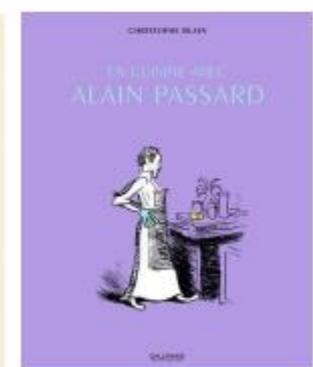
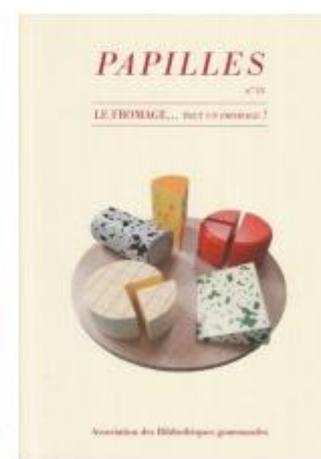
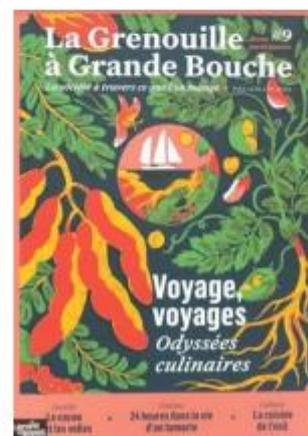
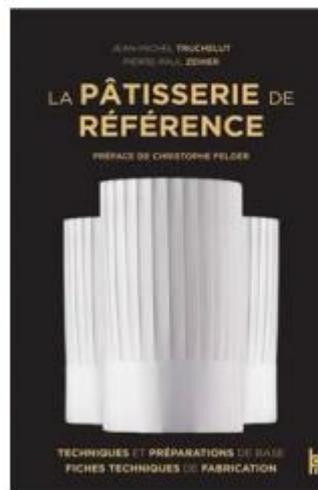
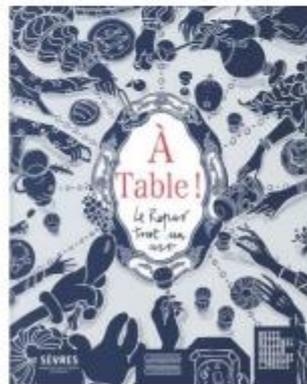
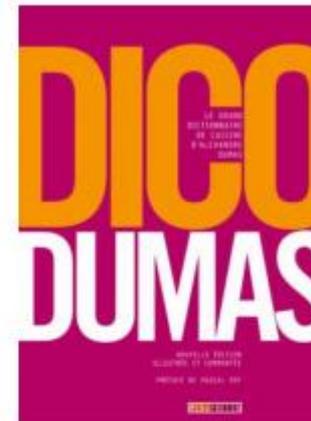
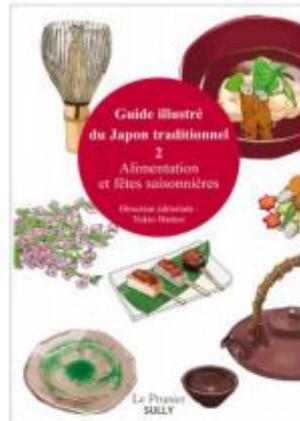
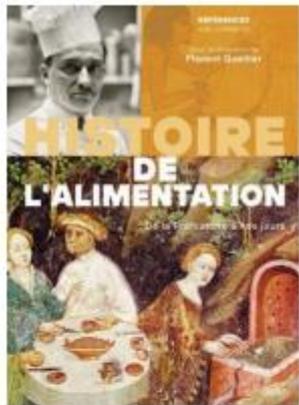


Les fonds gourmands de la BnF Quels usages dans les lycées ?

Pascale Buquet et Isabelle Degrange / 9 novembre 2022



Une collection de gastronomie en libre accès

Accès au site de la Bibliothèque nationale de France



Search bar with a magnifying glass icon on the right. Below the search bar are four radio buttons for filtering results:

- Tout
- Disponible sur Gallica ?
- Bibliothèque du Haut-de-jardin ?
- Salle Ovale ?

Recherche avancée

Information Covid-19

Pour connaître les horaires d'ouverture de la bibliothèque et les conditions d'accès, il faut impérativement consulter le lien suivant : www.bnf.fr.

Vous recherchez précisément | AUTEURS A-Z | SUJETS A-Z | PÉRIODIQUES | COTE

Découvrez les notices d'autorité

Rechercher des notices de personnes, collectivités, œuvres, noms communs, noms géographiques, marques.

NOTICES D'AUTORITÉ

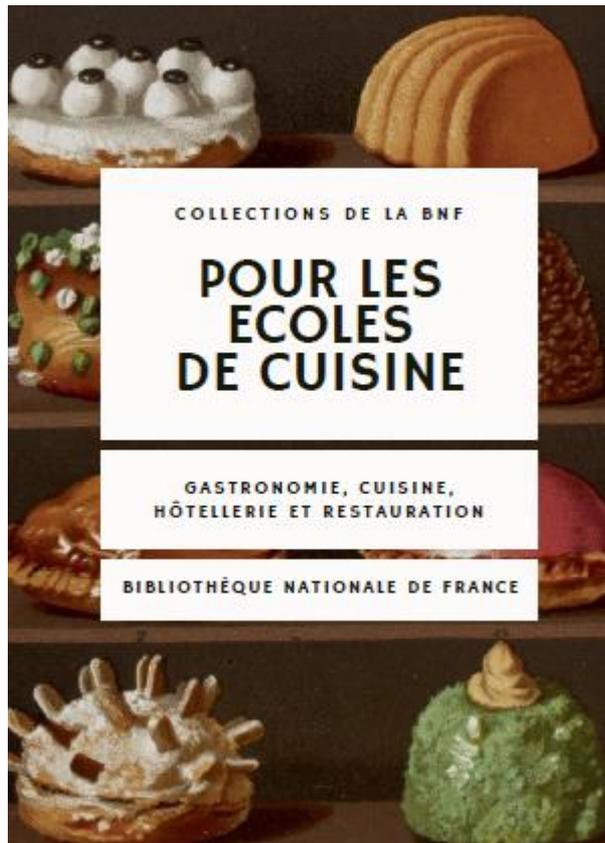


Explorez nos univers

Les univers donnent accès à un sous-ensemble cohérent du catalogue général, et proposent des modalités de recherche spécifiquement adaptées.



A retrouver dans le Catalogue général de la BnF



COLLECTIONS DE LA BNF

POUR LES ECOLES DE CUISINE

GASTRONOMIE, CUISINE, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

La BnF propose de nombreuses ressources en lien avec la culture la gastronomie, l'hôtellerie et la restauration, réparties en quatre grands ensembles.

- 1) Ressources consultables dans les salles du Haut-de-Jardin (sauf tous publics) de la BnF (site François-Mitterrand).
- 2) Ressources consultables dans les salles du Bas-de-Jardin (sauf de recherche) de la BnF (site François-Mitterrand). Certaines en libre accès, d'autres en magasin, à commander avant votre venue.
- 3) Ressources consultables à la Réserve des livres rares (site François-Mitterrand) sur la site Internet ou à la Bibliothèque de l'Arsenal.
- 4) Ressources consultables à distance et gratuitement dans Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF.

BIBLIOTHÈQUE DU HAUT-DE-JARDIN : TOUS PUBLICS

SALLE D
Point de Ressources et d'Information
Sur le Monde de l'Entreprise (PRISME)

SALLE C
Sciences et Techniques

La salle C présente des collections dans tous les domaines des sciences et des techniques. Elle offre notamment un riche fonds de gastronomie.

SALLE C SCIENCES ET TECHNIQUES

GASTRONOMIE
2000 titres
10000 volumes
10000 titres (10000 titres en 4000 titres)
Plus de 10000 titres et 10000 volumes

MONDE (CIB) et Haute Cuisine
Techniques culinaires et restaurations collectives (Plans et autres produits de la Restauration)
Bibliographie de l'artisanat
Bibliographie de l'artisanat
Bibliographie de l'artisanat

BANQUES CULINIQUES
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

BANQUES CULINIQUES
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE

SCIENCE DE LA TABLE (CIB) et restaurants
Espace et formation
Histoire des cuisines et de la gastronomie
Gastronomie (CIB) et restaurants

SCIENCE DE LA TABLE (CIB) et restaurants
Espace et formation
Histoire des cuisines et de la gastronomie
Gastronomie (CIB) et restaurants

SCIENCE DE LA TABLE (CIB) et restaurants
Espace et formation
Histoire des cuisines et de la gastronomie
Gastronomie (CIB) et restaurants

SALLE C - GASTRONOMIE LISTE CLIQUABLE DES COTES

641	Gastronomie - Généralités
641.03	Bibliographies supérieures dictionnaires
641.05	Gastronomie - Historiques
641.07	Gastronomie - Enseignement et formations
641.09	Gastronomie - Histoire
641.090.1	Gastronomie - des origines au Moyen Âge
641.090.3	Gastronomie - du XVIIe au XVIIIe s.
641.090.4	Gastronomie - du XVIIIe au XIXe s.
641.091	Gastronomie et gastronomes
641.097	Arts et gastronomie
641.2	Bouillons
641.22	Vins
641.220.3	Vins - Dictionnaires et encyclopédies
641.220.9	Vins du monde
641.220.944	Vins de France - Généralités
641.220.944.3	Vins de France - Champagne
641.220.944.4	Vins de France - Bourgogne
641.220.944.7	Vins de France - Bordelais
641.220.944.9	Vins de France - Autres régions
641.23	Bière
641.25	Eaux-de-vie et liqueurs
641.252	Whisky
641.26	Bouillons non alcoolisés
641.262	Thé
641.263	Café et ses dérivés
641.3	Aliments et ingrédients
641.303	Plantes comestibles sauvages
641.331	Pâtisseries et confiseries

SALLE C - GASTRONOMIE LISTE CLIQUABLE DES COTES

641.337.4	Chocolat et cacao
641.338.3	Épices
641.338.5	Sauces, condiments, huiles et vinaigres
641.34	Fruits
641.34	Légumes
641.36	Viandes, volailles et gibiers
641.364	Charcuterie
641.37	Fromages
641.38	Œufs
641.38	Miel
641.39	Pâtisseries, produits de la mer et mollusques
641.5	Arts et traditions culinaires
641.55	Science en cuisine
641.554	Cuisine moléculaire
641.56	Cuisines de santé
641.563.7	Cuisine bio
641.59	Cuisines du monde
641.590.92	Cuisine - Châli et haute cuisine
641.594	Cuisine - Europe
641.594.1	Cuisine - les britanniques
641.594.3	Cuisine - Allemagne, Europe centrale
641.594.4	Cuisine - France - Centralité
641.594.4092	Cuisine - France - Châli et haute cuisine
641.594.41	Cuisine - France - Bretagne, Normandie
641.594.43	Cuisine - France - Alsace, Lorraine
641.594.436	Cuisine - France - Alsace, Lorraine
641.594.438	Cuisine - France - Alsace, Lorraine
641.594.44	Cuisine - France - Alsace, Lorraine
641.594.45	Cuisine - France - Alsace, Lorraine
641.594.458	Cuisine - France - Alsace, Lorraine

SALLE C - GASTRONOMIE LISTE CLIQUABLE DES COTES

641.594.459	Cuisine - France - Auvergne, Limousin
641.594.47	Cuisine - France - Midi-Pyrénées, Aquitaine
641.594.49	Cuisine - France - Provence, Languedoc-Roussillon, Corse
641.594.5	Cuisine - Italie
641.594.6	Cuisine - Espagne, Portugal
641.594.7	Cuisine - Europe de l'Est, Russie
641.594.8	Cuisine - Scandinavie
641.594.92	Cuisine - Belgique et Suisse
641.594.95	Cuisine - Grèce et Balkans
641.595	Cuisine - Asie
641.595.1	Cuisine chinoise
641.595.2	Cuisine japonaise
641.595.4	Cuisine indienne
641.595.5	Cuisine moyen-orientale
641.595.6	Cuisine cubaine
641.596	Cuisine - Afrique
641.597	Cuisine - Amérique du Nord
641.598	Cuisine - Amérique du Sud
641.599	Cuisine - Océanie
641.7	Techniques culinaires, restauration collective
641.8	Préparations culinaires diverses
641.815	Pâtisseries et confiseries
641.85	Desserts
641.86	Plâtisseries
641.865	Desserts
642	Arts de la table
642.5	Cafés, restaurants

Et dans ce guide (format numérique)

LES ACTUALITÉS

de la Bibliothèque numérique

8 686 521

DOCUMENTS EN LIGNE



L'HUMEUR



LA PETITE BÊTE



LA MÉTÉO



À LA UNE

Le textile, de la fibre aux vêtements

Découvrons dans ces nouvelles Sélections l'histoire et les techniques de transformation des tissus, des matières premières aux colorants industriels en passant par la confection des vêtements et accessoires.



BLOG



La Montansier

Retraçons, dans une nouvelle série de billets, la carrière de cette artiste, entrepreneuse de théâtre et femme de pouvoir du 18^e siècle.



Par les soirs bleus
d'été,
j'irai dans les
sentiers, /
Picoté par les blés,
fouler l'herbe
menue."

Arthur Rimbaud,
"Sensation", 1870.

BLOG



Marguerite Durand, journaliste féministe

BLOG



Sports et techniques

Gallica, 9 millions de documents

(BnF Gallica) TOUT GALLICA RECHERCHE AVANCÉE FR

TOUTES NOS SÉLECTIONS PAR TYPES DE DOCUMENTS PAR THÉMATIQUES PAR AIRES GÉOGRAPHIQUES BLOG

Accueil > Recherche avancée

<p>PAR PROXIMITÉ</p> <p>Je cherche le terme <input type="text"/> à une distance maximale de <input type="text"/> mot(s) du terme suivant <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="+"/></p>		<p>PAR ANNÉE D'ÉDITION</p> <p>De <input type="text" value="De"/> à <input type="text" value="AAAA"/> à <input type="text" value="AAAA"/></p>
<p>PAR BIBLIOTHÈQUE OU SITE</p> <p>Saisir ou sélectionner une bibliothèque <input type="text"/></p> <p>Saisir ou sélectionner un site de consultat. <input type="text"/></p>	<p>PAR FORMAT</p> <p>-- Choisir le format -- <input type="text"/></p>	<p>PAR COLLECTION OU THÈME</p> <p>Saisir ou sélectionner une collection <input type="text"/></p> <p>-- Choisir un thème -- <input type="text"/></p>
<p>RECHERCHE GÉOGRAPHIQUE</p> <p>Saisir un lieu (ex. : Guingamp)... <input type="text"/></p> <p>Rayon de la recherche <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="Lancer la recherche géographique"/></p>		<p>PAR DATE DE MISE EN LIGNE</p> <p>Du <input type="text" value="Du"/> au <input type="text" value="JJ/MM/AAAA"/></p>

Trier vos résultats par

Regrouper par titre
 Au volume / fascicule
 Recherche exacte

**Chercher dans Gallica
La recherche avancée**

PAR PROXIMITÉ

Je cherche le terme

à une distance maximale de

mot(s) du terme suivant



Chercher dans Gallica
La recherche par proximité

(BnF Gallica

Accueil > 19 résultats page 1 sur 2 > Liste d'ensemble - 2 volume(s) page 1 sur 1 > Consultation

Le livre de pâtisserie / par Jules Gouffé... ; ouvrage contenant 10 planches ... Gouffé, Jules (1807-1877). Auteur du texte

vue 1 - page plat sup. vue 2 - page contreplat sup. vue 3 - page page de garde recto vue 4 - page page de garde verso

vue 10 - page NP vue 11 - page NP vue 12 - page NP vue 13 - page NP

vue 19 - page III vue 20 - page IV vue 21 - page V vue 22 - page VI

vue 28 - page 4 vue 29 - page 5 vue 30 - page 6 vue 31 - page 7

(BnF Gallica TOUT GALLICA Rechercher... RECHERCHE AVANCÉE FR

TOUTES NOS SÉLECTIONS PAR TYPES DE DOCUMENTS PAR THÉMATIQUES PAR AIRES GÉOGRAPHIQUES BLOG

Accueil > 699 résultats page 1 sur 47 > Consultation

Les recettes des "Belles Perdrix" / recueillies par Gabrielle Reval et Maria Croci

SYNTHÈSE

Livres 340 pages

EN SAVOIR PLUS >

LÉGENDES ET TABLE DES MATIÈRES >

VERSION TEXTE (OCR) >

A DÉCOUVRIR

— Auteurs similaires

Reval Gabrielle

Le Royaume des Périsseuses LA BACHELIÈRE

ZOOM Page NP < >

Chercher dans Gallica

SYNTHÈSE >

EN SAVOIR PLUS >

VERSION TEXTE (OCR) v

<<< Texte Complet

Résultats de recherche: "champignon"

128 résultat(s) trouvé(s)

p.218

Lorsque le lard est coloré, ajoutez les mauviettes et 300 grammes de champignons, que vous aurez épluchés, lavés et émincés sans les tourner : Faites cuire 8 minutes(...)

p.236

Faites fondre 30 grammes de beurre, que vous versez sur les champignons et les merlans

p.255

Enlevez en bas 2 rangées de feuilles, et coupez 1 centimètre du fond en tournant comme pour les champignons tournés (voir Champignons tournés, page 70(...))

p.264

Ayez 12 champignons de 4 centimètres, d'égale grosseur(...)

p.265

Saupoudrez les champignons d'une cuillerée à bouche de chapelure également divisée sur tous(...)

p.284

A DÉCOUVRIR >

Servez.

ARTICHAUTS A LA SAUCE BLANCHE ET A L'HUILE.

Ayez 4 artichauts moyens; choisissez-les de façon qu'ils ne soient ni durs ni filandreux.

La saison des artichauts est de mai à octobre.

Coupez les feuilles du haut de 2 centimètres;

Enlevez en bas 2 rangées de feuilles, et coupez 1 centimètre du fond en tournant comme pour les champignons tournés (voir Champignons tournés, page 70);

Lavez-les et faites-les cuire à l'eau de sel (5 grammes pour 1 litre d'eau);

Pour vous assurer de la cuisson, faites entrer l'aiguille dans le fond : elle doit enfoncer sans résistance;

Égouttez-les bien, retirez le foin, et servez 4 décilitres de sauce blanche à part.

Les artichauts se mangent aussi à l'huile et au vinaigre, on les fait cuire comme il vient d'être dit, et on les laisse bien refroidir comme pour l'asperge à l'huile.

ARTICHAUTS A LA BARIGOLE.

Faites blanchir

ZOOM



Page 255



chir

Recherche dans le document

VERSION TEXTE (OCR)

champignon

Recherche



Chercher dans Gallica

Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine... (8e édition) / par Jules Gouffé, ancien officier de bouche du jo...

Gouffé, Jules (1807-1877). Auteur du texte

SYNTHÈSE

EN SAVOIR PLUS

Titre : Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine... (8e édition) / par Jules Gouffé, ancien officier de bouche du jockey-club de Paris ; avec 4 planches imprimées en chromolithographie et 182 gravures sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat

Auteur : Gouffé, Jules (1807-1877). Auteur du texte

Éditeur : (Paris)

Date d'édition : 1893

Contributeur : Ronjat, E. (1822-18..). Illustrateur

Notice du catalogue :
<http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb43664906p>

Type : monographie imprimée

Langue : français

Format : 1 vol. (XVII-864 p., XXV pl.) : ill. ; 28 cm

Format Numérique : document PDF

VERSION TEXTE (OCR)

A DÉCOUVRIR

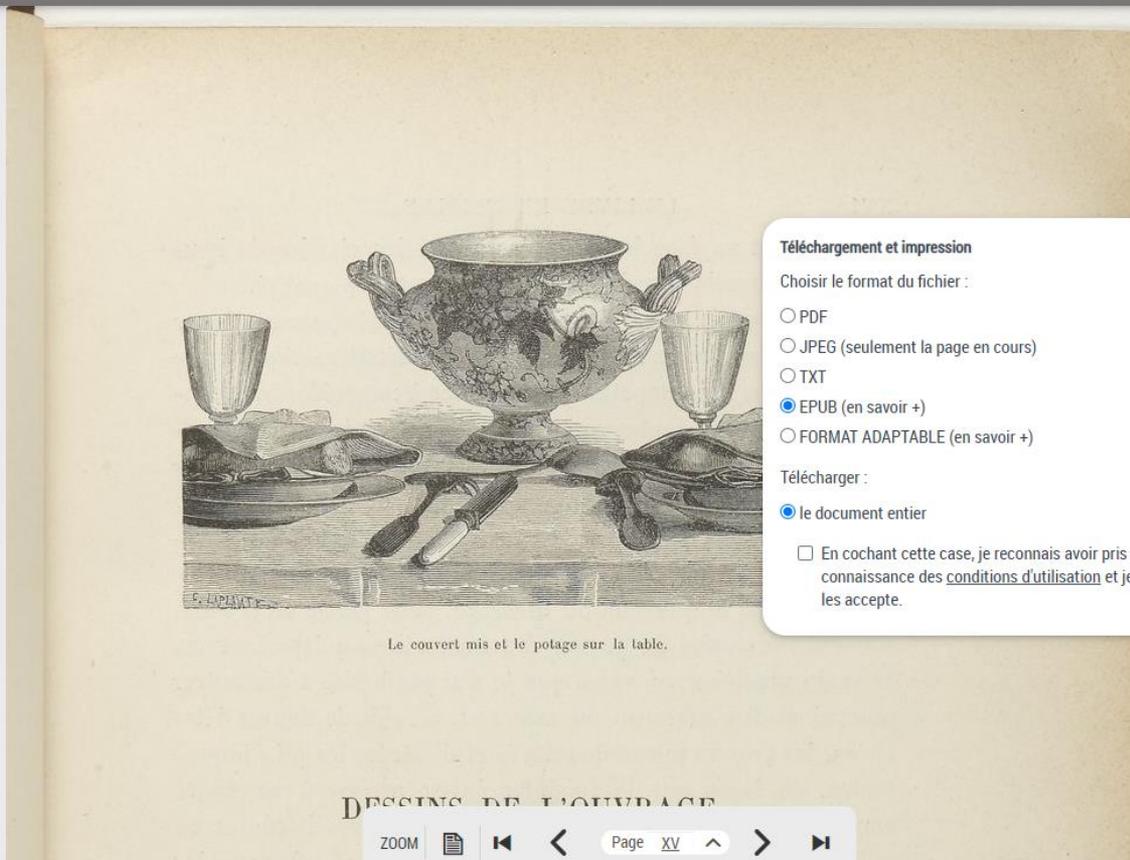
— Collections numériques similaires

Patrimoine gourmand



— Auteurs similaires

Ronjat E



Le couvert mis et le potage sur la table.

DESSINS DE L'OUVRAGE

Téléchargement et impression

Choisir le format du fichier :

- PDF
- JPEG (seulement la page en cours)
- TXT
- EPUB (en savoir +)
- FORMAT ADAPTABLE (en savoir +)

Télécharger :

- le document entier
- En cochant cette case, je reconnais avoir pris connaissance des [conditions d'utilisation](#) et je les accepte.

Navigation icons: Search, Share, Download, Star, Shopping cart, Warning, Help.



Chercher dans Gallica

ARTS, LOISIRS, SPORTS >

DROIT, ÉCONOMIE, POLITIQUE >

GÉOGRAPHIE >

HISTOIRE >

LITTÉRATURES >

PHILOSOPHIE, SCIENCES SOCIALES >

SCIENCES >

ARTS DU FEU >

JARDINS >

PATRIMOINE ÉQUESTRE >

PATRIMOINE GOURMAND >

SE SOIGNER PAR LES EAUX >

SPORTS >

ESSENTIELS DE LA GASTRONOMIE

ÉCRITS GOURMANDS

MÉTIERS ET SAVOIR-FAIRE : CUISI...

MENUS

BOISSONS

GASTRONOMIE EN IMAGES

Les Sélections de Gallica



Patrimoine gourmand

Gallica vous guide dans ses collections de gastronomie. Livres de recettes, menus manuscrits, cartes gastronomiques, manuels de métiers de bouche, affiches publicitaires... Régalez-vous !



À PROPOS DE CET ENSEMBLE

NOS PARTENAIRES

POUR ALLER PLUS LOIN

ET AILLEURS



Essentiels de la gastronomie
(chronologie)



Manuels de cuisine et livres de
recettes



Ecrits gourmands



Métiers et savoir-faire : cuisine,
boucherie, boulangerie,
pâtisserie...



Menus



Boissons



Cartes gastronomiques



Gastronomie en images



Alimentation et santé

Patrimoine gourmand



Ecrits gourmands

Retrouvez ici une sélection de guides, livres, et revues culinaires.



Guides gastronomiques



Littérature gastronomique



Presse culinaire

Les écrits gourmands



Presse culinaire

Sélection de titres de presse culinaire destinés aux professionnels de la gastronomie, aux gourmets et au grand public, sur une période allant de la fin du 18e siècle à la première moitié du 20e siècle.



Gazetin du comestible



Almanach de la bonne cuisine et de la maîtresse de maison



Journal des pâtisseries-cuisiniers, biscuitiers, fabricants de pains d'épices... (Le)



Journal officiel de l'alimentation



Menu parisien (Le) : indicateur de la publicité des hôtels et des restaurants



Almanach des chansons de table et du vin



Almanach des gourmands (1803)



Pâtisserie bourgeoise (La)



Pâtisserie française illustrée (La)



Pâtissier français (Le)



Petit almanach perpétuel de gastronomie



Revue gastronomique (La)



Salle à manger (La) : chronique de la table



Métiers et savoir-faire : cuisine, boucherie, boulangerie, pâtisserie...

La gastronomie se nourrit de savoir-faire développés depuis des siècles par divers corps de métiers. Les manuels, les livres de cuisine régionale, la réglementation professionnelle, mais aussi l'évolution du matériel éclairent cette dimension technique.



Manuels de cuisine et livres de recettes



Cuisine régionale



Métiers de bouche : cuisine, boucherie, boulangerie, pâtisserie...



Conserves alimentaires



Ustensiles et matériel (images)





Bouchers, charcutiers, rôtisseurs

Manuels, réglementation, photographies... : voilà de quoi tout savoir sur l'histoire des bouchers, charcutiers et rôtisseurs !



Manuels de boucherie et de charcuterie



Réglementation de l'activité des bouchers, charcutiers, rôtisseurs



Bouchers en images





Boissons

Pour mieux connaître l'histoire des boissons chaudes (thé, café, chocolat) et des alcools, Gallica vous présente quelques documents instructifs.



Café, thé, chocolat



Alcools

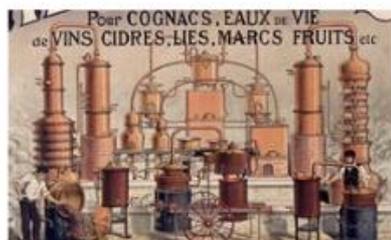
Cette rubrique rassemble des documents consacrés à l'histoire, la production et la consommation de boissons, alcoolisées ou non, appartenant au patrimoine gastronomique français. La plupart ont des origines fort anciennes. La bière est ainsi considérée comme l'un des premiers breuvages alcoolisés. De même, le cidre, connu depuis l'Antiquité, est, au XIXe siècle, la deuxième boisson la plus consommée en France. Les eaux-de-vie, dont l'élaboration remonte au Moyen Age, étaient réputées être de véritables élixirs de longue vie. Il faut en revanche attendre le XVIIe siècle pour que l'Europe découvre le thé, le café et le chocolat, de nouvelles boissons chaudes exotiques.

Quant au vin, il n'a pas été inclus dans cette sélection car il fera l'objet de pages de présentation spécifiques.



Alcools

De la bière à l'eau-de-vie, en passant par les cidres et les liqueurs, Gallica vous offre quelques documents à consommer sans modération !



Alcools : généralités



Bières



Cidres et poirés



Eaux-de-vie



Liqueurs





Gastronomie en images

La gastronomie, c'est aussi le plaisir des yeux ! C'est pourquoi Gallica a rassemblé ici des affiches publicitaires, des scènes de festins et banquets, ainsi que des représentations des métiers de bouche au travail.



Repas, banquets et festins



Métiers



Affiches publicitaires



Ustensiles et matériel (images)





Affiches publicitaires

Marques alimentaires, boissons et restaurants ont utilisé l'affiche pour leur promotion, faisant souvent preuve d'originalité ou d'humour.



Alimentation



Boissons



Restauration

Essentiels de la gastronomie

Cette frise chronologique présente les textes essentiels de l'art culinaire, de l'Antiquité au début du XXe siècle.



De l'Antiquité à la Renaissance

D'Apicius à Bartolomeo Scappi



XVIIIe siècle

Le siècle de la "nouvelle cuisine":
François Marin, Joseph Menon,
Joseph Gilliers, Vincent La Chapelle...



XIXe siècle

L'âge d'or de la gastronomie,
d'Antoine Beauvilliers à Urbain
Dubois



XVIIe siècle

Le Grand Siècle, de La Varenne à
Massialot



Débuts du XIXe siècle

Antonin Carême (1784-1833)



Débuts du XXe siècle

Auguste Escoffier (1846-1935)

Les Essentiels de la gastronomie



Petite histoire des œufs de Pâques

📅 17 AVRIL 2022 👤 ISABELLE DEGRANGE

De nombreuses traditions culinaires rythment la fête de Pâques. Parmi elles, la dégustation des œufs, qu'ils soient, ou non, en chocolat. Gallica regorge d'anecdotes sur leur histoire. Florilège.



J'aime la galette, savez-vous comment ?

📅 5 JANVIER 2022 👤 SYLVIE VOISIN GILLES KREMER

«... Quand elle est bien faite, avec du beurre dedans». Cette chanson nous rappelle que le temps de la galette des rois est de retour. D'où vient cette pratique de consommer ce gâteau et de «tirer les rois» le jour de l'Épiphanie ? De la Rome antique à aujourd'hui, cette coutume païenne, puis chrétienne est devenue une fête populaire et familiale.



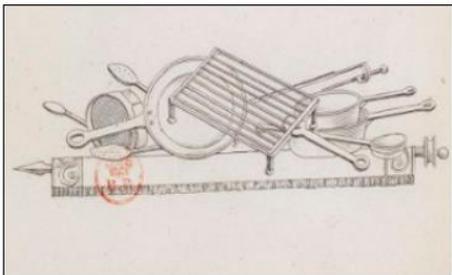
La bûche de Noël : de l'âtre à la table

NOËL.

📅 👤 SYLVIE VOISIN GILLES KREMER

C'est bientôt Noël et le repas de fête se terminera très certainement par la dégustation de la traditionnelle bûche. Ce gâteau de Noël est très répandu en France, en Belgique, en Suisse, et plus généralement dans les pays francophones. Quelle est l'histoire de ce dessert si apprécié ?

Le blog Gallica
Les billets en lien avec la gastronomie



Auguste Escoffier change les manières de table

175 ANS DE LA NAISSANCE D'ESCOFFIER

📅 9 MARS 2022 👤 GÉRARD ALLEMANDOU

L'Art de la cuisine française d'Antonin Carême, de 1835, restera au XIXe siècle la référence du monde culinaire, portant haut l'apparat du service "à la française". L'évolution se fera grâce à Urbain Dubois, aussi n'est-il par surprenant que dès la page de titre de son *Guide Culinaire* en 1903, Auguste Escoffier donne le ton : "Je place ce livre sous le patronage posthume de Urbain Dubois..."



Le remarquable livre des menus d'Auguste Escoffier

175 ANS DE LA NAISSANCE D'ESCOFFIER

📅 19 OCTOBRE 2021 👤 GÉRARD ALLEMANDOU

Besoin d'inspiration? Feuillotez avec nous le *Livre des Menus* du 6 juin au 3 juillet 1906, formé des menus et cartes du Carlton de Londres, écrits pour la majorité de la main d'Auguste Escoffier.



Histoire des fraises Sarah Bernhardt

175 ANS DE LA NAISSANCE D'ESCOFFIER

📅 27 OCTOBRE 2021 👤 ISABELLE DEGRANGE

A l'occasion du 175^e anniversaire d'Auguste Escoffier, un repas exceptionnel se déroulera demain soir dans plus de 30 pays, réunis autour d'une même tradition, celle des « dîners d'Epicure » inaugurée de son vivant par le premier de ces dîners simultanément plus de 30 pays d'Europe, figurait un dîner de Sarah Bernhardt.



Histoire de la pêche Melba

175 ANS DE LA NAISSANCE D'ESCOFFIER

📅 👤 ISABELLE DEGRANGE

Fraises Sarah Bernhardt, salade Réjane ou poularde Adelina Patti : Auguste Escoffier a donné le nom de femmes à nombre de ses recettes. La pêche Melba est la plus célèbre d'entre elles.

Le blog Gallica
Les billets en lien avec la gastronomie



Improviser en cuisine

LE FESTIVAL DU MONDE

📅 22 SEPTEMBRE 2021 👤 ISABELLE DEGRANGE

Préférez-vous improviser en cuisine ou suivre scrupuleusement les instructions des livres de recettes ? En écho à la table-ronde « L'impro aux fourneaux », organisée par le Festival du Monde en partenariat avec la BnF, Gallica se penche sur cette savoureuse question.



Manger à bord des trains : la naissance des wagons-restaurants

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

📅 17 SEPTEMBRE 2021 👤 ISABELLE DEGRANGE

Qui n'a jamais rêvé de prendre place à bord d'un luxueux wagon-restaurant aux décors en bois d'acajou, aux tables garnies de linge blanc et d'argenterie, pour y goûter les plats qu'on y servait ? Embarquement immédiat, sur le blog Gallica, à l'occasion des Journées européennes du patrimoine 2021 qui mettent les chemins de fer à l'honneur.



La chocolaterie Menier

HISTOIRE DE CHOCOLATIERS

📅 13 SEPTEMBRE 2022 👤 ISABELLE DEGRANGE ; AUDREY VIAULT

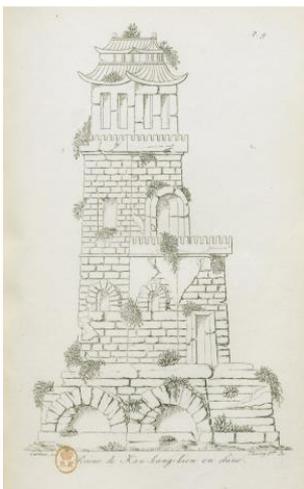
Pour un automne des plus gourmands, Gallica a concocté une série de billets dédiés aux chocolateries. Premier épisode : l'usine Menier de Noisiel et ses campagnes publicitaires originales, sous forme d'affiches devenues célèbres, mais aussi, dès 1898, d'objets promotionnels sonores.

[LIRE LA SUITE](#)

Le blog Gallica
Les billets en lien avec la gastronomie

DANS LES PAS D'ANTONIN CARÈME : LA PÂTISSERIE ARTISTIQUE

Bibliographie sélective



Carême (1784-1833) est la grande figure de la haute cuisine française du XIX^{ème} siècle: Il fut le maître incontesté des buffets monumentaux et de grandes pièces montées aux décors savamment travaillés qui devaient exciter la gourmandise et être agréables à la vue. Sa passion pour l'architecture, qu'il cultiva en fréquentant assidûment le cabinet des Estampes de la Bibliothèque nationale, lui inspira toute une série de réalisations pittoresques : ruine de Babylone, pavillon chinois, ou Hermitage suédois. Dans toutes ses créations, il recherchait l'élégance et l'harmonie des proportions et des couleurs (pas plus de trois couleurs « tendres dans leurs nuances »).

Dans ses livres, il fit preuve d'une grande pédagogie, n'hésitant pas à illustrer son propos de nombreux dessins réalisés par lui. Son dessin était que « les jeune gens qui seront studieux, trouveront dans mes dessins de grands moyens d'instructions, et pourront, en peu de temps, faire des progrès rapides ». Comme le dira le marquis de Cussy, « il apprend à ceux qui ne savent pas, il perfectionne ceux qui savent déjà. »

Dans le sillage de Carême, d'autres grands noms ont marqué cette époque tels qu'Urban Dubois, Jules Gouffé à qui l'on doit le premier ouvrage culinaire avec des illustrations en couleurs ou encore Gustave Garlin.

S'inscrivant dans les pas d'Antonin Carême, la BnF et le Centre européen des professions culinaires se sont associés pour organiser un concours de pâtisserie décorative au cours duquel des apprentis sont invités à revisiter une œuvre de leur choix. Le 25 avril 2017, un jury composé de personnalités de la BnF, de journalistes spécialisés et de professionnels de la pâtisserie décernera trois prix aux meilleures créations. Les œuvres récompensées, hélas non comestibles, seront exposées à la BnF pendant une semaine.

Du 7 mars au 30 avril 2017, le département Sciences et techniques propose, en avant-première, en salle C une sélection d'œuvres des maîtres de la pâtisserie artistique du XIX^{ème} siècle.

Source : *Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême.*
Paris : imp. de F. Didot, 1815

Les documents présentés dans cette bibliographie sont disponibles dans la salle C (sciences et techniques) de la bibliothèque du Haut-de-jardin, dans la salle X (recherche bibliographique), ou dans les magasins de la bibliothèque de recherche sur le site F-Mitterrand, ou en ligne sur Gallica.

Plus de bibliographies ici :
<https://www.bnf.fr/fr/bibliographies-en-sciences-et-techniques>

Gastronomie

- [Dans les pas d'Antonin Carême : la pâtisserie artistique \[mars 2017\]](#)
- [Le XIX^{ème} siècle, âge d'or de la gastronomie française \[décembre 2015\]](#)
- [Le chocolat dans tous ses états \[avril 2013\]](#)

Sciences de la vie - Agronomie

[Le fruit de la vigne \[Juillet 2022\]](#)

Développement durable

[De la terre à l'assiette \[novembre 2018\]](#)

Les bibliographies de la BnF

http://

Rechercher l'URL

» Recherche avancée

Parcours guidés

» Presse et actualité

» Des vidéos à la chaîne

← Retour à la liste des parcours



Le web gourmand

Date de publication : 12/12/2016

Présentation

Histoire, sociologie de la gastronomie

Cuisine d'ici

Cuisine d'ailleurs

Nouvelles tendances

Blogs d'amateurs et de professionnels

Pâtisserie

Alimentation et santé

Art, design, image

Ecoles et formations



La gastronomie française a été reconnue par l'Unesco comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est une longue tradition de gourmandise, de plaisirs partagés, de convivialité, d'inventivité. Le web partage ses valeurs. Il a changé la façon de cuisiner, de rechercher un lieu pour se restaurer, et participe aussi à la créativité culinaire. Un parcours à croquer.

Rechercher un site

OK

Le dépôt légal du web : le web gourmand



Albums de Gallica BnF

Concours de pâtisserie : dans les pas d'Antonin Carême

VOTEZ !

En partenariat avec le Ceproc (Centre européen des professions culinaires), la BnF a organisé son premier concours de pâtisserie décorative. Les apprentis pâtisseries étaient invités à réinventer une pièce d'un grand cuisinier du XIXe siècle (Antonin Carême, Urbain Dubois, Jules Gouffé...), dont les ouvrages sont numérisés dans Gallica.

Découvrez une sélection des oeuvres en lice avec leur modèle... et votez pour la meilleure ! Le jury a désigné ses gagnants hier soir : à vous de décerner le prix du public ! Voir moins 26 avril 2017

Ajouter des photos ou des vidéos

👍 81 4 commentaires 35 partages

👍 J'aime 🗨️ Commenter 🔄 Partager

Gallica BnF @GallicaBnF

Bravo aux lauréats du concours de #pâtisserie @laBnF / Ceproc ! Palmarès, œuvres et sources Gallica ici : bit.ly/2pyBDi7

Fou de Pâtisserie et 5 autres personnes

11:56 AM · 26 avr. 2017 · Twitter Web Client

Quelques exemples d'accueil de classes / 2017
Concours du Centre d'excellence des professions culinaires (CEPROC)



Guillaume Gomez 
@ggomez_chef

...

Bel échange cet après-midi avec les jeunes du lycée Castel de @dijon autour des menus présidentiels et de notre patrimoine culinaire. @GallicaBnF un outil indispensable, utile et gratuit pour l'explorer, le découvrir et le comprendre ! #transmission



 MOF et 9 autres personnes



BM Dijon patrimoine
@BMDijonPat

...

#RDVGallica #EnSalleDeLecture Dégustation surprise d'une douceur élyséenne en partenariat avec le lycée hôtelier Le Castel



Rendez-vous gourmand à Dijon

 Guillaume Gomez et 4 autres personnes

RDV GALLICA

9:08 PM · 9 oct. 2018 depuis Dijon

 11 OCTOBRE 2018  EQUIPE GALLICA

Le 9 octobre, la bibliothèque municipale de Dijon officialisait la réception d'un dépôt exceptionnel : plus de 1 175 menus présidentiels réunis par Guillaume Gomez, chef des cuisines du Palais de l'Élysée. Cette collection sera bientôt numérisée par la bibliothèque municipale de Dijon, partenaire de Gallica, qui possède un fonds de plus de 15 000 menus, dont 8 000 sont déjà numérisés. Gallica, pour saluer l'événement, a servi aux convives un festin virtuel de circonstance.



Quelques exemples de rencontres avec les classes / 2018
Rendez-vous gourmand à Dijon

7042 documents - Cotes 607-699
 Voir notamment ...

608.9 : Archéologie industrielle (43 documents)
 Jean-Marc Dupuis, *Mille ans de moulins à Caen*, Éd. Cahiers du temps, 2014

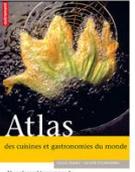
663-664.909 : Technologies agro-alimentaires (406 documents)
663.3 : Boissons maltées et brassées (17 documents)
 Ex.: Sonia Colin, *Traité de brasserie*, t.1 et 2, Dunod, 2022

664 : Technologie des aliments solides
664.7 : Blé, autres céréales et dérivés (20 documents)
 Ex. : - J. Abecassis, R. Alary, J.-C. Barlerin... et al., *Les Industries de première transformation des céréales*, Technique et documentation : APRIA, 1990
 - Marie-Pierre Arvy, *Des plantes et des pains : nutrition et sensorialité*, Éd. Tec & doc, 2009
 - Pierre Feillet, *Le Grain de blé*, Institut national de la recherche agronomique, 2000
 - B. Godon (dir.), *Biotransformation des produits céréaliers*, Tec & doc-Lavoisier, 1991
 - B. Godon, W. Loisel, *Guide pratique d'analyses dans les industries des céréales*, Tec & doc-Lavoisier, 1997
 - René Pilon et Claire Mazerand, *La Meunerie*, L. David, 1988
664.909 : Histoire des technologies des boissons et des aliments (26 documents)
 Claude Rivals, *Le Moulin et le Meunier*, Empreinte éd., 2000




2300 documents - Cotes 641 et 642
 Voir notamment ...

641 : Généralités (84 documents)
 Ex. : - Gilles Fumeu (dir.), *L'Alimentation demain : cultures et métiers*, 2016
 - Gilles Fumeu, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Autrement, 2009
 - Gilles Fumeu, Pierre Raffard, *Atlas de l'alimentation*, CNRS éditions, 2009




641.03 : Bibliographies, encyclopédies, dictionnaires (41 documents)
641.05 : Périodiques (10 titres)
 Ex. : - revue *Papilles*, Association des Bibliothèques gourmandes, « Le réveil du meunier » ; n° 51, été 2019, « Les bières se font moulin » ; n° 52, été 2020





2) Pôle Prisme (Pôle de Ressources et d'Information sur le Monde de l'Entreprise)
Annuaire, presse professionnelle, études de marché

Quelques exemples :

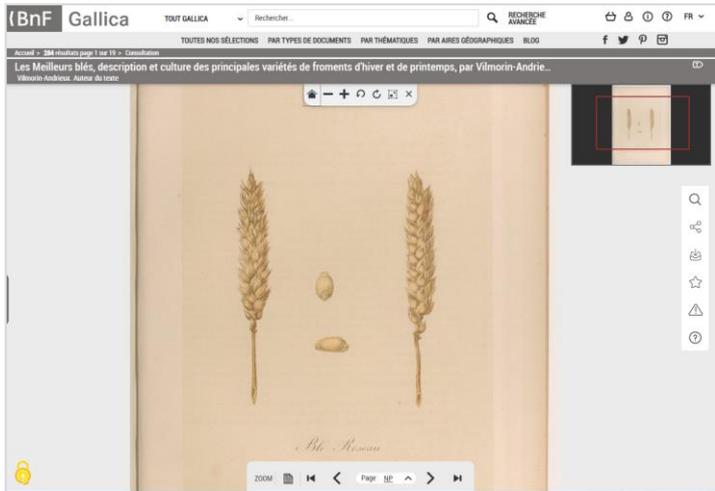
- Matteo Neri et Alexandre Boulègue, *Le marché des bières artisanales*, Xerfi, 2018
- *Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales, d'oléagineux et de protéagineux*, Coop de France, métiers du grain ; Fédération du négoce agricole (FNA) ; Synacomex, Direction de l'information légale et administrative, 2012
- *Convention collective nationale, Meunerie* : 16 juin 1996, étendue par arrêté du 11 décembre 1997 (6e éd., mars 2005), Direction des journaux officiels, 2005

LE MARCHÉ DES BIÈRES ARTISANALES À L'HORIZON 2020
 Perspectives de croissance des artisans brasseurs et stratèges des industriels face à l'essor des craft beers

LES POINTS FORTS DE L'ÉTUDE :

- Le scénario prévisionnel de Xerfi sur le marché des bières artisanales d'ici 2020
- L'analyse du business model et de l'évolution des principaux ratios financiers des brasseries artisanales
- La comparaison des principaux ratios financiers de 120 entreprises de fabrication de bière artisanale
- La cartographie de 580 brasseries artisanales implantées en France





Atelier de recherche documentaire et écriture pour le blog de Gallica

Quelques exemples de rencontres avec les étudiants / 2022
Atelier sur les céréales avec des Masters en histoire de la Sorbonne
Enseignant : Jean-Pierre Williot



Quelques exemples de rencontres avec les classes / 2022-2023
Visite des élèves du Cordon Bleu (Hautes Etudes de la Gastronomie) et de Ferrandi
Enseignante : Marion Tayart de Borms

MARCEL PROUST. LA FABRIQUE DE L'ŒUVRE

11 octobre 2022 - 22 janvier 2023 | Site François-Mitterrand



Marcel Proust (15 octobre 1891, Trouville) par Jacques-Émile Blanche (1861-1942) - BnF

Visite guidée – 2^{de} / Terminale

Comment Marcel Proust a-t-il composé À la recherche du temps perdu ?

Comment cette œuvre a-t-elle été imaginée, conçue, transmise, jusqu'à devenir l'une des plus célèbres de la littérature mondiale ? La visite entraîne les visiteurs au cœur de la fabrique de ce chef d'œuvre monumental.

Durée 1 h 30

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 10 h et 14 h



Visite Guidée du site François-Mitterrand – 2^{de} / Terminale

Cette exploration du plus grand des sites de la Bibliothèque nationale de France plonge le visiteur au cœur de l'histoire et de l'architecture de ce bâtiment conçu par l'architecte Dominique Perrault et construit entre 1989 et 1995. La visite permet, de façon privilégiée, d'explorer les coulisses de la bibliothèque, de comprendre son fonctionnement et d'accéder au Belvédère, dernier étage d'une des 4 « tours-livre » pour admirer une magnifique vue panoramique de Paris et la Seine.

Durée 1 h 30

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi 10 h, 11 h et 14 h / Mardi, jeudi et vendredi 15 h 30 / Jeudi 17 h / Samedi 11 h

En savoir plus :

<https://www.bnf.fr/fr/lycee-et-lycee-professionnel>

INFOS ET RÉSERVATIONS

Visites sur inscription uniquement, au 01 53 79 49 49
du lundi au samedi de 9 h à 17 h ou par courriel à
visites@bnf.fr

Les groupes doivent être constitués de 8 personnes
minimum et 35 personnes maximum.

TARIFS :

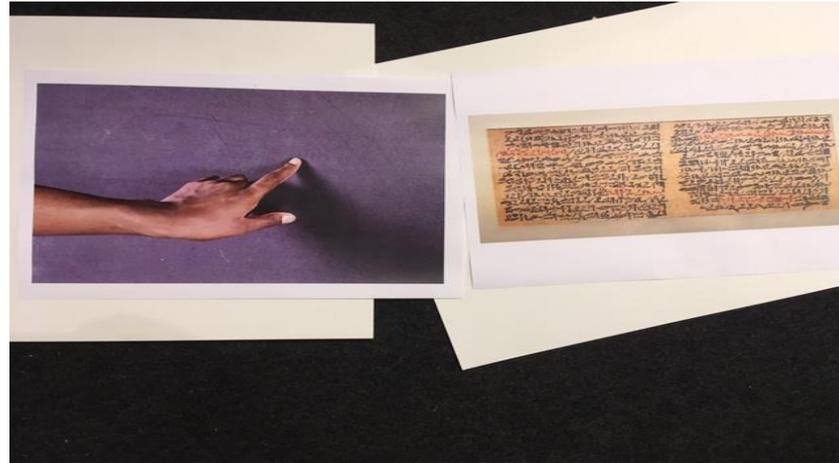
VISITES GUIDÉES :

Visites de sites, du musée ou d'une exposition : 60€ par
groupe

ATELIERS :

Atelier (hors expos et musée) : 80€ par groupe

Visite-atelier (incluant une visite du musée ou d'une
exposition) : 125€ par groupe



Le parcours imaginé autour de l'exposition Proust :

- Visite de l'exposition
- Choix d'une œuvre par les élèves
- Accueil en salle C - fonds gastronomie
- Recherche en salle de lecture d'ingrédients, de recettes....
- Proposer de transposer cette recette : photos, dessins, écrits (poèmes, cartes postales... ; et de la transmettre aux autres élèves)



La Bnf vous offre une de ces expositions imprimées sur panneaux à mettre à disposition des élèves et enseignants.

- La Laïcité en question :

Cette série de dix affiches sont des points de départ à des questionnements essentiels autour du principe de laïcité. Les sujets traités permettent de répondre, dans un langage simple et direct, aux interrogations ou aux inquiétudes d'un grand nombre de publics.

-Histoires de Fausses nouvelles :

Exposition pédagogique sur le thème des fausses nouvelles. La « fausse nouvelle » a été remise au goût du jour sous l'appellation de « fake news » puis de « infox », mais qu'il s'agisse de désinformation, de mensonge, de canular ou de propagande, la « fausse nouvelle » ne date pas d'hier.

Pour recevoir une de ces expositions sur panneaux (format A1) dans votre établissement écrire à developpement.publics@bnf.fr en mentionnant Etablissement – adresse postale-nom de la personne référente avec numéro de téléphone et un mail avant le 30 novembre.



Et demain ?

Pascale Buquet : Direction des publics / chef de projet Développement des publics scolaires pascale.buquet@bnf.fr / 01 53 79 81 58

Isabelle Degrange : Direction des collections / chargée de collections en Gastronomie isabelle.degrange@bnf.fr / 01 53 79 49 48

Nous contacter