

LISTE BIBLIOGRAPHIQUE

Mise à jour au 15 novembre 2004

ALIMENTATION - REFLEXION

- Bessis, S. (1995). *Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles*. Paris : Editions Autrement n° 154.
Corbeau J.-P. et Poulain, J.-P. (2002). *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Privat.
Fischler, C. (1990). *L'homnivore*. Collection Points, Odile Jacob.
Hubert, A. et Boileau, C. *ABC'daire du Gourmet*. Paris : Flammarion n° 52.
Malassis, L. (1994). *Nourrir les hommes*. Dominos Flammarion.
Poulain, J.-P. (2001). *Sociologie de l'alimentation*. Paris : PUF.
Poulain, J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse : Privat.
Raoult-Wack, A.-L. (2001). «- Dis - moi ce que tu manges ? ». Paris : Découvertes Gallimard.

CULTURE ET HISTOIRE DE LA CUISINE

- Capati, A. et Montanari, M. (1999). *La cuisine italienne, histoire d'une culture*. Paris : Seuil.
De Capitani, F. (2002). *Soupes et citrons, la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*. Lausanne : Ed. d'en bas.
Fernet, J. (1993). *L'Europe à table*. Paris : les Editions du Mécène.
Flandrin, J.-L. et Montanari, M. (1996). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard.
Godard, P. et Merle, C. (2002). *L'alimentation dans l'Histoire, de la Préhistoire à nos jours*. Paris : Autrement Jr.
Neirinck, J. et Poulain, J.-P. (2000). *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers*. Cachan : Editions Jacques Lanore
Rowley, A. (1994). *A table !, la fête gastronomique*. Paris : Découvertes Gallimard, Art de Vivre.
Toussaint - Samat, M. (2001). *La cuisine bourgeoise du Moyen-Age à nos jours*. Paris : Albin Michel.

ALIMENTS ET CONSOMMATION

- Blumenthal, A. et Stransky, M. (1993). *Aliments et diététique de A à Z*. Lausanne, Editions M.
Coffe, J.-P. (1996). *Le Marché*. Paris, TF1 Edition.
Cuvilliez, J et Bella Ola, A. (2003). *Cuisine actuelle de l'Afrique Noire*. Paris : First Editions.
Loiseau, B. et Gilbert, G. (1996). *Trucs de cuisinier*. Paris : Hachette Livre.
Magnin-Gonze, J. (1999). *Epices d'ailleurs, herbes d'ici*. Lausanne : Musée et Jardins botaniques cantonaux.
Monette, S. (Chavot, P. adaptation fr.), (1999). *Le guide des aliments*. Cologne : Könemann.
Norman, J. (1990), (version française 1991). *Les Epices, leur emploi dans la cuisine d'aujourd'hui*. Paris : Hatier.
Pelt, J.-M. (1993). *Des légumes, petite encyclopédie gourmande*. Paris : Librairie Arthème Fayard, Poche J'ai Lu.
Pelt, J.-M. (1994). *Des fruits, petite encyclopédie gourmande*. Paris : Librairie Arthème Fayard, Poche – J'ai Lu.
Valéry, M.-F. (1998). *Les Epices, carnets gourmands*. Paris : Editions du Chêne-Hachette Livre.
Werle, L. et Cox, J. (2000). *Ingrédients de cuisine*. Cologne : Könemann (version française).

CUISINES DU MONDE

- Charlon, R. (2001). *Cuisine voyageuse des quatre coins du monde*. Rennes : Editions Ouest-France.
Laurendon, G. et L. (2003). *La cuisine des aventuriers, 250 recettes au goût d'aventure*. Paris : Librio.
Serres, A. et Zaü (2000). *Une cuisine grande comme le Monde*. Rue du Monde.
Wells, T. (1997). *Epices de la vie*. Genève : Helvetas et Editions Olizane.

SCIENCES ET DIETETIQUE

- Dubost, M. et Scheider, W. (2000). *La nutrition*. Montréal : Chenelière/Mc Graw-Hill.
Lamirande, C. (2000). *De l'énergie, j'en mange ! Alimentation à l'adolescence information et activités. (idem)*
Puisais, J. (1999). *Le goût chez l'enfant, l'apprentissage en famille*. Paris : Flammarion.
This, H. (1993). *Les secrets de la casserole*. Paris : Belin.
This, H. (1993). *La casserole des enfants*. Paris : Belin.
Warlop, J. (2003). *La cuisine des Ados*. Paris : de la Martinère Jeunesse.

REVUES

- Armanet, M. *L'art du bien-manger*. Le Nouvel Observateur, Hors série, nov.99.
Bretos, L. (2000). *L'équilibre alimentaire, savoir raison garder*. TDC, textes et documents pour la classe, n° 790, brochure Ecole, Centre National de documentation pédagogique
Lattanzio, E. (1994). *Les Français et l'alimentation. Le goût du patrimoine..* TDC, textes et documents pour la classe, n° 681, brochure Ecole, Centre National de documentation pédagogique.
Lauze, I. (2002). *Tout le monde à table, tendances, traditions et recettes des cinq continents*. Courier International, Hors-série Cuisine – n°21 mars-mai 2002.
Pitte, A. *A table ! Saveurs et savoirs*. L'Alpe, Glénat, revue trimestrielle printemps 2002.
Psychologies magazine, hors série n°4 (sept.-oct. 2004). *Notre envie de mieux manger*.
Sciences Humaines, mensuel n°135 fév. (2003). *Manger, une pratique culturelle*.

QUELQUES SITES

- **Poulain, J.-P.** Portail :
 - o http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=263
- **Poulain, J.-P.** Conférence : *les ambivalences de l'alimentation contemporaine* (PDF) :
 - o http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=266
- **Poulain, J.-P.** *La page de Jean-Pierre Poulain* :
 - o <http://www.univ-tlse2.fr/cetia/cv/poulain.htm>
- **Poulain, J.-P.** *Les mutations des pratiques alimentaires*. Les débats sociologique sur la modernité alimentaire.
 - o http://www.lemangeur-ocha.com/Images/PDF/04_debats_socios.pdf

Musées

- AGROPOLIS – MUSEUM, Montpellier : www.agropolis.fr
- ALIMENTARIUM, Musée de l'Alimentation, Vevey. Fondation Nestlé : www.alimentarium.ch/
- Bataille-Benguigui, M.-C., Cousin, F. et Monzon, S. Paris, Musée de l'homme. *Envelopper et cuire : un art culinaire à découvrir*, article d'introduction : <http://www.alimentarium.ch/fr/Petits-Paquets.asp>
- Musée du pain, Echallens : <http://www.maison-ble-pain.com/>

Sites Ecoles :

- o Schneider, Yvan, site du Collège de Vevey. *150 recettes du Monde adaptées et testées en EF*. : <http://college-de-vevey.vd.ch/cuisine/cuisine> sélectionner «Cuisines du Monde»
- Schneider, Yvan, les recettes et articles parus dans le journal LE TEMPS :
 - o <http://college-de-vevey.vd.ch/cuisine/cuisine1.htm>
- DFJ, site de 218 recettes, transfert du CDrom CEMTIC DFJ-VD : <http://php.educanet2.ch/cuisine/>
- Semaine du Goût : www.gout.ch et journal spécial Ecoles <http://www.gout.ch/ecole.php>
- *Éléments de bibliographie culinaire* : livres de cuisine - traités anciens de cuisine, de recettes, de gastronomie, arts culinaires, arts de la table.
 - o http://terroirs.denfrance.free.fr/bibliographe/Catalogue_livres_cuisine_G.html

Reflexion :

- Fischler, C. Sociologue, directeur de recherche au CNRS, membre du comité de l'Ocha. *La gourmandise et le savoir* :
 - o www.ehess.fr/centres/cetsah/CV/fischler.html
- Fischler, C. *Et si manger était un acte plus grave que prévu ?*
 - o <http://www.nouvellescles.com/dossier/Manger/Sociologue.htm>
- Flandrin, J.-L. Ocha. *Histoire du goût*.
 - o <http://www.lemangeur-ocha.com/VoirTexte.aspx?Id=1211&zone=5>
- Morval, M. professeur au département de psychologie de l'Université de Montréal. Article : *Le repas comme rituel* :
 - o <http://www.unites.uqam.ca/religiologiques/17web/17morval.html>
- Rapport : *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France* :
 - o <http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/nutri2000/conclusion.htm>
- Senderens, A. *La cuisine entre deux feux*. Propos recueillis par R. Lefort, dir. du *Courrier de l'UNESCO*.
 - o http://www.unesco.org/courier/2001_04/fr/dires.htm
- Slow Food, mouvement International, fondé en 1989 et actif dans 45 pays du monde :
 - o <http://www.slowfood.com/fra/france.html>

Pratique

- Cuisines du Monde :
 - o <http://www.saveurs.sympatico.ca/>
- Cuisine de Saison :
 - o <http://www.saison.ch/?spr=f>
- Gagnaire, P. et This, H. *Menu Science et Cuisine*. Cercle de l'Académie des Sciences, 20 mars 2000 :
 - o <http://chefsimon.com/gm31.htm>
- La Première, RSR1. Fazan, D : *Premier Service* :
 - o <http://rsr.ch/view.asp?DomID=934>
- Lycos. *Cuisine et Alimentation*:
 - o <http://membres.lycos.fr/pedagosite/cuisine.htm>
- La cuisine médiévale et recettes :
 - o <http://perso.wanadoo.fr/parchemin/cuisine.htm>
- La cuisine romaine :
 - o <http://www.clioetcalliope.com/antique/cuisine/cuisinemenu.htm>
- Recettes du journal Construire (Migros) :
 - o www.construire.ch/recettes.htm
- Histoire de l'alimentation : dossier webencyclo
 - o <http://www.webencyclo.com/dossiers/contenu/D77-00010396.asp?IDDossier=77>