

<https://documentation.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article136>



Documentation

# Ressources imprimées en hôtellerie restauration

- GÉRER - LE FONDS DOCUMENTAIRE -



Date de mise en ligne : samedi 23 janvier 2010

---

Copyright © NormanDoc' - Tous droits réservés

---

En dépit de l'usage massif des ressources numériques, de nombreux ouvrages documentaires demeurent des références incontournables en matière de cuisine professionnelle et n'ont pas pour le moment de véritable équivalent en ligne. Certains éditeurs se sont spécialisés dans le domaine gastronomique. Il est donc important de maintenir un suivi assidu de ces publications imprimées car elles permettent de contre-balancer, grâce à la qualité de leur contenu [1] et de leur présentation, le mouvement systématique de repli vers Internet [2].

La sélection proposée est majoritairement inspirée des conseils bibliographiques prodigués dans les différentes publications périodiques spécialisées listées à la fin de cet article.

## Dictionnaires, encyclopédies et lexiques

 Robuchon, Joël. *Le grand Larousse gastronomique*. Larousse, 2007. 992 p.

Ouvrage incontournable qui aborde tous les domaines de la cuisine grâce à ses 4000 articles et ses 2500 recettes.

 Thuriès, Yves. *Le livre des recettes d'un compagnon du tour de France*. Editar. 12 volumes [3].

Remarquable et monumentale encyclopédie d'un des grands professionnels de la gastronomie française. Cuisine traditionnelle et moderne. Présentation particulièrement soignée.

Source : <http://www.encyclopedie-culinaire-thuries.fr/encyclopedie.php>

 Galliot, Bernard. *Dictionnaire de restaurant*. BPI, 2004. 312 p.

 Saulnier, L. *Le répertoire de la cuisine*. Flammarion, 2009. 240 p.

## Livres documentaires, dossiers et articles de périodiques

### Amuse-bouche et verrines

 Andrieu, Emmanuelle, et al. *Verrines, 300 recettes*. Romain pages, 2009. 285 p.

Recettes illustrées pour réceptions et buffets

 École Lenôtre. *Cocktails dînatoires et amuse-bouche*. Jérôme Vilette, 2003. 161 p.

Potages et consommés, mini-assiettes, coquilles d'oeufs, petites coupelles, feuilletés et autres recettes de pièces individuelles.

 Molin, Benoît. *Verres gourmands*. Minerva, 2003. 160 p.

Plus de 80 recettes à servir dans des verres réalisées par un conseiller en pâtisserie et en cuisine.

### Arts de la table

 *A Table au XIXème siècle*. Catalogue d'exposition, Musée d'Orsay, 2001, 226 p.

 Galasso, Gil. *Le grand quiz des arts de la table et du service*. Éditions LT Jacques Lanore, 2009. 128 p.

Rédigées par Gil Galasso, MOF 2003, les questions portent sur le service en salle et les règles à respecter à table. Index en fin d'ouvrage.

 Heugel, Inès, Sarramon, Christian. *La passion des arts de la table*. Éditions du Chêne, 2005. 178 p.

### Boissons

 Cailhol, Michel. *Pratique du bar et des cocktails*. BPI, 1994. 271 p.

Etude des boissons, des cocktails. La technologie et la gestion du bar.

 Castello, Fernando. *Larousse des cocktails*. Larousse, 2004. 351 p.

550 recettes de cocktails avec ou sans alcool. Une nouvelle édition a été publiée en 2008.

 Alaux, Jean-Pierre, Nakache, David. *Liqueurs d'en France*. Féret, 2008. 158 p.

Présentation des principales liqueurs des régions françaises.

 Stengel, Kilien. *Le grand quiz de la bière*. Éditions LT Jacques Lanore, 2009. 128 p.

Ensemble de questions à choix multiple. Les réponses très détaillées se trouvent dans la deuxième partie de l'ouvrage. Le tout est complété par un glossaire.

### Chefs

 André, Jean-Louis, Mallet, Jean-François. *La France des chefs : et leurs 75 recettes*. Flammarion, 2003. 255 p.

Présentation des principaux chefs français

 Pudlowski, Gilles. *Elles sont chefs*. Flammarion, 2005. 191 p.

Portraits de 35 chefs cuisinières et d'une pâtissière confiseuse

### Cuisine expérimentale

 Cazor, Anne, Liénard, Christine, Attard, Julien. *Petit précis de cuisine moléculaire : 20 techniques pour comprendre, 40 recettes pour tester*. Marabout, 2008. 159 p.

Ouvrage d'initiation à la gastronomie moléculaire

### Épices, herbes et fleurs

 Brissaud, Sophie. *La table végétale, 100 recettes sans frontières*. Minerva, 2006. 191 p.

Recettes originales qui utilisent les produits issus du monde végétal (feuilles, fleurs, fruits, graines...)

 Khodorowsky, Katherine. *100% épices, la saga des épices pimentée de 60 recettes*. Solar, 2004. 191 p.

Ouvrage complet qui retrace l'histoire des produits, leurs bienfaits et leurs caractéristiques (partie encyclopédique). Sélection de recettes.

 Meyer, Véronique de. *La cuisine aux fleurs*. Flammarion, 2000. 78 p.

Des recettes à base de fleurs : entrées, plats, desserts et boissons

 Notelet, Jean-Marc, Mautin, Blaise, Solomon, Carrie. *Le cuisinier et le parfumeur : 45 épices, 45 recettes, 45 accords parfaits*. Minerva, 2008. 192 p.

Sélection de recettes originales présentées avec soin

 Scotto, Elizabeth, Fleurent, Christine. *La cuisine des parfums*. Chêne, 2005. 191 p.

Sélection de recettes avec des choix d'épices, d'herbes, d'aromates ou de condiments

 Syle, Sue. *Recettes des forêts et des champs*. Flammarion, 1995. 160 p.

Recettes faisant appel aux plantes, aux champignons, aux fruits et mollusques. Classement par saison. Index.

### Fêtes et folklore

 Brancq, Caroline. *Les costumes régionaux d'autrefois*. Archives & culture, 2003. 206 p.

Les costumes et les coiffes de nos régions au XIX<sup>ème</sup> siècle.

 Aoun, Josiane. *Guide des fêtes et folklore de France*. Solar, 1999. 157 p.

Panorama des manifestations régionales traditionnelles.

### Fromages

 Diconne, Joël. *Fromages et desserts*. Jacques Lanore, 2007. 125 p.

Ouvrage synthétique qui propose des fiches techniques sur les fromages AOC français ainsi que des informations générales sur les familles, la fabrication et la géographie. La deuxième partie est consacrée aux recettes pâtisseries. La plupart des fiches proposées contiennent des suggestions d'accompagnement ou d'accords mets et vins.

 Androuët, Pierre. *Le dictionnaire des fromages du monde*. Le Cherche Midi, 2002. 323 p.

Panorama du patrimoine fromager mondial. Chaque terme bénéficie d'une note.

 Stengel, Kilien. *Le grand quiz du fromage*. Éditions LT Jacques Lanore, 2009. 124 p.

Présentation condensée des types de fromages. Questions à choix multiple et réponses détaillées. Informations pratiques et glossaire en fin d'ouvrage.

### Fruits

 Whiteman, Kate, Mayhew, Maggie. *Le grand livre des fruits*. Manise, 2000. 256 p.

Présentation des différents produits. Suggestions de recettes.

### Gastronomie étrangère

 Bluysen, Judith. *La cuisine cajun*. Flammarion, 2002. 155 p.

Sélection de recettes issues de la Louisiane

 Cathala-Galinskaïa, Lucia, Chauvelle, Nicole. *A la table des écrivains russes*. Éditions de l'Aube, 2002. 284 p.

Textes littéraires et recettes

### Gastronomie européenne

 Bourniquel, Jean-Paul, Burin, Françoise. *L'Europe et ses produits*. Foucher, 2008. 127 p. Collection Plein Pot BAC.

Les différentes gastronomies des états européens : produits marqueurs, spécialités, etc.

### Gastronomie française

 Bourniquel, Jean-Paul , Burin, Françoise. *La France et ses produits*. Foucher, 2008. 96 p. Collection Plein Pot BAC.

Panorama détaillé des régions françaises sans oublier la Guadeloupe et la Martinique ainsi que la Réunion. Cet ouvrage au format de poche constitue un des meilleurs abrégés étroitement lié au programme de baccalauréat professionnel.

Site de l'éditeur : Foucher

 Mazarin, Gladys, Chaville, Richard, Lagorce, Stéphan. *Le grand livre de la cuisine antillaise*. Hachette pratique, 2008. 383 p.

Panorama gastronomique des recettes de Martinique et de Guadeloupe. Un complément sur les îles hors Antilles françaises est proposé à la fin de l'ouvrage (Cuba, Jamaïque, Haïti, République dominicaine, Porto Rico, Trinidad et Tobago)

 Noël, Philippe. *Les Mini-Maxi : Géographie gastronomique, tome 1 : La France*. Jacques Lanore, 2003. 112 p.

Présentation synthétique de chacune des régions françaises : histoire et géographie, produits locaux et spécialités culinaires. Les Antilles, la Réunion ainsi que la Polynésie sont également incluses dans l'étude.

Site de l'éditeur : Jacques Lanore

 Palatin, Suzy. *Le meilleur des Antilles*. Larousse, 2008. 143 p.

Quelques recettes incontournables de cuisine créole

 *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (Albin Michel)

Remarquable collection présentant le patrimoine de chacune des régions françaises de manière quasi-exhaustive.

### Histoire culinaire

 Drouard, Alain. *Histoire des cuisiniers en France : XIXe-XXe siècle*. CNRS Editions, 2007. 145 p.

 La cuisine gourmande d'autrefois. *Point de vue Historia*, décembre-janvier 2010, hors-série n°1, 113 p.

Dossier thématique qui dresse un panorama de l'histoire culinaire, de la Préhistoire au XXème siècle. Un certain nombre de recettes sont présentées pour chaque période traitée.

 Marty-Dufaut, Josy. *Le festin médiéval*. Heimdal, 2005. 80 p.

 Métiers de bouche. *Nos ancêtres, Vie & métiers*, janvier-février 2010, n°41, p.25-86

Dossier qui retrace l'évolution des métiers de l'alimentation du Moyen Âge à nos jours.

 Poulain, Jean-Pierre. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*. 2004. 128 p.

 Saban, Françoise, Serventi, Silvano. *La gastronomie au Grand Siècle. 100 recettes de France et d'Italie*. Stock, 1998. 318 p.

 Stengel, Kilien. *Chronologie de la gastronomie et de l'alimentation*. Ed. du Temps, 2008. 190 p.

 Stengel, Kilien. *QG 500, 500 questions de gastronomie*. Menu fretin, 2009. 121 p.

Questionnaire de culture gastronomique et culinaire

 Thomas, Julien. *La cuisine du Moyen Age*. Les Chemins de la Mémoire, 2004. 122 p.

### Légumes

 Schall, Serge. *De mémoire de potagers : petites et grandes histoires des variétés de légumes*. Plume de carotte, 2008. 202 p.

Remarquable ouvrage sur la culture potagère présentant près de 300 variétés de légumes dont certaines sont rares ou oubliées.

 Lemoine, Elizabeth. *Légumes d'hier et d'aujourd'hui*. Succès du livre, 2002. 133 p.

Panorama des principaux légumes : leurs caractéristiques médicinales et culinaires.

### Rnologie

 Delpal, Jacques-Louis. *Mets et vins, 10000 accords, 1000 plats*. Artémis, 2006. 351 p.

Panorama très détaillé des principaux accords mets et vins présentés de manière thématique selon le type de plat ou de produit.

 Diguët, Jérôme, Poiré, Christophe, Kruch, Philippe. *Le grand quiz des vins de France*. LT Jacques Lanore, 2005. 126 p.

La vigne et le vin, les régions viticoles françaises et l'art de déguster.

 Lenoir, Jean. *Le Nez du Vin : 54 arômes, collection complète en français*. Jean Lenoir, 2006.

Un coffret de référence privilégiant l'approche olfactive. L'ensemble comprend une collection de 54 arômes conservés dans des flacons, 54 cartes explicatives illustrées ainsi qu'un livre de 120 pages proposant, entre autres, trois entrées principales : par arôme, par cépage et par terroir.

 *Vins de France et du Monde*. La société du Figaro, 2008-2009.

Une importante collection de 30 volumes consacrée principalement aux régions viticoles françaises et européennes.

### Pâtisserie-boulangerie

 Chaboissier, Daniel. *Les meilleures tartes de France, tomes 1 et 2*. Jérôme Villette, 2001.

Plus d'une centaine de recettes régionales.

 Chaboissier, Daniel, Bourgin, Henri. *Encyclopédie des Spécialités pâtisseries : Tome 1, La Lorraine*. Jérôme Villette, 2005. 131 p.

Inventaire complet de la pâtisserie lorraine

 Rouquié, Lucien, Koscher, Joseph, Montillet, Gérard. *Maîtriser la pâtisserie*. BPI, 2004. 415 p.

Techniques de base, pâtes, crèmes, entremets et autres pâtisseries.

### Produits

 Bonnaure, André. *Foie gras*. Montagud, 2007. 351 p.  
Les origines du produit, les phases de préparation du canard, les méthodes de cuisson et des indications diététiques. L'ensemble est complété par un très grand nombre de recettes. Un remarquable ouvrage.

 Chauvin, Patrick. *Le grand quiz des terroirs et des produits régionaux*. Éditions LT Jacques Lanore, 2007.

Signes d'identification de l'origine et de la qualité, présentation des produits caractéristiques des différentes régions françaises.

 Cohen, Jean-Michel. *Savoir manger : le guide des aliments*. Flammarion, 2004. 594 p.

Analyse de plus de 5000 produits

 Collectif. *Trésors de cuisine*. Minerva, 2001. 922 p.  
Ouvrage encyclopédique culinaire de qualité

 Cox, Jill. *Ingrédients de cuisine*. Könemann, 2000. 383 p.  
Plus de 2000 photographies en couleur des produits du monde entier, accompagnées d'un court descriptif.

 Fortin, Jacques. *L'encyclopédie visuelle des aliments*. Chariot d'Or, 2005. 688 p.  
Ouvrage illustré très complet sur l'ensemble des caractéristiques des produits

 INAO. *Le goût de l'origine*. Hachette pratique, 2005. 255 p.  
La notion d'appellation d'origine contrôlée et son histoire, de l'Antiquité à nos jours. Les produits français (AOC, IGP) sont présentés par région.

 Neyrat, Paule. *Le guide des aliments : leurs vertus, leurs bienfaits*. Atlas, 2007. 176 p.

### Produits de la mer

 Reix, Alain. *Poissons, techniques et saveurs*. Saep, 1991. 251 p.

 Stein, Rick. *Toute la cuisine de la mer*. Hachette pratique, 2002. 264 p.

Techniques et recettes. Index.

### Recettes culinaires

 Colliot, Claude. *Variations culinaires, 230 recettes autour de 65 produits*. Minerva, 2006. 140 p.

Une approche originale des produits, des textures et du mode de présentation.

 Levallois, Marie-Pierre (dir.). *Larousse de la cuisine, 1400 recettes*. Larousse, 2003. 832 p.

 Flavigny, Laure (dir.). *Larousse des cuisines du monde*. Larousse, 2001. 576 p.

 Strang, Carola (dir.). *Larousse des cuisines régionales*. Larousse, 2005. 517 p.

### Soupes

 Durand, Roland. *Soupes salées, soupes sucrées*. Flammarion, 2001. 138 p.

### Techniques

 Charles, Gilles. *La cuisine expliquée : Tous niveaux du CAP au BTS*. Editions BPI, 2009. 738 p.

Ouvrage très dense qui constitue déjà une référence dans le domaine des techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie.

 Danjou, Jean-Luc, et Yves Masson. *La Cuisine professionnelle : Guide des techniques culinaires*. Jacques Lanore, 2003. 800 p.

 Ferret, Christian. *Savoirs et techniques de restaurant*, tomes 1 et 2. BPI, 2003 et 2002.

Ouvrages de référence conformes aux référentiels du secteur hôtelier

 Gravelle, Jean-Paul. *Le répertoire des gestes et des techniques de cuisine*. CRDP de l' Académie de Nice, 2005. 271 p.

210 techniques culinaires présentes dans les programmes d'enseignement en hôtellerie-restauration

 Maincent, Michel. 2004. *Cuisine de référence*. BPI, 2004. 1040 p.

 Maincent-Morel, Michel, Labat, Robert. *Bac Pro, techno culinaire*. BPI, 2009. 524 p.

Manuel à destination des élèves de baccalauréat professionnel qui aborde de nombreux thèmes : l'histoire de la cuisine, le personnel de cuisine, les produits, les produits semi-élaborés, les cuissons, les préparations de base, les préparations culinaires, les procédés de conservation, les P.C.E.A., les régions de France et les pays d'Europe...

### Viandes

 Berton, Jean, Genevois, Jean, Jehlé, François. *La bonne cuisine du gibier*. Solar, 2004. 120 p.

Connaissance du gibier et de la réglementation. 80 recettes présentées.

 Derue, A. *La découpe des viandes de boucherie*. Delagrave, 2004. 26 p.

Les principales utilisations des viandes présentées sous la forme de planches en couleur.

## Périodiques

 Chef (Le)

 Cuisine collective (La)

 Cuisine et vins de France

 Cuisinier (Le)

 Etoile

 Grain de sucre



Journal du pâtissier (Le)



L'Hôtellerie restauration



Néorestauration



Omnivore



Revue culinaire (La)



Rungis actualités



Saveurs



Thuriès gastronomie magazine



Toque d'Or

Au niveau du catalogage, il convient de préciser que *La Cuisine collective*, *L'hôtellerie restauration*, *Néorestauration*, *Cuisine et vins de France*, *Thuriès gastronomie magazine* et *Saveurs* sont désormais dépouillés [4] dans les Mémofiches du CRDP de Poitou-Charentes. Les périodiques *le Journal du pâtissier* et *Toque d'Or* ( et d'autres titres) sont quant à eux pris en charge sur le site de mutualisation de l'Académie de Clermont-Ferrand grâce, notamment, aux contributions de Patrice Morin et Lionel Roy.

---

[1] J'ai constaté une utilisation assez importante de ces ouvrages, notamment en baccalauréat professionnel. La recherche s'effectue le plus souvent à partir de l'index ou par simple feuilletage (lors d'un questionnement, par exemple, sur le décor culinaire).

[2] Il ne s'agit pas de stigmatiser le recours aux ressources en ligne. Une sélection de sites web est d'ailleurs proposée sur ce site. En outre, le choix dépend bien évidemment du besoin d'informations initial.

[3] L'achat d'une telle encyclopédie (prix onéreux) doit faire l'objet d'une concertation. Elle peut être utilisée en baccalauréat professionnel

[4] Le résumé des notices contient souvent les intitulés complets des recettes, ce qui peut permettre de retrouver une entrée, un plat ou un dessert par nom d'ingrédient.