



50 gâteaux de grands pâtissiers qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie

Luzin Bouthillier, Hélène

La Martinière

01/04/2021

Cuisine gastronomie

Entretiens avec cinquante pâtissiers français, de Cédric Grolet à Pierre Hermé en passant par Philippe Conticini et Philippe Bernachon, qui dévoilent chacun la recette d'un de leurs gâteaux

emblématiques, liant le processus de création aux émotions ressenties.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 LUZ



A l'école de la pâtisserie vegan

Vongdara, Linda

Solar

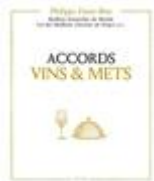
07/11/2019

En cuisine avec Marie Laforêt

Cuisine

Des recettes pour réaliser pas à pas des pâtisseries sans aucun ingrédient d'origine animale, des tartes aux fraisières en passant par les cakes, les entremets et les choux.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 VON



Accords vins & mets

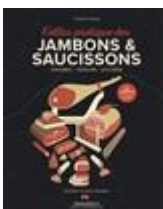
Faure-Brac, Philippe

EPA

04/11/2020

L'auteur, Meilleur sommelier de France 1984 et Meilleur sommelier du monde 1992, présente cent accords entre mets et vins, chacun accompagné d'une recette, d'une explication, d'une alternative et de fiches techniques sur les vins.

A la Bpi, niveau 3 : 641.7 FAU



L'atlas pratique des jambons & saucissons : origines, terroirs, accords : 425 jambons, 351 AOP

Sicard, Tristan

Marabout

06/10/2021

Cuisine

A la Bpi, niveau 3 : 641.42 SIC.

**UNE AUTRE CANTINE
EST POSSIBLE**



Une autre cantine est possible : pour en finir avec dix idées reçues sur la cuisine de collectivité

Perrenoud, Marc

Rommelaere, Pierre-Yves

Ed. du Croquant

20/05/2021

Respectivement sociologue et cuisinier, les auteurs expliquent que les acteurs de la restauration collective, tels que les grands industriels de l'agro-alimentaire, n'ont aucun intérêt à ce que la qualité

des cantines évolue. Ils montrent qu'il est possible de servir des produits locaux, de saison, voire biologiques, sans hausse du prix du repas.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 PER



Basiques en cuisine : le grand livre Marabout pour apprendre à cuisiner facilement : 450 recettes inratables

Marabout

22/09/2021

Cuisine

Des recettes pour apprendre à cuisiner, des petits déjeuners aux encas en passant par des repas complets : quiche de poireaux, frittata aux asperges, curry de patate douce, gratin de courge, souris d'agneau aux lentilles, conchiglioni farcis aux épinards, palmiers vanilles, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4 BAS



Boucherie : leçons en pas à pas : tout sur la viande, de l'animal à l'assiette

Leboeuf, Romain

Chêne

23/10/2019

Meilleur ouvrier de France

Romain Leboeuf, boucher parmi les 25 meilleurs ouvriers de France, donne les explications pour tout connaître sur les viandes et savoir les choisir, puis il fournit des conseils et des astuces sur les différents produits qu'il propose au fil des saisons. Découverte des recettes classiques de la cuisine française, ainsi que de nouvelles saveurs.

A la Bpi, niveau 3 : 641.42 LEB



Cake design : premiers pas : 40 techniques et 45 recettes illustrées en pas à pas

François, Sally

Hachette Pratique

14/04/2021

L'école de la cuisine

Hachette cuisine

45 recettes illustrées étape par étape et quarante techniques pour réussir la décoration des gâteaux : glaçage, copeaux en chocolat, sujets en pâte à sucre, supports en riz soufflé, entre autres. Avec des patrons et des informations sur les mesures et les équivalences.

A la Bpi, niveau 3 : 641.48 FRA



Cantine générale

Phamily first

Magasins généraux

01/01/2019

Un point de vue sociologique, artistique et gastronomique sur la restauration collective, de la cantine scolaire à la restauration d'entreprise. Avec des recettes inspirées des menus de cantine et de courtes bandes dessinées.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 PHA



Champignons : 65 champignons, 140 gestes techniques, 100 recettes, épicerie fine

Marcon, Régis

La Martinière

12/09/2013

100 recettes illustrées pas à pas pour réaliser hors-d'oeuvre, entrées, potages et autres plats à base de champignons. L'auteur, chef d'un restaurant 3 étoiles, propose des conseils pour identifier les espèces, les préparer et les cuisiner.

A la Bpi, niveau 3 : 641.45 MAR



Charcuterie : leçons en pas à pas

Zozaya, Sébastien

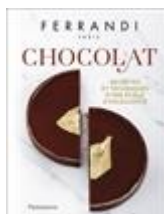
Chêne

24/11/2021

Meilleur ouvrier de France

Des pas-à-pas détaillés par le Meilleur ouvrier de France pour apprendre à maîtriser les techniques de base de la charcuterie, des fiches techniques de perfectionnement ainsi que des recettes permettant de mettre en pratique ces savoir-faire et de découvrir la richesse du patrimoine charcutier français : pâtés en croûte, saucisses, tourtes, boudins, terrines, rillettes, ou encore confits.

A la Bpi, niveau 3 : 641.42(07) ZOZ



Chocolat : recettes et techniques d'une école d'excellence

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

Flammarion

16/10/2019

Les professionnels de l'école Ferrandi proposent plus de 70 recettes à base de chocolat et 45 techniques en pas à pas et classées par thématiques : bonbons, entremets, décors ou encore glaces.

A la Bpi, niveau 3 : 641.482 FER



Clean : la cuisine naturelle sans aliments ultra-transformés : modes d'emploi, pas à pas, recettes

Boswell, Frances

Marabout

08/01/2020

Cuisine saine pour tous les jours

Des recettes simples, saines et naturelles qui excluent les aliments transformés et ceux favorisant les états inflammatoires de l'organisme. Avec des listes d'ingrédients, des pas à pas en images et des conseils pour adopter cette cuisine au quotidien.

A la Bpi, niveau 3 : 641.2 BOS



Le Cordon bleu : l'école de la boulangerie : 80 pains et viennoiseries

Le Cordon bleu

Larousse

13/10/2021

80 recettes de pains, de viennoiseries et de pâtisseries, accompagnées de conseils de chefs boulangers pour apprendre à pétrir, façonner et cuire ces préparations.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46(07) COR



Le Cordon bleu : l'école de la pâtisserie : 100 recettes de chef expliquées pas à pas

Le Cordon bleu

Larousse

03/11/2021

Des recettes de cakes, de tartes, d'entremets et de gâteaux, accompagnées de conseils de chefs tous passés par l'Institut Cordon Bleu. Avec des grands classiques, des recettes familiales faciles à réaliser et des créations plus modernes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) COR



Coupes & découpes : le guide pas à pas pour apprendre à couper, émincer, désosser... comme un chef

Dunod

04/09/2013

Permet de maîtriser toutes les techniques de coupes et découpes en cuisine, pour la viande, le poisson, les fruits de mer, les légumes et les fruits. Pas à pas, chaque geste est présenté et détaillé pour une meilleure compréhension.

A la Bpi, niveau 3 : 641 COU



Couteaux de cuisine : techniques pour couper, émincer, hacher, désosser, trancher, lever les filets...

Lumb, Marianne

Eyrolles

11/02/2010

L'auteure propose d'améliorer la pratique de la découpe grâce à des pas à pas détaillés et de nombreuses illustrations, présentant les principales méthodes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4(07) LUM



Couteaux et litesaux : apprendre un métier au lycée : école d'hôtellerie et de tourisme Lesdiguières, Grenoble

A plus d'un titre

04/06/2021

Des portraits d'élèves et de professeurs du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, des témoignages de chefs cuisiniers ainsi que des articles de spécialistes de la gastronomie française, complétés de recettes variées mettant en valeur les traditions culinaires françaises.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(07) BAC



Cuisine : leçons en pas à pas

Gomez, Guillaume

Chêne

18/10/2017

Des leçons de cuisine en pas à pas, ainsi que des techniques pour réaliser les recettes du chef des cuisines du palais de l'Élysée.

A la Bpi, niveau 3 : 641.1 GOM



Le dictionnaire des chefs Ferrandi

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

BPI

14/10/2019

De A comme abaisse à Z comme ziste, 8.000 entrées définissent et illustrent les termes employés dans la pâtisserie, la cuisine et les accords des mets et des vins, permettant aux professionnels et aux amateurs de parfaire leurs connaissances en matière de gastronomie.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4(03) FER



Encyclopédie de la viennoiserie maison

Fréchet, Marie-Laure

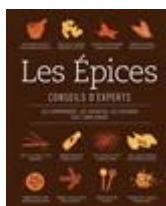
Flammarion

28/10/2020

Encyclopédies culinaires

Cent recettes illustrées de croissants, brioches ou gâteaux, expliquées pas à pas, pour apprendre à les faire soi-même : cramique, gâche vendéenne ou encore Saint-Genix savoyard.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 FRE



Les épices : conseils d'experts : les comprendre, les associer, les cuisiner tout simplement

Editions Prisma

12/05/2021

Une initiation à l'utilisation de soixante épices en cuisine, seules ou en mélange, accompagnée d'informations sur leurs caractéristiques, leurs arômes et leurs vertus. Avec des conseils pour créer des plats innovants et des alliances de saveurs originales.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4 FAR



Foodpairing, la science du goût : 10.000 alliances de saveurs qui vont transformer votre façon de manger

Coucquyt, Peter

Lahousse, Bernard

Langenbick, Johan

Hachette Pratique

21/04/2021

Hachette cuisine

Présentation d'une méthode permettant d'identifier les associations d'ingrédients les plus opérantes grâce à la neuro-gastronomie et à la science. De nombreuses possibilités de mariage des saveurs sont proposées pour transformer sa façon de cuisiner et de manger.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4 COU

La France des pâtisseries : 100 recettes irrésistibles, 50 pâtisseries incontournables

Blanc, François

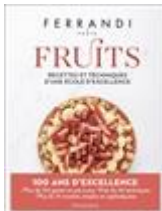
Ducasse Editions



14/10/2021

Un guide thématique à travers le territoire français qui met à l'honneur les cinquante meilleures adresses de pâtisseries ainsi que cent recettes représentatives des traditions et des créations régionales.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 BLA



Fruits : recettes et techniques d'une école d'excellence

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

Flammarion

27/10/2021

Les professionnels de l'école Ferrandi proposent plus de 75 recettes à base de fruits ainsi qu'une quarantaine de techniques en pas à pas et classées par thématique : fruits à coques, fruits à noyau, fruits tropicaux, entre autres.

A la Bpi, niveau 3 : 641.483 FER



Gastronomie française à la sauce américaine : enquête sur l'industrialisation de pratiques artisanales

Fantasia, Rick

Seuil

02/09/2021

Liber

Une étude dévoilant les liens entre la gastronomie et le monde des affaires. L'auteur montre comment, dès les années 1970, les processus industriels venus des Etats-Unis ont investi l'univers de la cuisine française et comment ses acteurs se sont rapidement adaptés à ces évolutions, le savoir-faire de la haute cuisine devenant un label pour la grande distribution.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4 FAN



Le grand livre des glaces : plus de 110 recettes glacées et gourmandes !

Hachette Pratique

12/05/2021

Hachette cuisine

Une sélection de recettes de glaces, sorbets et desserts glacés pour toutes les occasions : café liégeois, sorbet à la framboise, nougat glacé, glace à la noix de coco, omelette norvégienne, entre autres.

A la Bpi, niveau 3 : 641.483 GRA



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

Dupuis, Mélanie

Marabout

10/11/2021

Cuisine

Le grand manuel

A la Bpi, niveau 3 : 641.48 JAV



Le grand précis des cuissons au poil : de la chipolata au caramel mou

Lagorce, Stéphan

Homo habilis

16/04/2021

Le grand précis

Un tour d'horizon des modes de cuisson des aliments accompagné d'explications techniques et de travaux pratiques pour apprendre à les maîtriser.

A la Bpi, niveau 3 : 641.40 LAG



Haute pâtisserie : 100 créations par les meilleurs chefs pâtissiers

Relais desserts international

La Martinière

30/09/2021

Cuisine gastronomie

Recettes et créations culinaires des grands noms des grands chefs Relais desserts : mille-feuille

Finger, tarte Rendez-Vous, Light Lemon et autres.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 REL



Infiniment pâtisserie : au fil de la journée

Hermé, Pierre

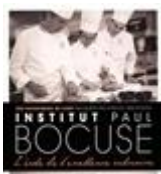
La Martinière

28/10/2021

Cuisine gastronomie

Le chef pâtissier propose une sélection de recettes de pâtisseries adaptées aux différents moments de la journée, de la brioche infiniment citron pour le matin au soufflé Montebello pour le soir en passant par le lait savoureux infiniment melon en en-cas. Il présente ensuite différentes catégories de macarons ainsi que des desserts, entremets et boissons réalisés à partir de ces biscuits.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 HER



Institut Paul Bocuse, l'école de l'excellence culinaire : 250 techniques de chef expliquées pas à pas en 1.800 photos

Institut Paul Bocuse (Ecully, Rhône)

Larousse

28/10/2015

Larousse pratique

Des techniques expliquées étape par étape et classées par difficulté, accompagnées de 100 recettes pour les mettre en pratique : marinade pour poulet grillé, navarin d'agneau, filets de sole, pommes boulangères, pépites de foie gras, carpaccio de Saint-Jacques, etc. Avec des informations et des conseils sur le choix des viandes, des vins, des sauces, des fruits et des légumes.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4(07) INS

Légumes : recettes et techniques d'une école d'excellence

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

Flammarion

04/11/2020



Les professionnels de l'école Ferrandi proposent plus de 80 recettes à base de légumes ainsi que 45 techniques en pas à pas et classées par thématique : légume fruit, légume feuille, légume à tige ou encore légume racine.

A la Bpi, niveau 3 : 641.45 FER



Mon cours particulier de pâtisserie boulangerie : 400 recettes pas à pas, 3.500 dessins et photos

Béhérec, Franck

Orphie

17/03/2014

400 recettes pour réaliser des produits de boulangerie pâtisserie : gâteaux, viennoiseries, entrées, etc. Avec toutes les techniques détaillées en pas à pas.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 BEH



La pâtisserie de référence : techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication

Truchelut, Jean-Michel

Zeiher, Pierre-Paul

BPI

01/09/2020

Manuel de pâtisserie à destination des professionnels et des cuisiniers en formation, avec des fiches techniques et des préparations détaillées pas à pas, basé sur le référentiel 2019. Avec des QR codes et des liens vers 150 vidéos en ligne.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481(07) RU



Qualité des aliments d'origine animale : production et transformation

Quae

11/03/2021

Matière à débattre et décider

Une étude consacrée à la qualité des aliments d'origine animale ainsi qu'à leurs effets sur la santé humaine et sur les comportements des consommateurs. Sont notamment étudiés les conditions d'élevage et de transformation, les méthodes de contrôle de la gestion de la qualité et les exigences des différents labels comme AOP, STG ou Label rouge.

A la Bpi, niveau 3 : 641.42 QUA



Quand la recherche se met à table : comprendre comment faire plaisir ou se faire plaisir en cuisinant, en préparant, en dégustant un repas

Giboreau, Agnès

Dworzak, Fabien

EDP sciences

23/09/2021

Rencontre

Se fondant sur des études pluridisciplinaires, incluant notamment les sciences humaines et sociales, les auteurs proposent d'aborder la gastronomie à partir de données scientifiques. Du choix des aliments au service à

table, en passant par la confection et le dressage des plats ainsi que les goûts des clients, toutes les étapes de la consommation alimentaire sont traitées.

A la Bpi, niveau 3 : 641.4 GIB



Quand les cantines se rebellent : manifeste en faveur d'une restauration collective bio, locale, saine et juste

Claudel, Julien

Veyrat, Stéphane

Court-circuit

26/10/2015

Des pistes de réflexion sur les enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux, économiques et agricoles des choix opérés par les collectivités locales en termes de restauration collective. Cet ouvrage soutient le développement de la nourriture biologique et locale dans les cantines d'écoles, d'hôpitaux, de maisons de retraite, d'entreprises, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 640.4 CLA



Régalades : 500 produits d'exception à se faire livrer chez soi !

Loup, Victoire

Hachette Pratique

20/10/2021

Hachette cuisine

La maison Hachette

Des produits gastronomiques classiques ou insolites, salés ou sucrés, à commander sur Internet : ail des ours, noisette du Piémont, volaille de Bresse, caramel au beurre salé, etc. Pour chacun, une fiche offre un descriptif, des idées d'association et une présentation du producteur. Une cinquantaine de chefs livrent la liste de leurs produits fétiches ainsi qu'une recette pour les préparer.

A la Bpi, niveau 3 : 641 LOU



Repas de famille : cuisiner à la maison avec Ferran Adrià

Adrià, Ferran

Phaidon

15/04/2021

Cuisine

Ce livre de recettes propose 31 menus sains et abordables composés de trois plats à réaliser chez soi, élaborés par le chef catalan.

A la Bpi, niveau 3 : 641.5(46) ADR



Réussir ses fromages à la maison : frais ou affinés, yaourts, beurre, crème...

Chioca, Marie

Terre vivante

10/06/2020

Conseils d'expert

85 recettes pour réaliser des fromages et autres laitages pas à pas : yaourts, fromages caillés, à tartiner, picodon, crottins, tommes ou encore Saint-Nectaire. Avec des conseils pour utiliser du matériel issu de la récupération et pour conserver ses laitages dans les meilleures conditions.

A la Bpi, niveau 3 : 641.47 CHI



Santé! : une sommelière démystifie le merveilleux monde du vin

Jessica Harnois, Pierre Huet ; illustrations, Éric Godin

Harnois, Jessica

Huet, Pierre

LA PRESSE

01/12/2020

A la Bpi, niveau 3 : 641.7 HAR



Sauces : leçons en pas à pas

Trochon, Eric

Chêne

02/10/2019

Le chef explique comment réaliser les principales sauces de la gastronomie française, froides ou chaudes, salées ou sucrées, de la mayonnaise à la béchamel en passant par la crème anglaise ou la chantilly. Leur réalisation est décrite étape par étape et repensée pour être accessible à tous. Chaque sauce est assortie d'une recette à laquelle l'associer.

A la Bpi, niveau 3 : 641.41 TRO



Secrets de pâtisseries : 190 cours en pas à pas

Ducasse Editions

08/10/2020

Conseils pour maîtriser les techniques de base de la pâtisserie et pour réaliser des recettes emblématiques, classiques ou interprétées par les grands pâtisseries français.

A la Bpi, niveau 3 : 641.481 SEC



Sensations : 288 recettes de pâtisseries

Conticini, Philippe

La Martinière

06/12/2012

Des recettes classiques, originales, ludiques ou décalées. Chacune est accompagnée d'une introduction, d'une notice explicative sur un aspect particulier et de conseils du pâtissier P. Conticini. Les recettes les plus techniques sont illustrées pas à pas.

A la Bpi, niveau 3 : 641.48 CON



Succulentes céréales : graines saines, cuisine gourmande

Deseine, Trish

Menu fretin

29/04/2021

80 recettes traditionnelles françaises et irlandaises à base de céréales : granola au chocolat, cookies aux flocons d'avoine, burger au couscous, quiche à la farine de seigle, glace au pop-corn, crêpes au millet, joue de porc braisée à la bière, soba aux châtaignes, entre autres.

A la Bpi, niveau 3 : 641.46 DES



Super cocktails : des conseils et des recettes hautes en couleur et en saveur

Castellon, Fernando

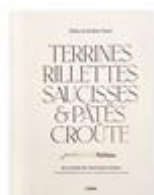
Mango

14/05/2021

Super recettes

180 recettes de cocktails classiques ou innovantes classées par type d'alcool. Fernando Castellon, mixologiste de renommée internationale, livre ses techniques de préparation et de service, ses méthodes de mélange et ses tours de main.

A la Bpi, niveau 3 : 641.7 CAS



Terrines, rillettes, saucisses et pâtés croûte : 89 recettes de charcuterie maison

Vérot, Gilles

Vérot, Nicolas

Chêne

07/10/2020

Des recettes pour réaliser facilement des spécialités charcutières, inspirées du savoir-faire de la maison Vérot : feuilleté au jambon, pâté en croûte poulet pistache, saucisses au cheddar, rillettes de légumes, tourte à la volaille, pâté de pintade, entre autres. Avec des ateliers pas à pas, des focus sur les produits et des conseils de préparation.

A la Bpi, niveau 3 : 641.41 VER



Viandes : parer, découper, cuire, 36 techniques, 700 pas à pas

Molinengo, Thierry

La Martinière

23/10/2014

Workshop

Un guide pour maîtriser 36 techniques de coupe, de préparation et de cuisson des viandes : découper un poulet rôti, réaliser un tournedos, farcir une dinde, couper un carpaccio, préparer un médaillon, etc.

A la Bpi, niveau 3 : 641.42 MOL



Le vin en un coup d'oeil

Gerbod, Catherine

Herbert, Pierre

First Editions

19/08/2021

Des informations sur le vin et la vigne accompagnées de conseils pour apprendre à faire son choix au restaurant, savoir le servir et le déguster, l'accorder aux différents plats ou encore constituer sa cave.

A la Bpi, niveau 3 : 641.7(076) GER

Vinoland : un voyage illustré au pays du vin



Durand-Viel, Sébastien

Hachette Pratique

13/10/2021

Hachette vins

Un panorama illustré des vins de 27 pays, issus des 450 vignobles les plus réputés du monde. Ils sont regroupés en 14 régions imaginaires, de la vallée de la soif à l'atoll aux mille parfums, qui couvrent 300 domaines, de France, d'Israël, d'Italie ou encore de Californie. De nombreuses anecdotes

révèlent des aspects méconnus de ces diverses traditions vinicoles.

A la Bpi, niveau 3 : 641.7 DUR
