



1, 2, 3... tartines !

Evans, Christopher

Mango-Jeunesse

29/05/2020

978-2-317-02254-8

Alors que Lily mange son goûter sur le chemin du retour de l'école, elle croise un renard, deux canards, trois ours, etc. Tour à tour ils lui demandent des tartines à leur goût, une tartine de poule, deux tartines de pain dur, trois tartines de miel et ainsi de suite. Progressivement, les animaux envahissent la page. Permet de compter jusqu'à dix.



Apprendre à faire son pain au levain naturel

Granier, Henri

Ouest-France

24/03/2017

978-2-7373-7473-9

Des recettes et les ingrédients nécessaires pour réussir un pain au levain de qualité sans matériel professionnel. Les étapes de fabrication sont décrites pas à pas par un boulanger qui livre ses astuces pour maîtriser tout le processus.



L'ami intime : un musée imaginaire du pain

Le Cozannet, Anne

Tonnac, Jean-Philippe de

Flammarion

05/11/2014

978-2-08-130906-7

Les dimensions sociale, culturelle, économique et symbolique du pain, l'ami intime de l'homme selon Magritte, sont abordées à travers l'étude de documents historiques et d'oeuvres signées par les grands noms de la peinture et de la photographie : Bruegel l'Ancien, Millet, Dali, Van Gogh, Brassai, Doisneau, Mapplethorpe, etc.



Au nom du pain

Epoque 1 : pain noir (1939-1944)

Volume 1, Marcelin

Gaudin, Jean-Charles

Lejeune, Steven

Glénat

06/04/2022

978-2-344-04401-8

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.



Une autre idée du pain : des rizières aux délicieuses recettes naturellement sans gluten

Doboin, Nathaniel
Teffri-Chambelland,

Thomas

La Martinière

06/09/2018

978-2-7324-7829-6

Présentation de la filière et du processus de fabrication du pain. Avec différentes recettes pour préparer par exemple du pain à la châtaigne, des tartelettes ou encore des crackers au fromage.



Le b.a.-ba du pain

Black, Keda

Marabout

12/05/2021

978-2-501-16122-0

75 recettes de pains classiques, rustiques ou gourmands : baguette, pain cocotte, pain de mie, pain complet ou aux céréales, pain aux olives, petits pains à la mimolette ou encore bagel.



Babka Zana boulangerie : histoire d'une boulangerie levantine

Murat, Sarah

Murat, Emmanuel

Hachette Pratique

25/05/2022

978-2-01-945770-9

L'histoire de la boulangerie parisienne ouverte par les auteurs en janvier 2020 accompagnée de recettes : babkas, brioches, rugelachs, hallahs, borekas, entre autres.



La boulangerie des petits : 35 recettes pour que les enfants mettent la main à la pâte

Kayser, Eric

Larousse

22/09/2021

978-2-03-600612-6

Petits pains, baguettes, focaccias, buns, sandwiches, brioches, flans, madeleines, brownies et autres cookies, Eric Kayser propose 35 recettes conçues pour être réalisées facilement avec des enfants. Chaque préparation est détaillée étape par étape.



Le chant du pain : petit traité de l'art boulanger

Magnette, Paul

La Renaissance du livre

24/09/2019

978-2-507-05650-6

Une méthode de confection du pain, de la préparation du levain ou de la levure jusqu'à la sortie du four, avec la présentation des gestes et des techniques d'artisans reconnus.



Construire un four à pain : dans la maison ou dans le jardin

Spitzer, Jana

Dittrich, Reiner

Ulmer

17/05/2013

978-2-84138-626-0

Un guide pratique pour construire un four à pain, en privilégiant les matériaux naturels (terre crue, paille, bois, etc.) abordant les différentes étapes de la construction, le premier allumage du four, les ustensiles nécessaires, etc. Avec des recettes de pains et de plats.



La craquante et prestigieuse histoire de la baguette

Barboff, Mouette

Gourcuff Gradenigo

18/02/2022

978-2-35340-333-2

Une histoire de ce pain originaire de Paris, devenu emblématique de la France. L'auteure évoque l'évolution de sa morphologie, la période faste de l'entre-deux-guerres, celle de l'après-guerre ou encore la baisse de la qualité et de la consommation du pain. Elle aborde aussi le rôle social des boulangeries et le savoir-faire des artisans-boulangers.



Encyclopédie du pain maison

Fréchet, Marie-Laure

Flammarion

23/10/2019

978-2-08-148852-6

Cent recettes de pain illustrées et expliquées pas à pas, pour apprendre à le faire soi-même, à choisir son levain, à connaître les farines et les différentes étapes de panification. Avec des informations sur son histoire, la nutrition, les pains de France et à travers le monde.



Faire son levain : pour un pain maison au naturel

Abdelli, Mouni

Eyrolles

28/06/2018

978-2-212-67504-7

A contre-courant du pain industriel et de la plupart des boulangeries qui utilisent des mélanges prêts à l'emploi, l'auteure invite à découvrir le plaisir et les bienfaits nutritionnels, gustatifs et digestifs du levain naturel. Elle propose des conseils et des recettes pour réaliser le mélange optimal selon ses goûts et sa matière première afin de réaliser des pains maison.



Faire son pain et son levain : pétrissage, façonnage, levée et cuisson maison sans machine ! : boule de froment, pains spéciaux, focaccia... 16 recettes

faciles !

Frédéric, Marie-Claire

Larousse

05/05/2021

978-2-03-600091-9

Les étapes nécessaires pour apprendre à faire soi-même son levain et son pain sont détaillées. Des recettes de pain de mie, de petits pains au lait, de bagels ou encore de focaccia complètent l'ouvrage.



Faites votre pain, maison et bio : avec ou sans machine

Fougère, Marie

Utovie

06/11/2017

978-2-86819-200-4

Des conseils pour réaliser son pain bio, avec ou sans machine.



Festin

Zicmuse, McCloud

Brugni, Anne

L'Articho

11/06/2021

978-2-490015-13-9

Un album sur la transformation du blé en pain, expliquée jusqu'au détail des levures, qui permet d'appréhender les odeurs, les sons, les textures et le goût d'un pain.



Fours à pain, mode d'emploi : construire son four, restaurer un four, mettre en chauffe, faire son pain

Revel, Jacques

Eyrolles

17/04/2015

978-2-212-14190-0

Des explications détaillées en pas à pas pour construire un four à pain, avec des conseils pour l'utiliser au mieux ainsi que des recettes variées.



Le grand livre pour faire son pain : 20 recettes délicieuses

Munsey, Lizzie

Gallimard-Jeunesse

16/06/2022

978-2-07-516529-7

Vingt recettes détaillées pas à pas pour fabriquer différentes sortes de pains mais aussi des pizzas, des bagels, des ciabattas ou encore des bretzels. Une partie documentaire retrace l'histoire du pain ainsi que les différentes étapes de sa fabrication, de la récolte des céréales jusqu'à la vente en boulangerie.



Le grand manuel du boulanger : et vos rêves gourmands deviennent réalité : pains, brioches et autres gourmandises dorées

Landemaine, Rodolphe

Marabout

12/10/2016

978-2-501-11669-5

40 recettes fondamentales (traitement des produits, techniques boulangères, pâtes et crèmes de base, etc.) et 60 recettes de boulangerie (pains classiques ou spéciaux, viennoiseries, brioches, gâteaux, etc.). Chacune présente une infographie

ainsi que des photographies des ingrédients et des différentes étapes de réalisation.



La grosse faim de P'tit Bonhomme

Delye, Pierre

Hudrisier, Cécile

Didier Jeunesse

28/08/2019

978-2-278-09758-6

C'est le matin. P'tit Bonhomme, qui a le ventre vide, court chez le boulanger et lui demande de quoi combler sa faim dévorante. Mais celui-ci refuse de lui donner du pain car il n'a pas d'argent. P'tit Bonhomme doit donc en gagner. Commence une quête qui le fait courir du boulanger jusque chez le meunier, puis chez le paysan et jusqu'à la rivière. Une histoire sur la fabrication du pain.



Guide de boulangerie et pâtisserie sans gluten : recettes gourmandes, créatives et nutritives

Christiane Haché

Haché, Christiane

GUÉRIN

23/02/2019

978-2-7601-7627-0

Recettes gourmandes, créatives et nutritives Ce guide est le rassemblement de connaissances, de recherches et de découvertes dédié à tous ceux qui veulent comprendre le fonctionnement de cette nouvelle boulangerie et pâtisserie qu'est le "sans gluten". Ce guide s'adresse également à ceux qui désirent découvrir des farines différentes et des recettes gourmandes, nutritives et soutenantes. Connaissance des farines ; Recettes riches en protéines et fibres ; Techniques de base



Je ne mangerai pas de ce pain-là

Farano, Adriano

Rouergue

28/10/2020

978-2-8126-2113-0

L'auteur retrace l'histoire du pain depuis le néolithique, des origines de la panification à l'avènement du pain moderne, dont il explique la dangerosité pour la santé. Il oppose à celui-ci les alternatives portées par une nouvelle génération de boulangers, dont lui-même fait partie.



Mes farines maison : 33 farines, 100 recettes

Alderson, Erin

Ed. de Terran

16/06/2021

978-2-35981-150-6

Une présentation des différentes manières de faire de la farine chez soi en utilisant un moulin, un robot culinaire ou un mixeur. L'auteure propose cent recettes avec et sans gluten à base de farines de blé, de riz complet, d'amarante, de millet ou encore de quinoa.



Mes pains maison : levain maison, farine de blé, de seigle, de maïs, de châtaigne, avec ou sans machine... et plus de 90

photos-gestes !

Blin, Aglaé

Cayet, Margaux

Rustica

18/06/2021

978-2-8153-1817-4

Plus de cent recettes de pains et de viennoiseries à réaliser avec ou sans machine.



La mie prodigieuse : 50 sandwiches à savourer

Vucher, Clara

Ulmer

02/06/2022

978-2-37922-249-8

Cinquante recettes pour réaliser des sandwiches végétariens ou flexitariens gourmands à base de toutes sortes de pains et de garnitures : pestos, fruits secs, thon, légumes confits ou croquants, entre autres.



Mon petit boulanger : recettes pas-à-pas pour faire son pain en famille

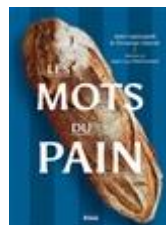
Hadjiandreou, Emmanuel

Rouergue

08/04/2015

978-2-8126-0741-7

Près de 30 recettes de pains à préparer en famille, du pain quotidien aux petits pains spéciaux pour le goûter. Avec des conseils sur la préparation et les ustensiles.



Les mots du pain : petite encyclopédie pour les passionnés du pain

Lapoujade, Jean

Vabret, Christian

Privat SAS

16/05/2019

978-2-7089-5977-4

Histoire des mots et des expressions qui évoquent le pain, émaillée de citations, d'anecdotes et de souvenirs.



Non, je n'ai jamais mangé ça !

Dalrymple, Jennifer

Ecole des loisirs

10/05/2000

2-211-05737-3

Une histoire pleine d'humour et de tendresse entre un grand-père et son petit-fils, pour raconter ce merveilleux mystère : comment un grain de blé devient pain.



Le pain

Laurent, Françoise

Ed. du Ricochet

15/10/2015

978-2-35263-146-0

Des informations essentielles sur le pain, ses modes de fabrication, les origines de la farine, la culture du blé, son impact sur l'environnement, etc.



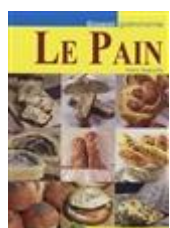
Le pain

la Petite boîte

15/09/2021

978-2-36152-240-7

Un jeu de sept familles pour découvrir le pain, son histoire, ses étapes de fabrication, ses variétés ou encore ses valeurs nutritionnelles.



Le pain

Mignotte, Dany

J.-P. Gisserot

15/03/2018

978-2-7558-0786-8

Longtemps aliment de base en Europe occidentale, le pain est présent dans nombre d'expressions françaises qui témoignent de son rôle dans l'alimentation populaire et dans la société. Il connaît aujourd'hui un regain d'intérêt et existe sous diverses formes issues de traditions locales ou régionales, imaginées par un boulanger ou un groupement de minoteries.



Le pain : j'apprends avec mes autocollants

Ledu, Stéphanie

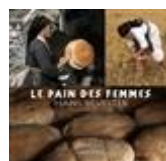
Ferrandez, Candela

Milan jeunesse

03/02/2021

978-2-408-02803-9

Un documentaire pour tout savoir sur la boulangerie, la fabrication du pain, entre autres. Avec plus de quarante autocollants à positionner.



Le pain des femmes

Silvester, Hans

Tonnac, Jean-Philippe de

Hozhoni

13/10/2016

978-2-37241-013-7

Entre 1995, le photographe s'arrête sur l'île de Karpathos pour immortaliser la fabrication du pain, l'activité dévolue aux femmes tandis que les hommes sont partis en mer, et les lieux qui sont liés à ce rituel (champs de blé, fours, chapelles, etc.). Vingt ans plus tard, il revient sur l'île et photographie les mêmes habitants. Ses clichés témoignent de la persistance de cette tradition.



Le pain rassi : dix façons de le préparer

Farano, Adriano

Ed. de l'Epure

09/04/2021

978-2-35255-356-4

Dix recettes pour utiliser les restes de pain au levain rassis : pain perdu à la fleur d'oranger, bruschetta caprese, polpette, panzanella aux câpres et aux olives ou encore simple panure.



Pain zéro déchet : 56 recettes salées et sucrées pour ne plus jamais jeter de pain

Pocard, Delphine
Rue de l'échiquier

23/03/2018

978-2-37425-109-7

Des recettes à base de pain pour réduire le gaspillage alimentaire : entrées (frites de croûtons, aïoli à la mie), plats (brochettes, boulettes, tartines, cannellonis de pain perdu), goûters et desserts (pudding, roll up, crème de cajou, etc.).



Le pain, le levain et les gènes : un essai sur l'évolution

Roddié, François
Editions Parole

25/07/2020

978-2-37586-077-9

L'astrophysicien prend pour point de départ sa propre allergie au gluten pour établir une histoire de l'alimentation, des temps préhistoriques à aujourd'hui, en lien avec une histoire de l'évolution biologique du vivant. Il analyse la relation entre alimentation et santé et propose une critique de l'excès de consommation d'énergie, qui pourrait provoquer à terme l'extinction de l'espèce humaine.



Pains & levains faits maison : techniques artisanales et recettes originales pour pains au levain

Ford, Bryan

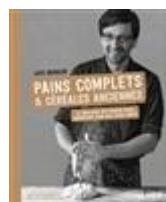
Artémis

24/06/2021

978-2-8160-1815-8

Des explications détaillées étape par étape sur le pétrissage, la préparation et la cuisson du pain au

levain, accompagnées de recettes originales : pain à la banane, focaccia, muffins cubains ou encore beignets complets.



Pains complets & céréales anciennes : le meilleur des savoir-faire européens pour des pains santé

Geissler, Lutz

Ulmer

31/10/2018

978-2-84138-919-3

45 recettes européennes de pain décrivant chaque étape de la réalisation pas à pas, avec des conseils. L'ouvrage réunit des classiques comme les baguettes, les flûtes, les brioches et les toasts, mais aussi des pains à base de céréales en vogue comme le millet, l'amidonnié, l'épeautre et le kamut. Chaque farine, céréale ou pseudo-céréale est présentée en détail avec ses usages et ses bienfaits.



Pains de boulangers

Barboff, Mouette

Gourcuff Gradenigo

24/11/2017

978-2-35340-268-7

Les pains traditionnels des régions rendent compte de la richesse et de la variété du patrimoine et de l'histoire de France ainsi que du savoir-faire des boulangers. Au-delà des gestes, des légendes et des mythes, une étude sur le rôle de l'artisan dans le village et dans la mémoire collective, un panorama sur l'évolution du goût, des modes et des tendances culinaires.



Pains du monde

Dupuis-Gaulier, Sophie

Hachette Pratique

29/09/2021

978-2-01-713821-1

Cent recettes de pains à travers le monde : baguette, pita, tunnebröd, piadina, chapati,

bazlama, bagel, entre autres. Avec des farines à base de blé, de seigle, de maïs, de manioc ou encore sans gluten.



Pains traditionnels de nos régions

Merdrignac, Sébastien

Ouest-France

22/09/2017

978-2-7373-7606-1

Des recettes variées de pains traditionnels de France : tabatière de Picardie, pain au cidre, chapelet du Jura ou encore la coupiette.



Pains, bières & délices

Dinel, Bruno

Baobab éditions

03/12/2020

979-10-96607-22-8

Des recettes faciles à réaliser alliant pains, bières et pâtisseries : pain bière-châtaigne, clubs sandwich, pain de mie bière et encre de seiche, tarte au flan, beignets ou encore brownies à la bière.



Par-delà le pain

Delton, Pierre

La Nage de l'ourse éditions

05/12/2020

978-2-490513-10-9

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



Petit traité du pain d'épice

Gayet, Mireille

Sureau

13/09/2019

978-2-36402-157-0

Des informations sur ce mets présent dans diverses régions du globe et dont l'origine est incertaine. Près de cent recettes, classiques ou traditionnelles, sont proposées.



La petite boulangerie du bout du monde : intégrale

Colgan, Jenny

Pocket

12/11/2020

978-2-266-31224-0

Après avoir quitté Plymouth, Polly Waterford s'installe dans un petit port de Cornouailles pour fuir les échecs successifs de son mariage et de son entreprise familiale. En s'adonnant à son passe-temps favori, elle fonde une boulangerie et doit alors surmonter divers obstacles tels que la concurrence ou le départ de son compagnon Huckle pour les Etats-Unis.



Pistolet original : histoires belges à cuisiner

Lepla, Valérie

La Renaissance du livre

20/10/2020

978-2-507-05678-0

Plusieurs grands chefs ont décliné le pistolet, petit pain rond et doré typique de la gastronomie belge : carbonnades au spéculoos, lapin à la Geuze, vol-au-vent. Contient également des astuces et anecdotes.



Pour le pain
Kaplan, Steven Laurence
Fayard
22/01/2020
978-2-213-71667-1

L'historien du pain lance un cri d'alarme sur la baisse de la consommation du pain en France et sur son manque de goût. Il souligne combien cet aliment a structuré l'identité et la culture françaises tout en jouant un rôle dans la vie sociale, politique et idéologique du pays.



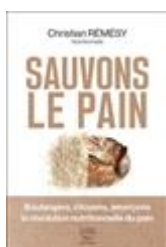
Qu'y a-t-il dans mon pain ?
Harel, Karine
Tourbillon
10/09/2009
978-2-84801-821-8

Les questions et réponses, illustrées de photos et de schémas, apportent des explications sur les saisons du blé à la fabrication du pain dans les boulangeries, en passant par la farine, le pétrin et le secret des éclairs au chocolat.



Quel pain voulons-nous ?
Astier, Marie
Points
24/09/2020
978-2-7578-8644-1

Une enquête sur le pain auprès des différents acteurs de cette filière pour présenter les techniques d'élaboration industrielles, les manipulations des farines et des levures, la question du gluten, les modes de production alternatifs, les normes de qualité et d'hygiène, entre autres.



Sauvons le pain
Rémésy, Christian
T. Souccar
25/05/2022
978-2-36549-557-8

Le nutritionniste dénonce la mauvaise qualité du pain blanc dans les boulangeries françaises, qui favorise l'obésité et les maladies métaboliques. Il prône la mise en place de cultures moins intensives de blés rustiques, la suppression de l'ajout de gluten et du pétrissage ainsi qu'une meilleure formation des boulangers. Avec quinze recettes de haute valeur nutritionnelle en fin d'ouvrage.



Simplissime : les recettes pour faire son pain maison les + faciles du monde
Mallet, Jean-François
Noblet, M.
Hachette Pratique

10/06/2020
978-2-01-945379-4

45 recettes salées ou sucrées de pains maison tels que la boule de campagne, la fougasse aux herbes de Provence ou encore les tortillas.



Le tour du monde en 80 pains
Around the world with 80 breads

Tonnac, Jean-Philippe de
Orphie
10/05/2012
978-2-87763-789-3

Panorama des pains de 80 pays des cinq continents avec pour chacun, les caractéristiques et techniques de fabrication. L'ouvrage témoigne de la façon dont chaque peuple a développé autour de cet aliment emblématique sa propre recette, sa mythologie et sa symbolique.



La tournée du boulanger
Vézinet, Nane
Rose, Leticia
Un Autre Reg'Art
15/03/2018

979-10-90894-86-0

Lorsque le père de Zélia, boulanger, tombe malade, cette dernière est soudainement triste et silencieuse. Après son opération, son père devra rester en maison de repos et ne pourra pas s'occuper de la boulangerie. A l'école, la maîtresse et les camarades de la jeune fille décident de l'aider à surmonter ses difficultés.



Va chercher le pain
Jean-Baptiste Drouot
Drouot, Jean-Baptiste
LES ÉDITIONS LES 400 COUPS
27/02/2020
978-2-89540-874-1

Graham est un renard rêveur et un brin trouillard. Il habite à la campagne et cultive les potirons. Un jour, sa mère lui demande d'aller chercher le pain à la boulangerie du coin. Mais comme quoi il n'y a jamais rien de simple, le boulanger du coin n'a plus de pain ! Ce qui s'annonçait au départ comme une simple course, se transforme en aventure épique et plus grande que nature, lorsque Graham tente d'aller chercher du pain chez le boulanger du village voisin.