

# Lot thématique

## GOURMANDISE

53 livres



### 30 spécialités gourmandes de Belgique

Ducatteau, Florence

Auzou

20/04/2021

978-2-7338-9062-2

Une présentation des plats et des produits belges, classés par thématiques, avec des informations sur leur histoire, leur fabrication et leur place dans le quotidien : les frites, les moules, les gaufres, les crevettes grises, le chicon, le jambon d'Ardenne, les couques, la praline, etc.



### Angel cakes

Loiseau, Anne

Larousse

11/02/2015

978-2-03-588048-2

30 recettes d'angel cakes, pâtisseries à base de blanc d'oeuf à la texture aérienne : orange sanguine, crème de marron et nougatine de sésame, vanille-framboise, etc.



### Aux douceurs enchantées Volume 1, Les sablés de métamorphose

Gerlach, Aurélie

Gallimard-Jeunesse

01/09/2022

978-2-07-516080-3

Les aventures de Candy, apprentie pâtissière dont la famille, les pâtisseries Ladouceur, combattent depuis des générations le mal grâce à leurs pouvoirs magiques.



### À table les ados ! : cuisine saine, recettes plaisir pour tous les jours

Ramalli, Ghislaine

Liégeois, Véronique

Flammarion

15/09/2004

2-08-201163-1

Près de cinquante recettes d'exécution rapide, adaptées aux besoins nutritionnels des adolescents, pour leur faire manger des légumes et découvrir des saveurs différentes. Chaque recette est accompagnée de conseils diététiques.



### Barbouille et Mauricette font de la confiture avec les fruits de la forêt

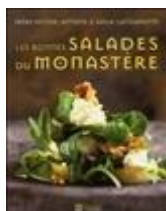
Cadars, Laure

Eponymes

16/08/2012

978-2-36516-036-0

Un renard très gourmand rencontre une petite rate issue d'une grande famille de contrebandiers de la forêt. Ils décident alors de faire de la confiture de fruit pour avoir leur propre réserve et ne plus dépendre du Petit Chaperon rouge. Avec les recettes de la confiture de fraise, d'aubépine, de noisettes, de châtaignes et de pommes mais aussi de la gelée de myrtilles et de fleurs.



**Les bonnes salades du monastère**  
**Victor-Antoine d'Avila-Latourrette ; traduit de l'américain par Monique Richard**

**D'Avila-Latourrette, Victor-Antoine (frère)**

HOMME (DE L')

08/03/2006

978-2-7619-2180-0

La cuisine monastique a la réputation d'être saine et frugale, mais elle n'en est pas moins fort colorée. L'auteur nous présente 200 salades adaptées à chacun des mois de l'année. Des recettes légères et rafraîchissantes pour le printemps et l'été, des salades plus consistantes pour l'automne et l'hiver, voilà de quoi varier notre menu au rythme des saisons et des récoltes. Servies en entrée ou comme mets principal, ces salades plairont autant aux végétariens qu'aux amateurs de viande, de volaille ou de poisson. L'auteur nous donne aussi les meilleures vinaigrettes et sauces à salades qui soient.

**Café Constant**

**Christian Constant ; chef Eduardo**

**Jacinto**

**Mango**



**Cafés gourmands... du matin au soir**

**Menut-Yovanovitch, Sophie**

les Ed. culinaires

06/12/2007

978-2-84123-127-0

50 recettes pour découvrir les bonnes alliances mets et café, à base de café ou pour accompagner les pauses café, du petit déjeuner au dîner : cannelé café chocolat, soufflé au café, tarte aux noix et café, parfait au café, smoothie au café, café liégeois, moka frappé, irish-coffee...



**Le cake show de Sophie**  
**Dudemaine, Sophie**

Minerva

28/09/2006

2-8307-0885-7

80 recettes de cakes salés et sucrés sélectionnées par S. Dudemaine parmi celles envoyées par des lecteurs de son premier ouvrage, Les cakes de Sophie, dans le cadre d'un concours. Les recettes sont classées par saison et portent le nom de leur concepteur lauréat.



**Carrément pralines : 50 recettes à la mode de Godiva**

**Nothomb, Juliette**

La Renaissance du livre

17/10/2013

978-2-507-05153-2

50 recettes pour réaliser des pralines à la maison : praliné aux noisettes, orangettes, caramels, etc., en compagnie des chefs chocolatiers Godiva.



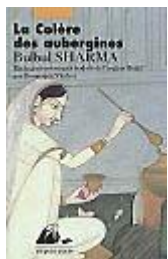
## Chocolats gourmands et sains à faire soi-même

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.



## La colère des aubergines : récits gastronomiques

Sharma, Bulbul

P. Picquier  
06/10/2002  
2-87730-622-4

Pleines d'odeurs de cuisine (et de recettes), des histoires sur les rapports et les conflits entre les membres d'une maisonnée, d'une famille ou d'un couple dans l'Inde contemporaine.



## Les criminels passent à table : 30 recettes vraiment mortelles des méchants de la littérature

Payany, Estérelle

Flammarion

21/04/2010  
978-2-08-122382-0

Des recettes inspirées des crimes célèbres de la littérature et du cinéma : ris de veau express à la Hannibal, salade Caesar, champignons à l'Agrippine, aubergines à la parmesane de Maggie, possets de Lady Macbeth, pommes au caramel ensorcelantes...



## Cuisine et influences : vins d'ici et goûts d'ailleurs

Delacourcelle, Marc  
Delacourcelle, Philippe

A. Viénot  
13/04/2006

2-914645-76-7

P. Delacourcelle propose une cuisine issue de son travail autour des saveurs et des épices du Japon, de la Chine, de l'Inde et de l'Asie du sud-est. Pour chaque pays, un souvenir de voyage, la présentation d'un produit et d'une épice, le portrait d'un vigneron et la sélection de quatre vins établie par son frère Marc.



## Le cuisinier et le parfumeur : 45 épices, 45 recettes, 45 accords parfaits

Notelet, Jean-Marc  
Mautin, Blaise  
Solomon, Carrie

Minerva  
02/10/2008  
978-2-8307-1042-7

B. Mautin, parfumeur, donne à partir d'un condiment ou d'une épice une décomposition olfactive simple. Le chef, J.-M. Notelet, s'appuie sur cette description sensorielle pour créer une recette. Une manière de comprendre la cuisine au premier sens du terme.



## Les desserts des petits gourmands : 30 recettes pas à pas

Atelier Cloro

1 2 3 Soleil  
26/11/2021

978-2-35990-742-1

Trente recettes de desserts adaptées aux enfants et expliquées pas à pas à l'aide d'illustrations : mousse au chocolat, flan à la noix de coco, tiramisu aux framboises, pavlova, carrot cake,

entre autres. Avec un chevalet en carton détachable.

## Les fromages du Québec : cinquante et une façons de les déguster et de les cuisiner

Richard Bizier, Roch Nadeau.

Bizier, Richard

Nadeau, Roch

TRÉCARRÉ (DU)

03/12/2007

2-89568-270-4

## La gastronomie en plein air

Odile Dumais

Dumais, Odile

QUÉBEC AMÉRIQUE

08/04/2015

978-2-7644-2859-7



## Gâteaux miniatures en pâte Fimo

Chamard, Valérie

Dessain et Tolra

04/02/2015

978-2-295-00477-2

Présentation du matériel et des étapes de fabrication pour réaliser des miniatures en pâte polymère, illustrée par des exemples de réalisations : modèles de cupcake, macaron, éclair, de gâteaux à partager, fraisier, charlotte et de pièces montées, pyramide de choux, jardin de roses, etc.



## Geek & pastry gastronogek : 50 recettes de pâtisserie inspirées par les cultures de l'imaginaire

Villanova, Thibaud

Hachette Pratique

20/09/2017

978-2-01-700386-1

Cinquante recettes de pâtisseries inspirées de films, de séries, de jeux vidéo, de mangas ou de comics. Complétées d'un rappel des préparations et des techniques de base.



## Gourmandises

Day, Adolie

Guerlais, Vincent

Soleil

22/04/2015

978-2-302-04318-3

Vingt recettes sucrées présentées en bande dessinée par des héroïnes rétro et séduisantes : petites douceurs, tendres gâteaux, crèmes fondantes et tartes pulpeuses.



## Un goûter chez l'ogresse : la cuisine des contes

Christian, Marie

Métropolis

08/07/2002

2-88340-124-1

Passé en revue non seulement les contes de Perrault, mais toutes sortes de contes régionaux, de France jusqu'en Afrique. L'auteur démontre combien la nourriture est liée aux contes de l'enfance : enfants à manger, enfants nés d'une graine... 160 recettes.



## Un goûter parfait

Watanabe, Chinatsu

Bayard Jeunesse

13/01/2021

979-10-363-1857-3

La recette de la crêpe est expliquée étape par étape en compagnie d'un chat. Imprimées sur du papier-miroir, les pages de ce livre se reflètent l'une dans l'autre et transforment l'heure du goûter en espace de jeu.



## Le grand manuel du confiseur : et vos gourmandises d'enfant deviennent réalités

Dupuis, Mélanie  
Marabout

10/11/2021

978-2-501-16592-1



## La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française

Sender, S. G.  
Derrien, Marcel  
Minerva

07/11/2003

2-8307-0725-7

Retrace l'histoire de la pâtisserie et de la confiserie française à travers les âges, au fil de l'évolution des goûts et des cultures. Permet de découvrir comment les recettes gauloises évoluèrent en pâtisseries au Moyen Age, puis en desserts raffinés à la Renaissance, avec des illustrations et des anecdotes.



## Je cuisine les oeufs : des protéines saines et pas chères !

Geers, Amandine  
Degorce, Olivier

Terre vivante

20/05/2015

978-2-36098-158-8

45 recettes salées et sucrées à base d'oeufs : oeufs mimosa, en gelée, marinés, omelettes farcies, tortillas de patatas, coucou d'Anahita, oeufs brouillés à la laitue de mer, ajo blanco à l'asperge verte et à l'oeuf, etc. Les recettes végétariennes, sans gluten et sans lactose sont signalées par des pictogrammes.



## Je cuisine les plantes sauvages ! : 50 recettes pour accommoder mes cueillettes

Geers, Amandine

Terre vivante

24/04/2015

978-2-36098-156-4

50 recettes salées et sucrées à base de 24 plantes sauvages comestibles, faciles à identifier et intéressantes d'un point de vue nutritionnel et gustatif.

## La cuisine au jour le jour

Cuisine.TV  
Solar

## La cuisine des choux

Artemis

## Le violon d'Ingres

Christian Constant ; chef Stéphane Schmidt  
Mango

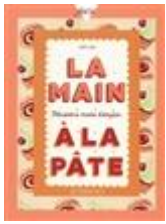
## Les cocottes de Christian Constant

Chef Philippe Cadeau ; photos Clay MacLachlan  
Mango

## Les fables de la Fontaine

Christian Constant ; chef Sébastien Gravé ; photos Clay MacLachlan  
Mango





## La main à la pâte : pâtisserie mode d'emploi

Katy's eats (blog)

Alternatives

26/03/2015

978-2-07-255241-0

Des recettes de pâtisserie classées selon les différentes pâtes qui leur servent de base : pâte brisée, pâte à brioche, pâte sablée, pâte à génoise, pâte à choux, meringue et pâte feuilletée.



## Manger est un sentiment

Simon, François

(journaliste)

Belfond

22/05/2003

2-7144-3818-0

Réflexion personnelle sur l'art de bien manger en réaction aux guides gastronomiques et conseils alimentaires en tout genre. Suggère un nouvel art de vivre ou comment prouver qu'on peut être gourmand en respectant son corps, épanoui sans être complexé, qu'on peut trouver son goût au milieu du dégoût ambiant, faire le tour du monde en une assiette, renouveler ses habitudes, affiner sa nutrition.

## Mes comptines pour les gourmands

Karine-Marie Amiot ; [ill. par]

Charlotte Roederer

Fleurus



## Mes confitures, compotes, fruits séchés, sirops... : plus de fruits, moins de sucre !

Chioca, Marie

Paslin, Delphine

Terre vivante

28/06/2013

978-2-36098-100-7

55 recettes pour profiter du bon goût des fruits bio toute l'année avec des astuces pour stériliser ses pots ou varier les méthodes de conservation sans dénaturer le goût.



## 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.



## Mon tour du monde gourmand : avec 10 recettes pour se régaler !

Pellegrini, Isabelle

ABC melody

03/09/2021

978-2-36836-245-7

Un panorama des cuisines du monde au fil de marchés où les ingrédients de recettes typiques et faciles à réaliser peuvent être trouvés. Avec dix plats à préparer, inspiré chacun d'un des marchés illustrés.



## Où en êtes-vous avec la pâtisserie ? : 180 questions pour la crème de la crème

Toinard, Philippe

Mango

22/05/2015

978-2-317-01062-0

Des questions sur la pâtisserie, son histoire et ses spécialités.



## La pâtisserie crue

Véron, Ophélie

la Plage

07/05/2015

978-2-84221-416-6

40 recettes de pâtisserie crue et vegan, à réaliser sans beurre, sans lait, sans oeufs, sans gluten et sans sucre raffiné : charlotte au layer cake, macarons, clafoutis, etc. Avec des conseils pour préparer des crèmes pâtisseries ou chantilly à base de purée d'amande, des mousses à base de banane ou d'avocat, des pâtes à tartes au sarrasin cru ou aux noisettes, du caramel aux dattes, etc.



## La plus vieille cuisine du monde

Bottéro, Jean

Points

12/10/2006

2-02-086052-X

Quelques tablettes d'argile, récemment mises à jour, permettent de reconstituer les habitudes culinaires en Mésopotamie ancienne. J. Bottéro traduit, commente et analyse ces textes, évoquant la figure des cuisiniers, les repas, la table des dieux, l'entretien des morts.



## Petit éloge de la gourmandise

Estienne d'Orves, Nicolas d'

Les pérégrines

04/02/2021

979-10-252-0515-0

Une célébration de la gourmandise et du goût à travers les souvenirs d'enfance de l'auteur mais aussi ses colères récentes. Il évoque l'andouillette, la nêfle, le sablé à la confiture, la figue, les vins du Rhône comme la tête de veau et les chocolats Kinder. Prix des écrivains gastronomes 2021, prix Jean Carnet 2021.



## Poèmes à dire et à manger

Bami, Elisabeth

Houdart, Emmanuelle

Seuil Jeunesse

23/08/2002

2-02-052675-1

Anthologie de poésies, de chansons et de comptines autour du thème de la nourriture.

## Pure gourmandise

Marabout chef



## Pique-assiette : la fin d'une gastronomie française

Simon, François

(journaliste)

Grasset

05/11/2008

978-2-246-66511-3

Un livre polémique du premier des critiques gastronomiques français sur le départ des grands chefs français vers d'autres pays, la gestion d'un restaurant comme une multinationale, les émulsions chimiques...



## Le Québec en 101 saveurs : historique des terroirs produits des régions, recettes, meilleures adresses Jacques Dorion.

Dorion, Jacques

TRÉCARRÉ (DU)

01/06/2001

2-89249-976-3



## Recettes de bistrot : 120 plats cultes empruntés aux cartes de nos brasseries préférées !

Roussillon, Thierry

First Editions

13/11/2008

978-2-7540-1004-7

Des recettes authentiques, les bases de la cuisine à la française.



## Recettes du terroir wallon

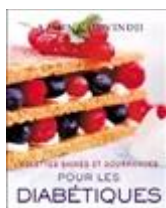
Delahaut, Jean

L. Pire

15/05/2009

978-2-507-00213-8

Une centaine de recettes valorisant les produits régionaux de Wallonie. Au menu notamment : le velouté de potiron au jambon d'Ardenne, la cuisse de Romedenne au foie gras, la salade de foies de volaille à la Nounou, la tarte au jambon d'Ardenne gratinée au fromage d'Orval, les oeufs à la Chimay, le ris de veau au cidre, la tarte tatin aux chicons gratinés ou encore le sandre à la mosane.



## Recettes saines et gourmandes pour les diabétiques

Govindji, Azmina

Alterra

31/01/2005

2-87436-000-7

Propose une centaine de recettes qui concilient plaisir de la table et contrainte du diabète. Ces recettes, faciles à réaliser à partir d'ingrédients simples à trouver, permettent de régaler les personnes diabétiques mais aussi la famille et les amis : ciabatta grillé au fromage de chèvre, calmar sauté à la citronnelle et au gingembre... ainsi que desserts, gâteaux et pâtisseries.

## Secrets de cuisine

Françoise Dubarry, Monique Duveau,  
François Goudier

Chêne



## La soupe de Kafka : une histoire complète de la littérature mondiale en 16 recettes

Crick, Mark

J'ai lu

17/09/2008

978-2-290-00737-2

Ces 16 pastiches littéraires sont autant de saynètes sous forme de recettes. Des hommages aux écrivains pastichés, qui reprennent pour chacun le style, les thèmes, obsessions et atmosphères. Parmi ces 16 écrivains : Raymond Chandler, Jane Austen, Irvine Welsh, Marcel Proust, Gabriel Garcia Marquez, John Steinbeck, le marquis de Sade, Virginia Woolf...



## Un privilège à votre table

Tremblay, Diane

QUÉBEC AMÉRIQUE

30/10/2006

2-7644-0539-1

L'ouïe - Croquants au caramel de poireau, au fromage de chèvre et aux tomates séchées. La vue - Le cylindre d'agneau aux topinambours et aux olives Kalamata. L'odorat - La salade de betteraves, ses copeaux de parmesan et son carpaccio de pigeon. Le toucher - La côte de sanglier sur ses saveurs de cucurbitacées. Le goût - Le gaspacho de fruits rouges à l'hydromel.





## Vins et fromages

Schaefer, Gregor

Terres éditions

25/10/2008

978-2-35530-056-1

Une centaine de recettes à base de fromage : boulettes au gorgonzola, crostinis aux quatre fromages, beureks à la féta, soufflé au fromage, fondue suisse au fromage, poulet à la comtoise, Mont-d'or au four.