

Cycle « Gastronomie et alimentation »

Sélection bibliographique

Les cotes indiquées permettent la consultation des ouvrages et des documents en salle de lecture des Archives départementales de Seine-et-Marne

Ouvrages et imprimés

Allain (Yves-Marie) et Baraton (Alain, préf.), *Une histoire des jardins potagers*, Versailles : QUAE, 2022, 143 p.

Cote : 8°10286

Andrieu (Julie), *Les carnets de Julie, la suite de son tour de France gourmand !*, Issy-les-Moulineaux : Alain Ducasse éditions, 2014, 389 p.

La gastronomie provinoise est à l'honneur dans ce livre.

Cote : 8°8666

Androuet (Pierre), Bernini (Gérard) et Chabot (Yves), *Le Brie : histoire et légendes, fabrication, gastronomie*, Étrépilly : Presses du village, 1997, 222 p.

Cote : 4°2393

Balard (Michel), *Histoire des épices au Moyen-Âge*, Paris : Perrin, 2023, 478 p., 6 cartes

Cote : 8°10566

Bauthian (Isabelle) et Beuchot (Raphaël), *A la table des Empereurs*, Paris : Éditions du Lombard, 2019, 110 p., ill. en coul.

Bande dessinée sur l'histoire de la gastronomie.

Cote : 4°4088

Bibliothèque municipale de Dijon, *Manger et boire, entre 1914 et 1918*, Gand : Éditions Snoeck, 2015, 207 p.

Cote : 4°3841

Bienassis (Loïc), *La grande histoire de la gastronomie*, Paris : Larousse, 2024, 240 p.

Cote : commande en cours

Bihl (Laurent), *Une histoire populaire des bistrots*, Paris : Nouveau Monde éditions, 2023, 795 p.

Cote : 8°10509

Bourgeois (Anne) et Geraldo (Sylvie), *Saveurs du Gâtinais*, Paris : Les éditions des écrans, 2023, 260 p.

Cote : 4°4331

Drouard (Alain), *Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours*, Paris : Ellipses, 2021, 151 p.

Cote : 16°2972

Frère (Dominique), *Fromages antiques : à la recherche des fromages disparus*, Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2024, 113 p.

Cote : 16°3068

Fuligny (Bruno), *Le génie gourmand : les inventions culinaires et gastronomiques de 1791 à nos jours*, Paris : Gründ, 2024, 207 p.

Cote : commande en cours

Fumey (Gilles) et Raffard (Pierre), *Atlas de l'alimentation*, Paris : CNRS éditions, 2018, 238 p.

Histoire des aliments, cuisines et saveurs du monde.

Cote : 8°9431

Garnier-Pelle (Nicole), *Vatel : les fastes de la table sous Louis XIV*, Paris : Éditions In fine, 2021, 95 p.

Cote : 4 AZ 1603

Gaudry (François-Régis), *On va déguster Paris : l'encyclopédie qui dévore la capitale à pleines dents*, Vanves : Marabout, 2022, 447 p., 1 carte

Cote : 4°4290

Grataloup (Christian), *Le monde dans nos tasses : l'étonnante histoire du petit déjeuner*, Malakoff : Dunod, 2024, 229 p.

Cote : 16°3059

Harwich (Nikita), *Histoire du chocolat*, Paris : Éditions Desjonquères, 2023, 326 p.

Cote : 8°10409

Laflamme (David), *Histoire de l'apéritif en France entre 1945 et 1980 : métamorphose d'un moment alimentaire au fil des générations*, Paris : L'Harmattan, 2024, 131 p.

Cote : 8°10447

Poteau (Gérard), *À la table des écrivains*, Rouen : Éditions des falaises, 2024, 128 p.

Cote : commande en cours

Quellier (Florent) et Delerm (préf.), *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Malakoff : Dunod, 2024, 192 p.

Cote : 16°3058

Quellier (Florent, dir.), *Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours*, Paris : Belin, 2021, 799 p.

Cote : 8°9785

Reigniez (Pascal), *Histoire des couverts*, Arles : Errance et Picard, 2024, 231 p.

Cote : 8°10505

Robinet (Jean-François), *Gens et produits du terroir : Seine-et-Marne, un département nature*, Drémil-Lafarge : Éditions Daniel Briand, 1996, 141 p.

Cote : 4°4174

Serventi (Silvano), *L'alimentation des Français pendant la Grande Guerre*, Bordeaux : Éditions Sud-Ouest, 2018, 199 p.

Cote : 16°2807

Thiery-Bertaud (Marie-France), *Petit traité de la soupe*, Gap : Sureau, 2024, 128 p.

Cote : commande en cours

Vogüe (Cristina de), *Souvenirs gourmands de Vaux-le-Vicomte*, Paris : Flammarion, 2008, 154 p.

Cote : 4°3109

Journaux et revues

« La France à table, gastronomie et tourisme en Ile-de-France Sud » dans *La France à table*, n°49, 1954, 64 p.

Contient des articles sur le palais de Fontainebleau, Mac Orlan, la Brie fromagère, ainsi que des recettes culinaires briardes.

Cote : 4 AZ 1278

« Les tables royales et impériales au château de Fontainebleau » dans *Dossiers de l'association Les amis de château de Fontainebleau*, n°20, 2024

Etude des relations spécifiques des souverains à l'art de la table et de la gastronomie, élément essentiel de la diplomatie (XVI^e-XIX^e siècles).

Cote : 4 AZ 1748

Sources

Vue d'un atelier de fabrication de l'usine William Saurin à Lagny, ca. 1960

Collection Franck Saurin.

Cote : 6 FI NUM 3