouest. La vie y est tranquille, un peu somnolente, régentée par un jeune curé très austère, Francis Reynaud, qui entend faire régner la loi divine en ces temps de carême. L'arrivée de Vianne Rocher et de sa petite fille, un jour de Mardi gras, va bouleverser ce rythme. Un film éponyme a été réalisé par Lasse Hallström en 2000, adapté de ce roman.

### Chocolat : 100 % excellent

recettes, Rosamée d'Andlau

Bayard jeunesse



### Chocolat : carnet de voyages : un tour du monde en 70 recettes

Marcolini, Pierre

La Martinière  
05/10/2017  
978-2-7324-8234-7

Le chocolatier propose un tour du monde en dressant un portrait de chaque continent à travers un court récit de voyage et quelques produits alimentaires qui s'associent le mieux selon lui à ces régions. Sont ensuite déclinées des recettes où le chocolat personnalise des plats salés ou sucrés.



## Le chocolat : cet aliment qui vous veut du bien

Tixier, Christiane

Eyrolles

31/01/2008

978-2-212-54006-2

Un plaidoyer en faveur du chocolat et de ses bienfaits sur la santé (contre les maladies cardiovasculaires, pour le système immunitaire, comme antidépresseur...), ainsi qu'une mise en lumière de son importante dimension culturelle. L'auteure met néanmoins le lecteur en garde contre ses méfaits et l'invite à trouver la "juste dose".



## Chocolat : recettes gourmandes à réaliser à la maison

Lagorce, Stéphan

Hachette Pratique

21/09/2011

978-2-01-238285-5

Une sélection de 70 recettes pour cuisiner le chocolat sous toutes ses formes et 10 pas à pas : mousses, tartes, boissons, oeufs de Pâques...



## Chocolat : voyage au coeur de la culture du chocolat

Vada Padovani, Clara

Padovani, Gigi

Ed. White star

10/10/2019

978-88-329-1171-8

Une découverte illustrée de l'univers du chocolat, de la culture du cacao à son utilisation en cuisine en passant par l'histoire de cet aliment issu des civilisations précolombiennes. Avec des recettes originales.

## Chocolat anti-déprime

recettes, photos et stylisme, Marie-Laure Tombini

Mango



## Chocolat Menier, évitez les contrefaçons !

Messence, Gérard

Logre, Bernard

Du May

02/09/2005

2-84102-088-6

Histoire de l'entreprise Menier à travers cinq générations. Créée à Noisiel, l'entreprise de production de chocolat a marqué la vie économique, politique et sociale durant 150 ans, léguant un patrimoine industriel important. Depuis 1990, la production a cessé. Le site de Noisiel est devenu une référence du patrimoine industriel, accueillant chaque année, plusieurs milliers de visiteurs.

## Chocolat mon amour : saveurs, recettes et dégustations

Richart, Michel

Somogy

14/11/2001

2-85056-503-2

L'art complexe de la chocolaterie dépend du choix minutieux des matières premières, de la récolte des fruits, de la complexité des processus de fabrication. Pour mieux comprendre et apprécier la fabrication et la dégustation du chocolat sous toutes ses formes.



## Chocolatissimo

Gioffré, Rosalba

Gründ

17/08/2005

2-7000-2262-9

Propose de découvrir la fabrication et l'histoire du chocolat, de la récolte des fèves de cacao aux réalisations les plus savoureuses. Avec des recettes pour accommoder le chocolat sous toutes ses formes : gâteaux, mousses, moelleux, sucré-salé...



## Chocolats gourmands et sains à faire soi-même

Farré, Marie-France  
Cotteaux, Noëlie

Eyrolles  
01/10/2020

978-2-212-67873-4

Un guide de préparation à base de chocolat (tablettes, bonbons, pâtes à tartiner) à associer avec des fruits, des graines, des fleurs, des algues ou encore de la spiruline. Avec des témoignages d'artisans chocolatiers.



## Cuisine au chocolat : itinéraires gourmands autour du chocolat

Ezgulian, Sonia

S. Bachès  
24/10/2007

978-2-915266-70-2

Plus de soixante recettes régionales sucrées et salées autour du chocolat, faciles à préparer, avec des astuces pour bien les réussir.



## Une cuisine tout en chocolat : 60 recettes et histoires autour du monde en chocolat

Serres, Alain

Rue du Monde

16/11/2017

978-2-35504-491-5

Des recettes au chocolat, classiques ou originales, comme la mousse au chocolat noir aux zestes d'agrumes, les cuisses de poulet Vieux Mexique, l'effiloché de lapin aux épices, le fondant double chocolat, le pain perdu retrouvé ou encore le riz au lait cacaoté. Avec des informations, des illustrations et des extraits littéraires sur ce thème.



## Une cuisine tout en chocolat : recettes autour du monde et du chocolat

Serres, Alain

Rue du Monde  
30/10/2020

978-2-35504-636-0

Des recettes au chocolat, classiques ou originales, comme la mousse au chocolat noir aux zestes d'agrumes, les cuisses de poulet Vieux Mexique, l'effiloché de lapin aux épices, le fondant double chocolat, le pain perdu retrouvé ou encore le riz au lait cacaoté. Avec des informations, des illustrations et des extraits littéraires sur ce thème.



## De la fève au chocolat

Nihant, Benoît

Racine  
04/11/2014

978-2-87386-899-4

75 recettes autour du chocolat d'Anne et Benoît Nihant, cacaoféviers belges réputés, qui présentent également leur démarche, des plantations de cacao au Brésil à leur atelier à Liège et à leurs boutiques.



## Dix petits doigts pleins de chocolat

Marcolini, Pierre

Racine  
30/10/2010

978-2-87386-692-1

Une trentaine de recettes à base de chocolat pour les enfants.



## Du chocolat : médicament ou gourmandise ? (XVIIe-XXIe siècle)

Galindo, Georges  
Pernelle, Michelle

les Presses littéraires

31/10/2006



2-35073-137-5

Réflexion contemporaine sur l'histoire du chocolat et de la médecine, à partir du traité d'un médecin andalou, traduit en français en 1643. Le chocolat y est traité comme un médicament au sein d'une thérapeutique encore galénique et hippocratique.



### L'esprit chocolat : les marquis de Ladurée

Gleizes, Serge  
Lemains, Vincent  
Christophe, Julien

Chêne

23/10/2013

978-2-8123-0919-9

Le chef pâtissier et le chocolatier de la maison Ladurée retracent l'histoire de la production et de la consommation du chocolat et proposent des recettes de bonbons et de pâtisseries au chocolat : tarte chocolat et praliné, cupcakes chocolat-orange, bonbons à la ganache au lait, truffes à la noix de coco, verrines chocolat et framboise, financiers, etc.



### La fabuleuse histoire du chocolat

Davoz, Pascal  
Wyllow

Idées +

27/08/2021

978-2-37470-055-7

L'histoire du chocolat, une aventure qui mêle différentes destinées telles qu'un roi, une marquise ou encore un continent inconnu. Elle permet de découvrir sa diabolisation par l'Eglise, l'empereur aztèque Moctezuma et les goûts de Marie-Antoinette.



### La fée Chocolat

Frain, Irène

Fayard

06/11/2002

2-213-61419-9

Le roi de la Soupe aux Cailloux, ennemi implacable des Gourmets, enlève leur fée Chocolat et menace de la faire fondre si elle refuse de l'épouser.



### Le goût du chocolat

Mercure de France

15/02/2007

978-2-7152-2639-5

Anthologie de textes sur le chocolat. Mme de Sévigné, D.

Lodge, R. Dahl, Sempé, A. Gide, F.

Picabia, J. Harris, évoquent l'ambivalence de sa réception, sa sensualité raffinée, son rituel matiné d'enfance et son érotisme latent.



### Le grand livre du chocolat

McFadden, Christine

France, Christine

Manise

01/10/1998

2-84198-099-5

Tous les secrets de cette petite fève introduite au XVIe siècle en Europe sont dévoilés : sa composition, ses qualités thérapeutiques et les techniques pour faire fondre le chocolat, le râper et l'utiliser en décoration, sauces, crèmes... 200 recettes détaillées apprennent à réaliser truffes, brownies, forêt noire et autres douceurs.



### Guide du chocolat : les meilleures adresses en Belgique et en France

Fernandez, Brigitte

Dubrulle, Bernard

Wyvekens, Philippe

Nouv. éd. de l'Université

19/08/2009

978-2-7469-2300-3

Le chocolat, son histoire, ses techniques de fabrication, ses modes de dégustation, etc. Avec un choix d'adresses, en France et en Belgique, de

chocolatiers artisanaux et industriels, de producteurs de confiseries, de musées, etc.

## Guide du chocolat et des confiseries : les grandes chocolateries belges

Bernard Dubrulle

Nouvelles éditions de l'Université



## Histoire du chocolat

Harwich Vallenilla, Nikita

Desjonquères

20/03/2008

978-2-84321-105-8

Boisson des dieux dans les mythologies maya et aztèque, le chocolat a tôt fait de conquérir la faveur des hommes en se répandant en Europe où, au XIXe siècle, il devient aussi friandise. L'histoire du chocolat est également celle d'une industrie, les grandes maisons ayant réussi à créer une véritable culture à partir de leurs produits.



## Je fais mon chocolat maison : de la fève à la tablette : guide théorique et pratique du chocolat domestique

Laurance, Bernard

Solar

19/03/2020

978-2-263-16945-8

Une présentation du cacao sous toutes ses formes. Toutes les étapes de la fabrication du chocolat sont détaillées, de la torréfaction au concassage, et suivies de recettes de tablettes variées. Une sélection de desserts à base de chocolat complète l'ouvrage : mi-cuit, fondant, profiteroles, cookies ou encore chocolat chaud.



## Je veux du chocolat !

Deseine, Trish

Marabout

03/04/2002

2-501-03769-3

Cent recettes faciles à réaliser autour du chocolat : mendiants, forêt-noire, cookies... Des lieux parisiens où déguster un chocolat crémeux, des spécialités uniques.

## La Maison du chocolat

Robert Linxe

Chêne



## Le Larousse du chocolat : recettes, techniques & tours de main

Hermé, Pierre

Larousse

30/09/2009

978-2-03-584417-0

L'histoire du chocolat, la présentation de ses différents crus, de sa fabrication, de ses bienfaits, etc. Présentation de plus de 350 recettes sucrées ou salées (gâteaux, tartes, mousses, glaces, truffes, boissons...). Des conseils pratiques et des astuces de professionnels.

## Le chocolat

Anne Perrier-Robert

Chêne



## Leçons de pâtisserie Les chocolats et petites bouchées

Felder, Christophe

La Martinière

04/09/2014

978-2-7324-6494-7

Des chocolats et bouchées à préparer à tout moment mais aussi pour les fêtes de l'année : Noël, Saint-Valentin, Pâques, fête des Mères, fête des Pères, etc. Avec des leçons de décoration. Des recettes illustrées de photographies en pas-à-pas.



### Le livre d'or du chocolat

Bardi, Carla

Pietersen, Claire

Cuisine actuelle prestige

29/11/2007

978-2-906221-58-1

300 recettes traditionnelles et originales, simples ou sophistiquées, à base de chocolat : biscuits, gâteaux, entremets, tartes, muffins, boissons, douceurs et friandises.



### Le livre du chocolat

Flammarion

15/10/2001

2-08-200498-8

Histoire, arts et secrets des fèves de cacao, d'abord dégustées en boisson épicée pour de rares privilégiés, puis devenues aujourd'hui délice quotidien pour tous les âges de la vie.



### Ma langue au chocolat : recettes gourmandes de la littérature

Gambrelle, Fabienne

Richart, Michel

Flammarion

15/10/2008

978-2-08-121438-5

Un voyage initiatique dans l'univers du chocolat et de son vocabulaire, avec les meilleurs moments chocolatés de la littérature, de Casanova à Gabriel Garcia Marquez en passant par Robert-Louis Stevenson, Marcel Proust, Agatha Christie ou Georges Perec. Le chocolatier Michel Richart adapte ces moments en recettes.



### La maison du chocolat : recettes mythiques & ludiques

Marchal, Gilles

Aubanel

23/10/2008

978-2-7006-0579-2

L'auteur, jeune chef pâtissier-chocolatier à la Maison du chocolat, livre ses recettes classiques ou avant-gardistes : éclair au chocolat, sablé craquant, charlotte, poêlée de Saint-Jacques et sa rondelle de chocolat, poule fondue, ganache plongée dans une flûte de champagne, etc.

### Les mangeuses de chocolat

Blasband, Philippe

Lansman éditeur

21/11/1996

2-87282-166-X

Première rencontre de quatre femmes avec une thérapeute. Toutes ont un problème avec le chocolat et vont tenter de le résoudre, en analysant le pourquoi.



### Mes recettes détox super-gourmandes !

Chioca, Marie

Avril, Guy

Terre vivante

23/01/2015

978-2-36098-150-2

Recettes pour cure express de 24 heures, cure de 3 à 5 jours ou cure de plusieurs semaines, composées de fruits et légumes de proximité n'ayant pas perdu leurs oligo-éléments, de quelques céréales complètes et bio, de graines germées et de fruits secs, de laits végétaux et d'un zeste de volaille et de poisson.



## Nestlé dessert, le livre

les Ed. culinaires  
30/04/2008  
978-2-84123-217-8

Présente 50 recettes pour préparer avec du chocolat à pâtisser : cheese-cake au chocolat, mousse au miel, fondant au chocolat, tarte amande et chocolat, reine de Saba, macarons au chocolat, caramels au chocolat et au beurre salé, etc.



## Nutella : 40 ans de plaisir

Padovani, Gigi  
M. Lafon  
24/11/2005  
2-7499-0375-0

En 1964, sortait des usines italiennes le premier pot de Nutella... 40 ans après sa naissance, cette pâte à tartiner séduit encore toutes les générations. Présente les raisons de ce succès et donne des recettes savoureuses pour retrouver son goût inimitable.



## Les petites toques chocolat Lenôtre

Ecole Lenôtre (Paris)  
Le Livre de poche  
12/09/2007  
978-2-253-08407-5

Recueil de recettes autour du chocolat créées par le célèbre pâtissier et réalisées par des enfants de huit à douze ans, présentées par saison en fonction des produits et des occasions : madeleines au chocolat, jeu de mikado, pizza cho-coco, forêt-noire, profiteroles...

## Pierre Marcolini, éclats

[photographies de] Serge Anton ; [textes de] Marianne Comolli  
Les Chocolats de l'iris



## Plaisirs du chocolat

Gautier, Lydia  
Tassel, Coco  
Paja  
01/10/2007  
978-2-916059-24-2

Ce livre-cahier est à la fois un guide pour effectuer des recherches et des créations avec des exemples de recettes et un cahier personnalisable pour noter ses meilleures recettes, ses coups de coeur, ses inventions... Le cahier contient aussi des fiches de dégustation, 8 recettes originales, un carnet d'adresses, etc.



## Recettes d'amour et de chocolat

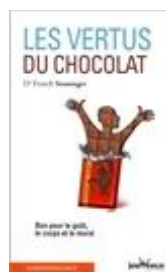
Alemanno, Laurence  
R. Pages  
03/02/2011

978-2-84350-396-2

Ouvrage portant sur les relations entre le chocolat et l'amour à travers une introduction historique, des recettes de plats salés ou sucrés ainsi que des recettes d'onguent et de cosmétiques, etc.

## Tout choco : 46 recettes gourmandes et chocolatées

texte, Nathalie Roques ; illustrations,  
Magali Attiogbé  
Mango jeunesse



## Les vertus du chocolat : bon pour le goût, le corps et le moral

Senninger, Franck  
Jouvence  
07/02/2017  
978-2-88911-800-7

Le chocolat est bon pour le palais mais également pour le corps et le moral. Le nutritionniste en décrit les substances actives et les vertus : il



abaisse la tension artérielle, fluidifie le sang,  
combat les rhumatismes, stimule le cerveau,

diminue le stress et possède bien d'autres  
propriétés.

---