

# Bibliographie gourmande



**Médiathèque Marcel Pagnol**  
Chemin de Riquet 13400 AUBAGNE  
04 42 18 19 90 - [mediatheque.aubagne.fr](http://mediatheque.aubagne.fr)

## Romans culinaires

Pause gourmande à la Médiathèque...

Des romans et mangas où gourmandise et gastronomie imprègnent l'atmosphère ou constituent le décor.

Des histoires où l'art culinaire est plus ou moins le héros.

Romans historiques, policiers, d'ici ou d'ailleurs, nous espérons que cette sélection forcément subjective comble votre appétit de littérature.

À consommer sans modération...

### **Les Gouttes de Dieu**

**Agi Tadashi .- Glénat, 2010-2011**

(Manga, actuellement nous avons les 6 premiers tomes)

Lorsque le prestigieux œnologue Yutaka Kanzaki décède, son testament est clair : son extraordinaire cave reviendra à celui de ses deux fils qui résoudra 12 énigmes concernant 12 vins. Il découvrira alors un 13e et mystérieux vin, inconnu de tous, surnommé « Les Gouttes de Dieu ». Une chasse au trésor sous forme d'enquête policière va confronter les deux frères aux caractères et parcours opposés... Mystères et investigations se succèdent autour des crus les plus prestigieux, pour les deux frères ennemis qui se livrent à une véritable course-poursuite. Au travers de cet affrontement, le scénario conduit le lecteur dans une découverte de l'univers du vin, son langage, ses particularités, ses traditions.

### **Une Gourmandise**

**Barbery Muriel .- Gallimard, 2000**

C'est le plus grand critique culinaire du monde, le Pape de la gastronomie, le Messie des agapes somptueuses. Demain, il va mourir. Il le sait et il n'en a cure : aux portes de la mort, il est en quête d'une saveur qui lui trotte dans le cœur, une saveur d'enfance ou d'adolescence, un mets original et merveilleux dont il pressent qu'il vaut bien plus que tous ses festins de gourmet accompli. Alors il se souvient. Silencieusement, parfois frénétiquement, il vogue au gré des méandres de sa mémoire gustative, il plonge dans les cocottes de son enfance, il en arpente les plages et les potagers, entre campagne et parfums, odeurs et saveurs, fragrances, fumets, gibiers, viandes, poissons et premiers alcools... Il se souvient - et il ne trouve pas. Pas encore.

## **Série « Les Aventures de la famille Savoisy »**

**Souper mortel aux étuves** (tome 1)

**Meurtre à la pomme d'or** (tome 2)

**Natures mortes au Vatican** (tome 3)

**Meurtres au potager du Roy** (tome 4)

**Les soupers assassins du Régent** (tome 5)

**Michèle Barrière .- Agnès Viénot, 2006-2009**

Dans cette série riche de 5 tomes, Michelle Barrière mêle avec bonheur, histoire, gastronomie et intrigue policière. A déguster avec délectation...

## **Ecole des saveurs**

**Bauermeister Erica .- Presses de la Cité, 2009**

La cuisine guérirait-elle de tous les chagrins? Cuisinez à deux serait-il le secret d'un couple solide? Lillian qui a consacré sa vie à la cuisine et qui donne des cours tous les lundis aide les apprentis cuisinier à se découvrir des talents en éveillant leur sens. Une recette ébauchée et un personnage en binôme voilà comment marche ce petit roman délicieux et savoureux, un roman à déguster.

## **Comment cuisiner son mari à l'africaine**

**Beyala Calixthe .- Albin Michel, 2000**

Mangue sauvage, marinade d'épices et pépé-soupe de poissons... Voilà de quoi déclencher torrents d'extase et excès sensuels. Mieux que les contes de Schéhérazade, Calixthe Belaya possède des ses philtres suaves et autres poudres magiques pour ensorceler " l'autre "...

## **Les Saveurs de la vie**

**Binchy Maeve .- Presses de la Cité, 2001**

Cathy Scarlet et Tom Feather ont la ferme intention de devenir les meilleurs traiteurs de Dublin. Pleins d'enthousiasme et de talent, ils ont trouvé le local et l'emplacement idéaux, mais la naissance de « Scarlet Feather » ne semble pas plaire à tout le monde... A commencer par les parents de Tom, déçus que leur fils n'ait pas souhaité reprendre l'entreprise familiale de maçonnerie. Quant à Hannah, la belle-mère de Cathy, elle désapprouve le mariage de la jeune femme avec son fils Neil.

Tandis que Cathy et Tom s'efforcent de maintenir leur complicité contre vents et marées, car la réussite de leur affaire ne va pas sans quelques revers inattendus, ils sont soutenus, et parfois découragés, par toute une série de personnages comme seule Maeve Binchy est capable d'en inventer.

## **Chaud Brûlant**

**Bufford Bill .- Christian Bourgois, 2007**

Plutôt inattendu. Un écrivain, à l'âge honorable de cinquante ans, s'engage comme marmiton dans la cuisine du restaurant branché du célèbre Mario Batali à New York. Prend-il goût à la servitude volontaire ou aux horizons sans fin de l'exploration gourmande? Toujours est-il que, guidé par la passion, il en vient à traverser l'Atlantique pour s'initier à la fabrication des pâtes fraîches, puis à la découpe de la viande chez un boucher talentueux mais excentrique en plein cœur de la Toscane, dans les collines du Chianti.

Ce récit, unique en son genre, entraîne le lecteur dans un corps à corps avec l'art culinaire d'une intensité qui ne désarme jamais. Il se trouve plongé au cœur de la transmission, de la tradition et du savoir gastronomiques. Un savoir que l'on ne partage pas avec n'importe qui... Inspiré par ses rencontres avec des personnages hors du commun, Bufford nous régale de pensées dont la saveur n'a rien à envier à celles des tortelli di zucca.

## **Histoires de bouches**

**Châtelet Noëlle .- Gallimard, 1987**

Une vieille dame qui rate sa blanquette, un haricot qui germe dans le nez d'une fillette, un bébé qui tête sa chienne, une femme qui refuse de manger, une autre qui se fait ogresse, un cannibale malgré lui... Autant de récits inspirés de faits réels, où la nourriture est prétexte à dévoiler ce qui se cache en chacun de nous, où la nourriture devient langage. Comiques, tragiques, tragi-comiques, il y en a pour tous les goûts, y compris pour les gourmands de littérature.

## **Bazar magyar**

**Chocas Viviane . – Feryane, 2007**

De la Hongrie, Klara ne connaît rien. Zsuska et Péter, ses parents, en quittant leur pays en 1956, ont muré leur histoire dans le silence. Seule concession à leurs origines, la cuisine de Zsuska qui met dans ses plats tout ce qu'elle tait. C'est sur la table que Klara va retrouver ses origines, c'est dans la cuisine de sa mère qu'elle recherche le sésame de son autre culture pour apprendre, par les sens, la langue de ses parents. Son alphabet intime sera ces voyelles paprika, ces consonnes galuska, ces accents graves au goût âpre de noix, ou aigus à l'amertume du concombre. Pour le reste, elle va humer et imaginer : le passage du rideau de fer, la famille restée sur les rives du Danube. Aidée par de brefs séjours, elle se construit en hongrois. Peu à peu, pièce par pièce, mot par mot, elle recompose son identité, son «bazar magyar», et s'approprie l'histoire familiale d'avant l'exil jusqu'à la naissance de la République qu'elle couvre en 1989 comme grand reporter.

Entre plaisir des papilles et plaisir du verbe, Klara dessine un monde sensuel et gourmand. Elle nous dit comment la nourriture constitue le lien avec le passé ; comment les frontières se franchissent grâce aux odeurs quand les mets composent la seule mémoire vive, cédée, concédée. L'histoire familiale sur le bout de la langue, Klara raconte enfin la saveur de la vie.

## **Mangez-moi**

**Desarthe Agnès .- Editions de l'Olivier, 2006**

Myriam change de vie. Elle décide d'ouvrir un restaurant. Mais on ne s'improvise pas bonne cuisinière et encore moins habile gestionnaire. Au quotidien, Myriam doit éviter la faillite, faire face à l'incompréhension de ses proches et croire en sa bonne fortune quand tout l'incite à penser le contraire. Elle fera de « Chez moi » le rendez-vous incontournable des habitués du quartier. Des cuisines à la salle principale, sa cantine deviendra une vraie cour des miracles...

## **La Seiche**

**Desbiolles Maryline .- Seuil, 1998**

Une femme seule prépare des seiches farcies pour ses invités du soir. Et cuisiner, c'est tout un art. L'art de recevoir, d'offrir, de se mettre en scène et de séduire. Cuisiner c'est sentir, toucher, goûter. Et c'est aussi se plonger dans ses souvenirs d'enfance, ses désirs ou ses peurs... La nostalgie a parfois un goût d'huile d'olive et de confiture de tomates vertes. Un récit pur et poétique, qui se savoure tout doucement.

## **La Maîtresse des épices**

**Divakaruni Chitra Barnejee .- Philippe Picquier, 1999**

Pour les familiers qui fréquentent le lieu clos et magique de son épicerie, Tilo est maîtresse dans l'art ancestral des épices. En vraie cuisinière, elle possède l'art de les faire chanter, mais aussi celui de guérir comme une vraie thérapeute. C'est ainsi qu'elle se penche humblement et secrètement sur les malheurs de ses clients en dispensant avec sollicitude ses poudres et ses pensées positives.

## **Le Cuisinier de Talleyrand**

**Duchon-Doris Jean-Christophe .- Julliard, 2006**

En cet automne 1814, toute l'Europe s'est donné rendez-vous à Vienne. À l'instigation des vainqueurs de Napoléon, un grand congrès va s'ouvrir pour régler la succession de l'Empire et la capitale autrichienne grouille de diplomates, d'espions, de courtisanes et de filous de tous poils aux intérêts les plus divers. Inquiète de cette effervescence, la police se serait bien passée d'un meurtre particulièrement sordide qui éveille les craintes d'un ultime complot napoléonien. Aussi, l'inspecteur Vladeski va-t-il devoir mener son enquête au sein même de la délégation française, dirigée par le très habile Talleyrand et son plus précieux atout pour séduire les congressistes, Antonin Carême, le meilleur cuisinier du monde...

## **Ensemble c'est tout**

**Gavalda Anna .- Le Dilettante, 2004**

L'action se déroule à Paris, au pied de la tour Eiffel très exactement, et couvre une année. Ce livre raconte la rencontre puis les frictions, la tendresse, l'amitié, les coups de gueule, les réconciliations et tout le reste encore, tout ce qui se passe entre quatre personnes vivant sous un même toit. Quatre personnes qui n'avaient rien en commun au départ et qui n'auraient jamais dû se rencontrer. Un aristocrate bègue, une jeune femme épuisée, une vieille mémé têtue et un cuisinier grossier. Tous sont pleins de bleus, pleins de bosses et tous ont un cœur gros comme ça... C'est la théorie des dominos à l'envers. Ces quatre-là s'appuient les uns sur les autres mais au lieu de se faire tomber, ils se relèvent. On appelle ça l'amour.

## **Etoiles**

**Greggio Simonetta .- Flammarion, 2006**

Le jeune chef Gaspar Coimbra est refoulé à l'aéroport de New-York, par erreur, alors qu'il venait recevoir le prix de la cuisine poétique. A Paris, découvrant que sa femme le trompe avec son associé, il décide de changer de vie. Dans le Luberon, il rencontre un homme effondré à l'idée de fermer la buvette isolée, héritée à la mort de sa tante. Gaspar propose de lui acheter...

## **Chocolat**

**Harris Joanne .- Quai Voltaire, 2000**

Lansquenet est un petit village au cœur de la France où la vie s'écoule, paisible et immuable.

L'arrivée d'une mystérieuse jeune femme, Vianne Rocher, et de sa fille, Anouk, va tout bouleverser. D'autant qu'elle s'avise d'ouvrir une confiserie juste en face de l'église, la veille du carême ! Dans sa boutique, Vianne propose d'irrésistibles sucreries. Et beaucoup succombent à son charme et à ses friandises... Car le chocolat de Vianne soigne les espoirs perdus et réveille des sentiments inattendus.

Tout cela n'est pas du goût du comte de Reynaud et du curé, convaincus tous deux que les douceurs de Vianne menacent l'ordre et la moralité... En tout cas, la guerre est déclarée. Deux camps vont s'affronter : les partisans des promesses célestes et ceux des délices terrestres.

## **Vin de Bohème**

**Harris Joanne .- Quai Voltaire, 2001**

Le temps de trois merveilleux étés passés chez ses grands-parents, le jeune Jay Mac-kintosh a rencontré un homme très mystérieux : Joe. Ce personnage énigmatique transformait la réalité en une fête exubérante. Surtout, il fabriquait un vin particulier dont chaque gorgée était un élixir magique. Joe a disparu et cet univers s'est soudainement évanoui. C'était il y a quinze ans mais son souvenir le hante encore. Depuis, Jay est devenu un écrivain célèbre. Mais, en panne d'inspiration, il s'adonne volontiers à la boisson... jusqu'au jour où une annonce immobilière le conduit sur les traces de son passé. Le château à vendre ressemble étrangement à un lieu que lui avait décrit son ami.

## **Les 5 quartiers de l'orange**

**Harris Joanne .- Quai Voltaire, 2002**

Lorsque Framboise Simon revient dans le village de son enfance sur les rives de la Loire, personne ne reconnaît la fille de la scandaleuse Mirabelle Dartigen, tenue pour responsable de l'exécution de onze villageois pendant l'occupation allemande, cinquante ans auparavant. Framboise ouvre une auberge qui, grâce aux délicieuses recettes de sa mère, retient l'attention des critiques, mais suscite les jalousies de sa famille. Le carnet de recettes de Mirabelle recèle des secrets qui donneront à Framboise la clé de ces années sombres. Peu à peu, elle découvrira la véritable personnalité de sa mère, parfois si tendre, maternelle et sensuelle, subitement cruelle et tourmentée. En temps de guerre, les jeux d'enfants et les histoires d'amour ne sont pas toujours innocents. Leurs conséquences peuvent même être tragiques.



## **Le Prix du plaisir**

**Lanchester John .- Seuil, 1997**

L'histoire d'un gourmet voluptueux, Tarquin Winot. Cet Anglais parti de Portsmouth, entreprend de traverser la France pour se rendre dans le Midi. Chemin faisant, il se propose de dévoiler ses méditations culinaires sur la plus sublime des passions humaines, celle de la "chère". Mais se font jour peu à peu certains aspects plus sinistres de sa vie...

## **Vie et passion d'un gastronome chinois**

**Lu Wenfu .- France Loisirs, 1996**

Invité à partager le petit déjeuner de Zhu Ziye, laissez-vous réchauffer par un bol de nouilles al dente, avec des crevettes sauvages en accompagnement. Que diriez-vous d'un plat de rouleaux de poissons aux œufs de crevettes, à moins que vous ne préféreriez une assiette d'oie braisée au marc de vin. Et si vous goûtiez plutôt ces tendres cœurs de légumes aux miettes de crabe ou ce jarret de porc confit au sucre glacé et ambré?

Ce sont quarante années de vie chinoise autour de la table qui sont évoquées ici, témoignant de la survie des traditions culinaires envers et contre toutes les turbulences des dernières décennies en Chine. En pénétrant dans l'existence de deux personnages ennemis que les circonstances ont réunis par mégarde, vous ne cesserez d'être tenus en haleine par la véritable héroïne du roman : la gastronomie. Pour elle le "capitaliste" Zhu Ziye sacrifie tout. Contre elle s'acharne Gao, moraliste épris de justice révolutionnaire. Ce livre a connu un grand retentissement en Chine et a donné lieu à une adaptation cinématographique.

## **Soulfood équatoriale**

**Miano Léonora .- Nil, 2009**

Léonora Miano a de l'humour à revendre. Lauréate de nombreux prix littéraires, elle nous entraîne avec cette **Soulfood équatoriale** dans une Afrique débarrassée des clichés et pleine de saveurs. Le parfum du gingembre pilé avec des crevettes séchées est une invitation au voyage. Direction le Cameroun, qui doit son nom à ces crustacés (camarones, ou écrevisses) pullulant à l'embouchure du fleuve. Sous la plume de l'auteur, les mets et les mots se chargent d'une poésie toute particulière. Le jazz devient sauce tomate glissée dans les sandwiches saxophones, les beignets haricots remplissent l'âme et une morue s'érige en juge d'une rivalité amoureuse, à condition d'être bien cuisinée ! Ce texte nous livre avec bonheur légendes intemporelles et saynètes prises sur le vif. Une vraie gourmandise.

## **De bouches à bouches**

**Pelletier Chantal . - Joëlle Losfeld, 2011**

Une jeune photographe égoïste et immature perd le goût à la suite d'un accident. Bouleversée, elle abandonne ce qui faisait jusqu'alors sa vie et se sauve au bout du monde. Arpentant les étals des marchés, elle palpe, inspecte, renifle les délices qui s'offrent à elle et finit par s'initier à la cuisine, et, surtout, au bonheur de nourrir. En emplissant le ventre des autres de plats qu'elle invente et mitonne sans relâche, elle apprend à donner et à recevoir, à désirer et à aimer.

Chantal Pelletier évoque avec audace les plaisirs des sens dans ce roman qui met l'eau à la bouche.

## **L'Odeur**

**Radhika Jha .- Philippe Picquier, 2002**

Quand son père est tué dans une émeute au Kenya, Lîla quitte les grands espaces africains pour un appartement exigü en banlieue parisienne, chez son oncle et sa tante, d'origine indienne comme elle. C'est ainsi qu'elle découvre Paris et que sa vie prend un nouveau cours, riche en rencontres déroutantes, avec pour seul repère la singularité de son odorat qui fera merveille dans l'art culinaire et qui, peu à peu, colorera les moindres moments et émotions de son existence.

Elle suivra avec son nez un univers d'arômes, d'épices et de sensualité jusque dans les péripéties de sa vie amoureuse. Et ce don qui est aussi une malédiction deviendra la clé d'une nouvelle découverte de soi et du monde.

## **Le Cuisinier**

**Martin Suter .- Christian Bourgois, 2010**

Maravan, jeune réfugié tamoul, coupe les légumes et fait la vaisselle au Huwyler, un restaurant suisse " nouvelle cuisine " fréquenté par le monde de la presse et de la finance. Il est pourtant loin de n'être qu'une petite main : au Sri Lanka, il était un cuisinier prometteur, spécialiste des préparations ayurvédiques. Devenu en Suisse un fin connaisseur de la cuisine moléculaire, il se lance, chez lui, dans des expériences sophistiquées pour retrouver les fumets de sa jeunesse. Lorsque Andrea, son ancienne collègue qui rêve de se mettre à son compte, lui propose qu'ils s'associent pour réaliser des dîners aphrodisiaques à domicile, Maravan hésite un temps, craignant de corrompre sa passion. Mais la nécessité de porter secours à sa famille l'emporte vite, le précipitant dans un écheveau d'expérimentations culinaires, de tractations avec des Tigres tamouls suspects, le tout sur fond de crise financière mondiale.

## **Le Dîner de moules**

**Vanderbeke Birgit .- Stock, 1995**

Prenez quatre kilos de moules, grattez un peu les sentiments, faites frémir au court-bouillon du ressentiment, assaisonnez d'humour féroce, et vous aurez le plus abominablement drôle des dîners de famille.

## **Le Quintette de Buenos Aires**

**Vazquez Montalban Manuel .- Christian Bourgois, 2000**

"Que sais-tu sur Buenos Aires ?" demande son oncle à Pepe Carvalho. "Tango, disparus, Maradona", répond le détective qui part pour la capitale argentine, à la recherche de son cousin Raul qui a disparu. L'aventure commence dans l'avion. S'enchaînent ensuite les coups bas, les coups de poing, les coups de cœur, les surprises gastronomiques et vinicoles, les plongées dans la métropole du Rio de la Plata sur un rythme effréné...

## Documentaires gourmands

Une idée de recette pour ce soir ?  
Envie d'apprendre à utiliser les épices, les fleurs, les algues ?  
Cuisiner italien, asiatique ou végétarien ?  
Connaître tous les secrets de Jamie Oliver, Julie Andrieu ou Marc Veyrat ?  
C'est possible à la Médiathèque !  
Faites votre choix au rayon cuisine et le tour (de main) est joué !

### **Gâteaux de mamie : recettes d'Amandine**

**Collectif**.- Marabout, 2002

Retrouvez les gâteaux et les saveurs de votre enfance : madeleines, langues de chat, financiers... Mais aussi charlotte, gâteaux à la carotte, cake au gingembre ou clafoutis au chocolat...

**Cote : 641.86 AMA**

### **L'Anthologie gourmande**

**Collectif**.- Castor Astral, 1995

Des écrivains, des peintres et des comédiens, mais aussi des hommes politiques, des gastronomes et des cuisiniers servent ici leurs recettes secrètes, des plus saugrenues, aux plus sophistiquées. Cent plats et mille ingrédients composent alors un festin littéraire auquel le lecteur est convié... à ses risques et périls !

**Cote : 641.013 ANT**

### **Brocante gourmande : 60 recettes d'aujourd'hui présentées dans la vaisselle d'autrefois**

**Collectif**.- Aubanel, 2005

Les quelques 250 magnifiques photographies de Kim-Cúc font de **Brocante gourmande** un livre d'ambiance et d'art de vivre qui permet d'allier la gourmandise à l'esthétique. S'il trouve sa place privilégiée dans la cuisine, cet ouvrage séduira enfin les amateurs de brocantes, grâce à son cahier final qui fourmille de conseils pour chiner à son tour.

**Cote : 641.8 BRO**

## **500 Voyages de rêve : Saveurs du monde**

**Collectif .- National Geographic, 2010**

Si, un de vos petits plaisirs en voyage est de partir à la découverte des plats typiques de votre destination, ce nouvel opus de la collection « 500 voyages de rêves » est pour vous. Vous y découvrirez les spécialités incontournables, des marchés à la cuisine de rue.

**Cote : 641.013 CIN**

## **Escapades gourmandes en Europe**

**Collectif .- Glénat, 2010**

Un voyage gastronomique pour découvrir les mets typiques des capitales et grandes villes européennes dont Rome, Genève, Lisbonne et Londres mais aussi Budapest, Munich et Copenhague.... En suivant les conseils culinaires vous apprendrez à concocter des "pasta della vigilia", savoureuse recette napolitaine de fin d'année, le moelleux viennois au chocolat, un bouillon de saumon au safran, délicieuse recette norvégienne, ou encore le fameux "fish and chips" des rues londoniennes. Vous vous régalez de la douceur des boules au miel d'Athènes ou du crémeux des "natillas", dessert espagnol à la vanille et à la cannelle. Votre voyage ne s'arrêtera pas là ! De magnifiques photos vous plongent dans l'ambiance conviviale et chaleureuse de chaque ville, sans oublier les meilleures adresses de restaurants, bistros, épiceries fines, boulangeries... incontournables.

**Cote : 641.59 ESC**

## **Algues : saveurs marines à cuisiner**

**Brunner Anne .- La Plage, 2010**

Hypocaloriques, riches en oligoéléments, en minéraux, en protéines... Les algues ont toutes les qualités pour intégrer une alimentation plus végétale et plus équilibrée. Quels sont les types d'algues que l'on peut consommer ? Comment les préparer, les dessaler, les réhydrater ? Quels sont les plats qui valorisent au mieux leurs saveurs marines incomparables ? Vous trouverez dans ce livre savoir-faire et recettes à base d'algues séchées, fraîches, lactofermentées, en paillettes... Des recettes pour tous les jours ou pour séduire vos convives.

**Cote : 641.69 BRU**

## La Soupe de Kafka

**Crick Mark .- Flammarion, 2006**

Si vous alliez dîner chez Marcel Proust, Gabriel Garcia Marquez, Virginia Woolf ou Raymond Chandler, que vous offriraient-ils à table ? Mark Crick répond à la question en nous donnant à lire une série de savoureux pastiches de quelques-uns des plus grands écrivains du monde. Chaque texte est une plongée dans un univers différent, racontée d'une voix semblable à s'y méprendre à celle de l'écrivain lui-même. S'inscrivant dans la tradition des Pastiches de Proust et rappelant les « Exercices de style » de Queneau, le livre de Mark Crick est un véritable tour de force littéraire. L'auteur a également illustré chacun de ces fins morceaux de sa propre main, proposant autant d'hommages à des artistes célèbres.

**Cote : 818 CRI**

## Atlas mondial des cuisines et gastronomies : une géographie gourmande

**Fumey Gilles et Etcheverria Olivier .- Autrement, 2004**

Sur la table, la ronde des plats et des boissons, la palette des saveurs et des textures sont des compositions issues d'une longue histoire. Le plus souvent complexes, elles portent la marque de la civilisation à laquelle elles appartiennent. Pour ses repas, chaque société invente ses codes et ses rites, contourne ses phobies, investit dans des produits qu'elle apprivoise jusqu'à s'identifier à eux.

Consacré d'abord aux origines de la cuisine puis aux manières de cuisiner et de manger selon les différents continents, **l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies** décrit ensuite la saga des produits que nous utilisons pour confectionner les plats, des denrées précieuses comme le sel, le sucre ou le chocolat aux plantes civilisatrices comme le blé, le riz ou le maïs. Ce tour du monde se termine par une analyse des best-sellers du goût planétaire. L'atlas aborde enfin les « défis » du XXI<sup>e</sup> siècle : progrès technologiques, recherche de la qualité. En effet, dans le grand jeu actuel de la mondialisation, un patrimoine millénaire de pratiques, de recettes, de plats et de gourmandise ne serait-il pas en train de disparaître, les cuisines et gastronomies n'échappant pas à des formes de banalisation ?

Riche de près d'une centaine de cartes et d'infographies inédites, cet atlas propose une véritable géographie gourmande.

**Cote : 641.013 FUM**

## Une vie al dente

**Gianotti Stephanie .- Autrement, 2000**

« Cuisiner peut être une nécessité, une obligation, un geste quotidien, un divertissement ou une véritable passion. Chez moi, c'est une obsession, une maladie. [...] ».

Des années 50 à aujourd'hui, entre rires et larmes, saveurs et odeurs, le récit jubilatoire d'une vie et des secrets de la cuisine italienne qui stimulera les papilles et les neurones de tous les amoureux de l'Italie.

**Cote : 641.59 GIA**

## **Gourmandises : les secrets d'un art de vivre**

**Girard-Lagorce Sylvie et Lenôte .- Flammarion, 2000**

Gaston Lenôte a mis au point des recettes alliant innovation et tradition à un véritable art de recevoir. Hommage au maître, ce somptueux album nous livre les secrets d'un artiste de la gastronomie.

**Cote : 641.59 GIR**

## **La Cuisine d'amour**

**Godard Odile .- Actes Sud, 1985**

**La Cuisine d'amour** fut le premier livre de cuisine dans le catalogue d'Actes Sud. Les gens de lettres ne sont-ils pas au premier rang des gourmands? En tout cas, voici un livre écrit, où la phrase conduit à la recette avec des bonheurs d'expression qui sont comme un avant-goût du plaisir. Et puis, c'est un livre complice car il permet de composer des menus qui diront à ceux qui les partageront les sentiments qu'on a pour eux.

**Cote : 641.8 GOD**

## **Aventures d'un gourmand vagabond**

**Harrison Jim .- Christian Bourgois, 2002**

Voici la gargantuesque leçon de savoir-vivre dédiée à tous les affamés du génialissime auteur américain Jim Harrison. Vous voulez connaître la différence entre le Cuit et le Cru ? Vous initier à l'art si particulier de dévorer les livres et les femmes ? Suivre le régime suicide aux dix milles calories, composé de choucroute garnie, de cassoulet, de bollito misto, de chair de crabe et de risotto, arrosé d'un succulent Salice Salentino ? Ou arpenter les quatre coins du globe dans les meilleurs restaurants et les plus fins bistrotts ? La recette tient en cinq lettres : excès. Quant au chef ? Un ogre des temps modernes chez qui les levers de coude et autres coups de fourchette ont toujours eu des airs de quête. Celle de l'authenticité et d'une vie pleinement vécue.

**Cote : 818 HAR**

## **L'Herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde**

**Jeanguyot Michelle et Séguier-Guis Martine .- Plume de carotte, 2004**

Tomate, citrouille, haricot, orange, abricot, ananas, fraise, mais aussi vanille, poivre, cannelle, muscade ou encore thé et café. Tous ces légumes, ces fruits et ces épices font aujourd'hui le délice de notre table. Pourtant, ces végétaux ont beaucoup voyagé pour arriver jusqu'à nous : ils ont vécu mille aventures humaines, expéditions, voyages, combats, et marchandages à n'en plus finir.

Avec **L'Herbier Voyageur**, partez à la découverte de ces plantes alimentaires, de leur origine, de l'histoire de leur arrivée chez nous, des traditions culinaires et médicinales du bout du monde qui les entourent. Découvrez-les surtout sous un autre angle, à travers la reproduction de 70 planches d'herbiers magnifiques, rassemblées au fil des siècles par des botanistes ayant parcouru la planète.

**Cote : 580.742 JEA**

## **Gourmandises de France au goût d'enfance**

**Le Goaziou Marie et La Hougue Catherine .- Ouest-France, 2005**

Comme Proust avait sa madeleine, on a tous dans le cœur un bonbon ou un biscuit qui a le pouvoir de vous ramener en enfance, sur les genoux d'un grand-père ou dans une maison accueillante. La vue, le goût, la consistance, l'odeur ou même la petite musique du papier d'emballage d'une friandise suffit à nous faire remonter le temps. Mais les douceurs ont aussi le goût d'une région dont elles portent souvent le nom. Elles y cachent une histoire aussi croustillante que craquante. Les deux gourmandes impénitentes qui partagent le goût de la balade et de la géographie affective ont poussé la porte de toutes les boulangeries, épiceries et autres palais de Dame Tartine qui se trouvaient sur leur chemin. Elles ont aussi questionné leurs amis, qui, après avoir affirmé : "Chez nous on ne mangeait pas de bonbons", évoquaient l'exception qui confirme la règle ; cette friandise pour laquelle ils sont prêts à faire un grand détour, celle qui reste gravée dans la mémoire car elle s'associe aux jours heureux. Elles ont rassemblé tous ces petits morceaux de bonheur pour dresser le portrait d'une France gourmande et douce qu'on déguste patiemment ou que l'on mord goulûment selon le type de gourmand qui sommeille en nous.

**Cote : 641.85 LEG**



## **Macarons**

**Maréchal José et Akiko Ida .- Marabout, 2007**

30 recettes de macarons et autres pâtisseries individuelles simples.

Toute la méthode pour réussir soi-même des macarons comme chez les plus grands pâtisseries, jouer sur les parfums et les combinaisons.

**Cote : 641.865 MAR**

## **Dictionnaire des mots de la cuisine**

**Martin Guy .- Seuil, 2006**

De A comme Araser à Z comme Zeste, Guy Martin, chef étoilé, s'invite dans votre cuisine. Tout son savoir et son art dans ce dictionnaire... A lire, à apprendre, à cuisiner, à déguster. Des mots à dévorer !

**Cote : 641.5 MAR**

## **Cuisinons les fleurs : 80 recettes inattendues**

**Nardo Pierrette .- Terre vivante, 2011**

Chez Pierrette Nardo, jardin potager et jardin d'ornement ne font qu'un.

Et pour cause. Pierrette cultive les fleurs pour le plaisir des yeux mais aussi pour celui des papilles. On ne le sait pas assez mais la palette des fleurs comestibles est impressionnante : dahlia, amarante, lavandine, nigelle, marguerites, mauves, tagètes... Les fleurs se mangent pour le plaisir : que diriez-vous d'un rizotto au bégonia, d'une crème de capucine aux moules ou d'un gratin au dahlia ? Mais les fleurs ont aussi des vertus diététiques et médicinales : saviez-vous que la tisane de monarde facilite la digestion et aide à faire passer les rhumes, que l'infusion de pivoine calme les démangeaisons et les irritations de la peau, ou que la reine des prés est appréciée pour ses propriétés anti-inflammatoires, et que l'infusion de rose trémière favorise le transit intestinal ? Cuisiner les fleurs ce n'est donc pas juste pour " faire joli ".

Dans ce livre Pierrette nous présente 75 fleurs à cuisiner. Pour chaque fleur : des informations botaniques, des conseils de culture, ses utilisations en cuisine, ses propriétés diététiques et gustatives, les éventuelles contre-indications, et bien évidemment des recettes.

**Cote : 641.659 NAR**

## **Les Trésors gourmands de la France**

**Pudlowski Gilles et Rougemont Maurice .- La Renaissance du livre, 1997**

Cinquante produits mythiques, cinquante trésors gourmands : voilà ce que, tel le Graal, Gilles Pudlowski et Maurice Rougemont sont allés chercher, accomplissant un véritable tour de France des spécialités. Cinquante produits qui sont autant de témoignages de la capacité de la France artisanale à innover pour le seul plaisir de la gourmandise, à résister à la standardisation tous azimuts, à sauvegarder ses différences, à les célébrer comme des objets de culte et de fête.

**Cote : 641.013 PUD**

## **Gourmandises : histoire d'un péché capital**

**Quellier Florent .- Armand Colin, 2010**

Un livre à dévorer ! Véritable voyage en gourmandise à travers les siècles, à la recherche d'un péché capital bien ambigu. Faut-il entendre par « gourmandise », la goinfrerie que l'Eglise et les bonnes manières réprouvent dès le Moyen Âge ? Imagine-t-on que le gras a longtemps peuplé les rêves de bonne chère de la population, que le chocolat a fait fantasmer l'Occident et troublé les couvents, que les Belles veillaient à entretenir leur appétissant embonpoint ? Un livre d'histoire savoureux servi par une illustration originale.

**Cote : 241.309 QUE**

## **Mémoires du goût**

**Rouanet Marie .- Albin Michel, 2004**

« J'écris comme je cuisine » aime dire Marie Rouanet. L'auteur du jubilatoire **Petit traité romanesque de cuisine** et de **Paroles de gourmandise** se met à l'écoute des échos multiples éveillés en même temps que la faim. À coup sûr, ces Mémoires sont un plat réussi. Elles excitent l'esprit, nourrissent l'imaginaire, réchauffent le cœur. Et le corps y trouve son compte puisque la gourmandise fleurit en images et que l'eau vient à la bouche.

**Cote : 844 ROU**

## **Plantes à bonbons**

**Schall Serge .- Plume de carotte, 2011**

Voici LE livre pour les gourmands, de botanique et de sucreries, qui se régaleront de découvrir l'histoire des plantes à bonbon !

Après vous être mis en appétit avec un peu d'histoire - celle de la confiserie, du miel, de la canne ou de la betterave à sucre - vous poursuivrez la dégustation avec la découverte de 30 portraits étonnants de ces plantes qui nous donnent tant de plaisir depuis parfois des siècles.

De l'anis à la menthe, du coquelicot à l'eucalyptus, de la guimauve à la réglisse, de la vanille à la violette, régalez-vous des anecdotes et des histoires humaines qui leur sont associées, tout en découvrant une iconographie riche et inédite, qui vous mettra l'eau à la bouche.

On vous a apporté des bonbons... bien que les fleurs ne soient pas si périssables que ça !

**Cote : 641.853 SCH**

## **Cupcakes**

**Smith Janet .- Marabout, 2008**

De délicieux gâteaux miniatures au charme irrésistible. Vous trouverez dans ce livre de nombreuses recettes de cupcakes superbes et originaux. Une fois tombés sous leur charme, vous ne manquerez plus une occasion de confectionner ces ravissants cupcakes : anniversaires, goûters, fêtes, réceptions ou pour terminer un repas en beauté. Même les pâtisseries débutants pourront obtenir un résultat spectaculaire sans se stresser, Alors, n'hésitez pas à vous lancer et à profiter de merveilleux moments passés en cuisine à réaliser vos cupcakes. Plus de 50 recettes de délicieux cupcakes faciles et rapides à préparer. Des conseils et des astuces pour un résultat parfait. De nombreuses idées de glaçages et de décorations.

**Cote : 641.865 SMI**

## **L'Herbier gourmand de Marc Veyrat**

**Veyrat Marc et Guy Job .- LCJ Editions, 2007**

Marc Veyrat, aujourd'hui le chef le plus étoilé au monde – 6 étoiles ! – enseigne aux enfants à reconnaître les plantes, à les cultiver et à les préparer. Une véritable découverte de la nature et du goût. Pour Marc Veyrat, la cuisine est plus encore qu'un art de vivre ou un savoir vivre, c'est sa vie !

**Cote : 641.35 VEY (DVD documentaire)**

## Films gourmands

La cuisine est une matière savoureuse pour le grand écran :  
Silence ! On déguste...

### **Beignets de tomates vertes**

**Jon Avnet .- Warner Home Video, 2007**

**Avec Jessica Tandy, Mary Stuart Masterson, Katy Bates**

De nos jours, en Alabama, Evelyn Couch, femme au foyer, mène une existence monotone jusqu'à ce qu'elle rencontre Ninny Threadgood, une vieille dame extraordinaire, qui va lui redonner goût à la vie. Celle-ci lui raconte sa jeunesse, 60 ans plus tôt, à Whistle Stop, petite bourgade du sud des Etats-Unis. L'histoire que raconte Ninny est celle de l'amitié entre deux femmes : Idgie, forte tête, véritable garçon manqué, et Ruth, douce et remarquable cuisinière. Mariée à Franck Bennett, un homme violent, Ruth finit par appeler Idgie au secours, et s'enfuit avec elle. Les deux femmes décident d'ouvrir un restaurant. Mais Bennett n'a pas dit son dernier mot...

### **Le Chocolat**

**Lasse Hallström .- TF1 Vidéo, 2001**

**Avec Juliette Binoche, Johnny Depp**

Durant l'hiver 1959, Vianne Rocher s'installe avec Anouk, sa petite fille, à Lansquenet, une petite bourgade française. En quelques jours, elle ouvre une confiserie à proximité de l'église. C'est une chocolatière hors pair : elle devine la gourmandise cachée de chacun et adapte ses recettes raffinées pour combler ses clients. De nombreux villageois s'abandonnent rapidement à ses irrésistibles friandises et succombent à ses délices sucrés.

Mais la bourgeoisie huppée de la ville ainsi que le Comte de Reynaud sont outrés de voir les habitants envoûtés par les chocolats de Vianne. Craignant que ses friandises n'amènent les gens au péché et à l'oisiveté, le Comte s'oppose vivement au commerce de Vianne et, afin de causer sa faillite, interdit à quiconque de s'y rendre. La venue d'un autre étranger, le beau Roux, va bouleverser la donne. Il aide Vianne à tenir tête à ses détracteurs.

## **La Cuisine au beurre**

**Gilles Grangier .- Studio Canal Vidéo, 2008**

**Avec Fernandel, Bourvil, Claire Maurier**

En revenant à Martigues, Fernand Jouvin, qui sort de plusieurs années de captivité, ne s'attendait pas à découvrir sa femme Christiane remariée. Cette dernière, le croyant mort, a refait sa vie avec André, un Normand travailleur, qui a transformé le restaurant de Fernand en une table renommée. Mais le Marseillais ne compte pas laisser cette situation continuer...

## **Le Festin chinois**

**Tsui Hark.- Mandarin films, 1998**

**Avec Leslie Cheung, Anita Yuen, Kenny Bee**

Afin de pouvoir émigrer au Canada, un jeune mafieux hong-kongais doit obtenir un diplôme de cuisinier. C'est ainsi qu'il atterrit dans un grand restaurant qui s'apprête à disputer un grand tournoi culinaire.

## **Le Goût de la vie**

**Scott Hicks .- Warner Home Video, 2008**

**Avec Catherine-Zeta Jones, Aaron Eckhart, Abigail Breslin**

Kate règne sur les cuisines du 22 Bleecker, un des restaurants les plus cotés de Manhattan. Inventive et exigeante, précise et rigoureuse, elle mène sa petite équipe à la baguette et accomplit chaque soir de nouveaux prodiges dans une ambiance studieuse et concentrée. Consciente de ses mérites, elle se veut irréprochable et ne s'autorise aucun relâchement. Son perfectionnisme fait l'admiration de tous, mais intimide les hommes et décourage les avances. Fréquemment levée avant 5 heures, jamais couchée avant minuit, Kate mène une existence quasi monacale...

Après la mort soudaine de sa soeur cadette, Kate recueille et prend en charge sa nièce, Zoe, 9 ans, en faisant de son mieux pour l'aider à surmonter l'épreuve. Mais la fibre maternelle lui fait cruellement défaut, et ses efforts les plus méritoires se heurtent à la résistance polie de la fillette, qui lui reproche d'en faire trop.

De retour au restaurant après une semaine d'absence, Kate a la désagréable surprise de trouver en cuisine un nouveau sous-chef : Nick, blagueur et exubérant, brillant à pleins poumons des airs de Verdi et Puccini pour la plus grande joie du personnel...

## **La Graine et le mulet**

**Abdellatif Kechiche .- Pathé distribution, 2008**

**Avec Habib Boufares, Hafsia Herzi, Farida Benkhetcha**

Sète, le port. Monsieur Beiji, la soixantaine fatiguée, se traîne sur le chantier naval du port dans un emploi devenu pénible au fil des années. Père de famille divorcé, s'attachant à rester proche des siens, malgré une histoire familiale de ruptures et de tensions que l'on sent prêtes à se raviver, et que les difficultés financières ne font qu'exacerber, il traverse une période délicate de sa vie où tout semble contribuer à lui faire éprouver un sentiment d'inutilité. Une impression d'échec qui lui pèse depuis quelque temps, et dont il ne songe qu'à sortir en créant sa propre affaire : un restaurant. Seulement, rien n'est moins sûr, car son salaire insuffisant et irrégulier, est loin de lui offrir les moyens de son ambition. Ce qui ne l'empêche pas d'en rêver, d'en parler, en famille notamment. Une famille qui va peu à peu se souder autour d'un projet, devenu pour tous le symbole d'une quête de vie meilleure. Grâce à leur sens de la débrouille, et aux efforts déployés, leur rêve va bientôt voir le jour... Ou, presque...

## **La Grande bouffe**

**Marco Ferreri .- GCT, 2006**

**Avec Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Michel Piccoli**

Quatre amis gourmets et gourmands s'enferment tout un week-end à la campagne et organisent une "bouffe" gigantesque.

## **Julie & Julia**

**Nora Ephron .- Sony Columbia, 2010**

**Avec Meryl Streep, Amy Adams, Stanley Tucci**

Julia Child est la femme qui a changé pour toujours la façon de cuisiner de l'Amérique. Mais en 1948, elle n'est encore qu'une Américaine anonyme vivant en France. Le travail de son mari les a amenés à s'installer à Paris, et Julia cherche activement une occupation. C'est alors qu'elle se prend de passion pour la cuisine française... Cinquante ans plus tard, Julie Powell a l'impression d'être dans une impasse. Elle va avoir 30 ans, et pendant que ses amies connaissent bonheur et succès, elle végète dans son travail. Julie se lance alors un défi complètement fou : elle se donne exactement un an, 365 jours pour cuisiner les 524 recettes du livre de Julia Child « Mastering the Art of French Cooking », et elle crée un blog pour relater son expérience...

## **L'Odeur de la papaye verte**

**Tran Anh Hung .- Arte Video, 2001**

**Avec Yen-Khe Tran-Nu, Man San Lu, Truong Thi Loc**

A travers l'histoire de Mui, petite paysante servante dans une famille de la ville, evocation d'une vie de femme traditionnelle vietnamienne.

## **Ratatouille** (film d'animation)

**Brad Bird .- Buena Vista Vidéo, 2008**

Rémy est un jeune rat qui rêve de devenir un grand chef français. Ni l'opposition de sa famille, ni le fait d'être un rongeur dans une profession qui les déteste ne le démotive. Rémy est prêt à tout pour vivre sa passion de la cuisine... et le fait d'habiter dans les égouts du restaurant ultra coté de la star des fourneaux, Auguste Gusteau, va lui en donner l'occasion ! Malgré le danger et les pièges, la tentation est grande de s'aventurer dans cet univers interdit.

Ecartelé entre son rêve et sa condition, Rémy va découvrir le vrai sens de l'aventure, de l'amitié, de la famille... et comprendre qu'il doit trouver le courage d'être ce qu'il est : un rat qui veut être un grand chef...

## **Salé sucré**

**Ang Lee .- Art Malta, 1994**

**Avec Long Sihung, Yu-Wen Wang, Chien-Lien Wu**

Comment M. Chu, le plus grand cuisinier de Taipei, utilise son art pour communiquer avec les autres et plus particulièrement ses trois filles.

## **Sideways**

**Alexander Payne .- FPE, 2005**

**Avec Paul Giamatti, Thomas Haden Church, Virginia Madsen**

Miles, un écrivain raté récemment divorcé, et son ami Jack, un acteur sur le point de se marier, décident de faire la route des vins dans la vallée de Santa Ynez, en Californie. Aussi différents que proches, il n'ont en commun que les ambitions déçues et l'inquiétude face au temps qui passe.

De dégustation en dégustation, Miles et Jack se noient dans l'amour du divin nectar et des femmes. Jack tombe sous le charme de Stéphanie, une séduisante serveuse, et met en péril son futur mariage. Miles, lui, entame une liaison avec Maya, sommelière. L'heure des remises en cause a sonné. Alors que la fin du voyage et le mariage approchent, Miles et Jack sont de moins en moins sûrs de vouloir rentrer. Se pose alors la seule vraie question qui vaille : quelle vie choisir ?

## Soul Kitchen

Fatih Akin .- Pyramide Vidéo, 2010

Avec Adam Bousdoukos, Moritz Bleibtreu, Birol Ünel

Zinos, jeune restaurateur à Hambourg, traverse une mauvaise passe. Sa copine Nadine est partie s'installer à Shanghai, les clients de son restaurant, le Soul Kitchen, boudent la cuisine gastronomique de son nouveau chef, un talentueux caractériel, et il a des problèmes de dos !

Zinos décide de rejoindre Nadine en Chine, et confie son restaurant à son frère Illias, fraîchement sorti de prison. Ces deux décisions se révèlent désastreuses : Illias perd le restaurant au jeu contre un promoteur immobilier véreux, et Nadine a quelqu'un d'autre dans sa vie !

