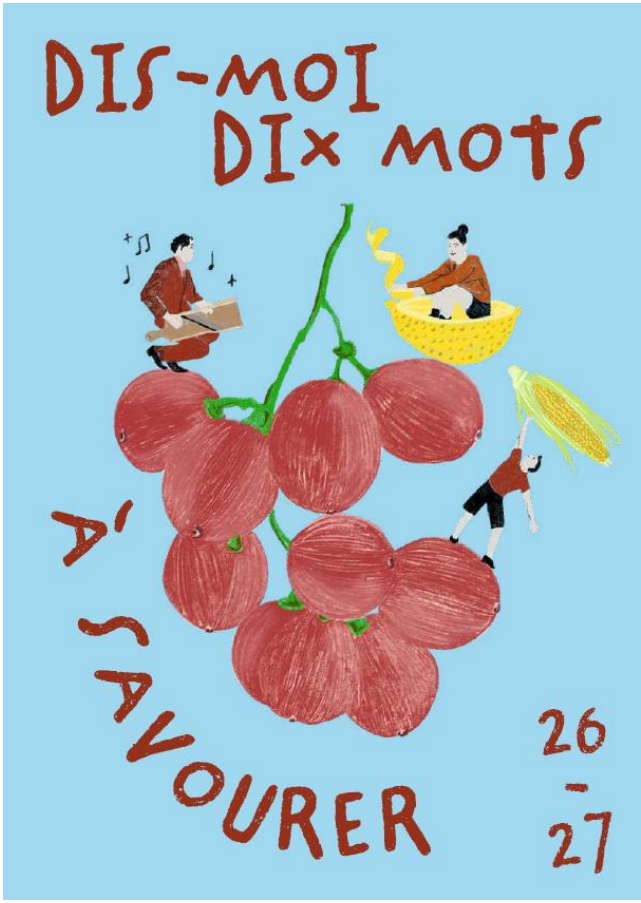
Concours

DIS-MOI DIX MOTS



Bibliographie sélective
2026-2027

Dans le cadre du concours scolaire *Dis-moi dix mots* et de la Semaine de la langue française et de la francophonie, la BnF présente les ouvrages disponibles dans les fonds de littérature française de la salle H, le fonds FLE de la salle G, le fonds gastronomie de la salle C et les sélections de la bibliothèque numérique Gallica.
Ce concours est proposé par la Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO) du ministère de l'Éducation nationale, en lien avec la Délégation générale à la langue française et aux langues de France (DGLFLF) du ministère de la Culture.

Accueil de classes dans les salles du département Littérature et Art

La Bibliothèque nationale de France propose aux enseignants qui mènent un projet *Dis-moi Dix mots* une séance de travail avec leurs classes, dans la salle H pour la littérature d'expression française ou la salle G pour le Français langue étrangère (FLE) les lundis après-midi.
Le programme peut être modulé selon les objectifs pédagogiques : visite des salles, découverte des collections, travail en groupe sur les œuvres des auteurs du concours ou sur les thématiques du projet de la classe.

Contact, renseignements et réservation : litterature-art@bnf.fr

Ateliers d'écriture créative FLE spécial francophonie de janvier à mars 2027

Chaque mois, le 1er et le 3e lundi du mois est consacré à un atelier d'écriture créative de deux heures en français langue étrangère dans la salle G.
Pour célébrer la francophonie et la langue française, l'équipe du labo FLE organise en 2027 une opération spéciale « Dis-mois dix mots à déguster » durant les trois premiers mois de l'année. Ce sont donc 6 ateliers d'écriture créative, de 18h à 20h, d'inspiration gastronomique qui seront consacrés à jouer avec les dix mots de la francophonie édition 2027.
Pour participer à cet atelier, le niveau intermédiaire est requis (B1+ à B2). L'inscription est gratuite et se fait devant la salle G à 17h45. L'atelier dure 2 heures (de 18h à 20h) et les places sont limitées à 10 participants selon la règle « premier arrivé, premier servi ».

Sommaire

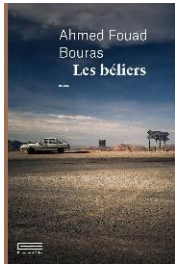
-Une sélection d'œuvres des auteurs de nouvelles du concours (Salle H) **p. 3-6**
-Des conseils de lecture FLE sous l'inspiration des 10 mots (Salle G) **p. 7-11**
-Un choix d'ouvrages consacrés à la gastronomie (Salle C) **p. 12-17**
-Quelques pistes de ressources dans la bibliothèque numérique Gallica **p. 18-19**

Livres en libre-accès dans la salle H

Littérature d'expression française

Bouras, Ahmed Fouad (1978-....)

Les béliers. Paris : Éditions Emmanuelle Collas, 2025. 307 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [MAG84 BOURa 4 beli]



Ouahab a grandi en France. À la demande de son père, il se rend en Algérie où il a tout à découvrir. Son demi-frère, Abderrahmane, berger aux fréquentations douteuses, ne voit pas son arrivée d'un bon œil. Rahma, sa demi-sœur à la lame affûtée, véritable ciment de la famille, est partagée entre la raison, l'amour et la liberté. Le père, ombrageux et déjanté, surveille la fratrie. Il y a aussi les bêtes, véritables personnages qui non seulement se battent, mais entraînent les hommes dans leurs combats. Cette histoire familiale nous emmène dans l'Algérie des années 2000, celle de la ville autant que celle de la ruralité, avec les ranchs familiaux et les road trips de l'autre côté de la frontière.

Lenot, Alexandre (1976-....)

Écorces vives : roman. Arles : Actes Sud, 2018. 203 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [84/5 LENOa 4 ecor]



Au fin fond du Cantal, un homme venu de loin incendie la ferme dans laquelle il espérait voir un jour jouer ses enfants. Il rôde dans les bois et les gens du coin passent de la circonspection à la franche hostilité, sauf une jeune femme nouvellement arrivée qui le recueille. Mais personne n'est le bienvenu s'il n'est pas né ici. Roman noir, fable sociale, western rural, un premier roman âpre et sauvage à la tension sourde... Il faut se méfier de la terre qui dort.

Cette vieille chanson qui brûle : roman. Paris : Denoël, 2024. 237 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [84/5 LENOa cett]

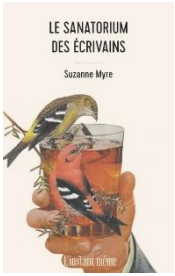




Myre, Suzanne (1961-....)

Mises à mort. Montréal : Marchand de feuilles, 2007. 179 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AME84 MYRE 4 mise]

Le Sanatorium des écrivains. Longueuil (Québec) Canada : L'instant même, 2022. 254 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AME84 MYRE 4 sana]



Incapable de se remettre à l'écriture après un premier succès d'estime, un écrivain montréalais tombe par hasard sur une petite annonce : des retraites pour auteurs en panne d'inspiration dans un sanatorium pour écrivains. Les participants prennent part à des séances d'écriture, des jeux littéraires, des marches dans la nature, tout cela sans internet ni téléphones. Un épais et troublant mystère hante cependant les murs du sanatorium, qui transformera le séjour de ses occupants en épreuve mortelle. Qui se cache derrière la disparition troublante de plusieurs anciens participants ?

Ils sont parmi nous. Longueuil (Québec) Canada : L'instant même, 2025. 204 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AME84 MYRE 4 ilss]



Suzanne Myre propose ici un recueil de textes drôles, parfois irrévérencieux, souvent tendres, dans lesquels se glissent de façon plus ou moins subtile des chats. Comme dans la vraie vie, ces compagnons sont à la fois acteurs et témoins, juges et partie, permettant à l'autrice d'exprimer son amour pour la gent féline mais aussi de mettre à profit leur présence pour parler de leurs maîtres. Si les humains dont parle Suzanne Myre sont exaltés, amoureux, désagréables, un peu portés vers le meurtre ou encore capables des sentiments les plus nobles, la présence continue des chats nous ramène à ce quotidien banal, à ce qui nous unit dans un univers éclaté.



Ndwaniye, Joseph (1962-....)

Le muzungu mangeur d'hommes. Bruxelles : Éd. Aden ; [Paris], 2012. 151 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [AFR84 NDWA 4 muzu]

La promesse faite à ma sœur : roman. [Bruxelles] : Espace Nord, 2018. 239 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AFR84 NDWA 4 prom]

Nouvelles du Rwanda / Beata Umubyeyi Mairesse, Joseph Ndwaniye, Daniel Rafiki... [et al.]. Paris : Magellan & cie, 2019. 126 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AFR84 A n]

En quête de nos ancêtres : roman. [Paris] ; [Bruxelles] : les Impressions nouvelles, 2021. 205 p.
Salle H – Littératures d'expression française – [AFR84 NDWA 4 enqu]



Issu d'une famille d'origine rwandaise vivant à Bruxelles, Antoine s'intéresse à l'histoire des Africains transportés dès le 18e siècle en Bolivie par les colons espagnols pour travailler dans la mine d'argent de Potosí. Antoine rêve de rencontrer cette communauté d'Afro-descendants. Quand il parvient enfin à faire une pause de son travail d'infirmier pour se rendre à Potosí, il est loin d'imaginer la portée initiatique de son voyage. C'est Alba Luz, une beauté métisse, qui va l'entraîner dans un nouveau monde, bien au-delà de son pays natal et de son pays d'accueil.

Sekiguchi, Ryōko (1970-....)

Nagori : la nostalgie de la saison qui vient de nous quitter. Paris : POL, 2018. 135 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [ASI84 SEKI 4 nago]

961 heures à Beyrouth et 321 plats qui les accompagnent : livre de cuisine. Paris : POL, 2021. 253 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [ASI84 SEKI 4 neuf]



En arrivant à Beyrouth en 2018, elle ne pouvait pas se douter que cette ville était à son tour menacée par des drames imminents, la révolte anti-corruption en février 2020 et la terrible explosion du port de Beyrouth en août. Durant sa résidence d'un mois et demi, 961 heures précisément, elle avait prévu de faire le portrait de la ville à travers les gestes des cuisiniers et les histoires de cuisine partagées par les Beyrouthins. Ce projet d'écriture a été en partie bouleversé. Le livre est saisi alors dans la nostalgie d'un Beyrouth d'avant les catastrophes. A travers le prisme de la cuisine, elle traite ici des questions de transmission, de mythe, de tradition, des symboles culinaires, mais aussi de la mémoire, des catastrophes, des non-dits, de la grande famine libanaise, de la fracture sociale, ou encore de l'immigration.

La voix sombre. Paris : POL, 2023. 88 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [ASI84 SEKI 4 voix]

L'appel des odeurs. Paris : POL, 2024. 263 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [ASI84 SEKI 4 appe]



Ryoko Sekiguchi a souvent écrit sur les cinq sens. Avec ce nouveau livre, elle fait de l'odeur une héroïne de roman. Si « l'odorat, constate Ryoko Sekiguchi, n'a que peu de place en Occident dans les productions de l'esprit, et rares sont les œuvres, littéraires ou philosophiques, qui y sont consacrées », l'odeur est pourtant l'extension de la présence, elle précède et poursuit une apparition.

Venise, millefleurs : roman. Paris : POL, 2026. 251 p.
Salle H − Littératures d'expression française – [ASI84 SEKI 4 veni]

Suite de la bibliographie de Ryōko Sekiguchi dans les collections de la salle C, p. 15.

Livres en libre-accès dans la salle G

Labo FLE

Conseils de lecture FLE sous l'inspiration des 10 mots de l'opération « Dis-moi dix mots à déguster » de la francophonie 2026, classés par niveau d'apprentissage selon le CECRL (Cadre commun de référence pour les langues)

Le magazine *Bien Dire*

Le labo FLE dispose d'un abonnement au magazine culturel *Bien Dire* niveaux Initial et Intermédiaire-avancé. A chaque numéro, ce magazine offre un tour d'horizon d'une ville ou d'une région de France à travers ses caractéristiques culturelles et patrimoniales diverses qui vont de la géographie à l'architecture en passant par les arts plastiques, la chanson et la gastronomie.
Voici une sélection de quelques numéros mettant en avant les variétés gustatives de l'espace francophone.

Bien Dire, Initial, n°14
Le marché, une tradition française, Paris, éditions Entrefilet, avril-mai 2019.
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN d]



Parler des quantités ; Le pronom "en" ; Toulouse, la "Ville rose" ; Les Français et le jardinage ; La Vache qui rit ; 10 choses à connaître sur les marchés en France ; Portrait d'Alain Passard, le chef jardinier.
(JAUNE - niveaux A0.1 à B1)





Bien Dire, Initial, n°17
Bon appétit !, Paris, éditions Entrefilet, octobre-novembre 2019
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN d]



10 choses à connaître sur des spécialités parisiennes ; Le Creuset : la Rolls-royce des cocottes ; La Semaine du Goût ; Prendre le train ; Paris, Petite Ceinture ; Les semi-voyelles ; Les utilisations simples du subjonctif ; Recettes d'automne ; Parlons avec Simone Hérault, la voix de la SNCF.
(JAUNE - niveaux A0.1 à B1)

Bien Dire, Initial, n°23
la châtaigne, star de l'Ardèche, Paris, éditions Entrefilet, octobre-novembre 2020.
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN d]



Découvrir l'Ardèche en automne ; Mieux connaître la gastronomie ardéchoise ; Apprendre le vocabulaire de l'informatique ; En savoir plus sur les Français et leur rapport au travail ; Exprimer la peur et rassurer ; Utiliser les expressions de quantité ; Découvrir l'histoire des frères Montgolfier.
(JAUNE-niveaux A0.1 à B1)

Bien Dire, Initial, n°46
Nina Métayer, reine de la pâtisserie, Paris, éditions Entrefilet, août-septembre 2024.
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN d]



Les châteaux de la Loire ; Les labels touristiques ; La pâtisserie d'hier à aujourd'hui ; Nina Metayer, cheffe de l'excellence ; Michaël Labro, le roi belge des macarons ; Les articles - les chiffres romaines.
(JAUNE - niveaux A0.1 à B1)

Bien Dire, Intermédiaire-Avancé, n°135
Philippe Etchebest : pilier de la cuisine française, Paris, éditions Entrefilet, mars-avril 2021
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN i]



Philippe Etchebest : pilier de la cuisine française ; Eden Park : rugby & chic ; Le Paris des poètes ; Le « come-back » des réacs ; Montrer son indignation ; Recettes printanières ; Rugby : entre jeu et argent ; Les élections régionales en France.
(ORANGE - niveaux B1 à C1)

Bien Dire, Intermédiaire-Avancé, n°161
Hélène Darroze : Les Landes dans l'assiette, Paris, éditions Entrefilet, juillet-août 2025
Salle G – Français langue étrangère – [FLE440.7 BIEN i]



Hélène Darroze, les Landes dans l'assiette ; La bollorisation des médias ; Le boom des jeux de société ; L'armagnac, 700 ans d'âge ; Les Landes de A à Z ; Jean Nouvel, l'archi-star ; Néologismes et société ; Arbres et noms de famille ; La truculence des mots.
(ORANGE - niveaux B1 à C1)



Français facile et méthode d'apprentissage

L'accès à la littérature dès les niveaux débutants est possible au labo FLE à travers les collections de français facile proposées par différents éditeurs.

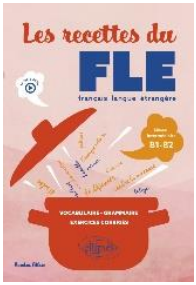
Gautier, Théophile
La cafetière et autres contes fantastiques ; adapté en français facile par Françoise Claustres, Paris, édition Clé international, 2022, 61 p (collection Lecture CLE en français facile).
Salle G – Français langue étrangère – [FLE448.6 GAUT c]



Ce livre présente cinq contes fantastiques qui nous entraînent dans un monde étrange...
Une cafetière qui se transforme en jolie jeune femme la nuit, un oreiller qui parle à une petite fille, un pied de momie qui marche tout seul ou encore des personnages des tapisseries qui prennent vie ! Est-ce possible ou est-ce un rêve ? Veut-on vraiment le savoir ?
(JAUNE – niveau A2 – Adultes et adolescents)

Les méthodes d'apprentissage FLE se mettent aux fourneaux et proposent parfois une approche culinaire de la langue pour goûter à ses plaisirs…

Ellero, Sandra
Les recettes du FLE (français langue étrangère), Paris, édition Ellipses, 2026. 336 p.
Salle G – Français langue étrangère – [FLE445 ELLE r]



Mêlant vocabulaire, grammaire et univers culinaire, cet ouvrage permet de consolider ses connaissances en Français langue étrangère de façon originale, progressive, efficace et légère en s'appuyant sur les ingrédients (ou le vocabulaire utile) et les recettes de grammaire à connaître.
Pensé comme un compagnon d'apprentissage accessible et motivant, cet ouvrage, qui ne comprend pas de recettes de cuisine mais des clés et des astuces pour mieux maîtriser le français, permet de travailler à son rythme, selon ses besoins et ses envies et propose, pour chaque chapitre, des ingrédients bien choisis, une préparation étape par étape, et des exercices progressifs, présentés comme une recette pour mettre plus facilement la main à la pâte.
(ORANGE – niveaux B1-B2 – Adultes et adolescents)

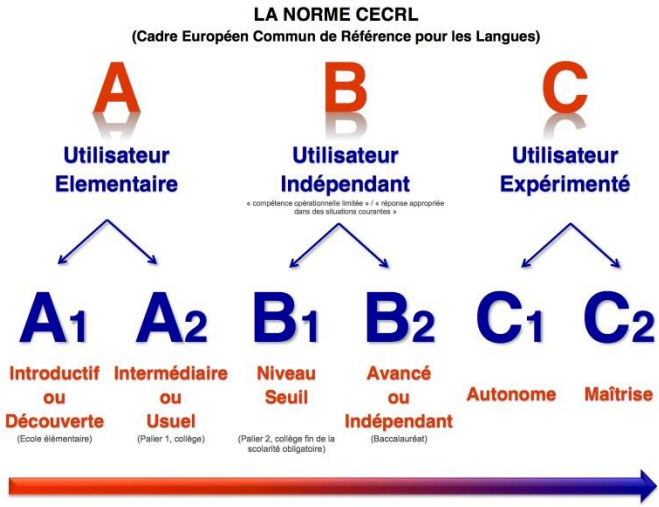
Pour en savoir plus sur le labo FLE

Le fonds de Français Langue étrangère (FLE) a été créé pour répondre à la demande du public. Il est situé en fond de salle G, salle basse. Il propose des documents papier disponibles sur les rayonnages et une offre numérique sur les 10 postes installés à proximité.

Destiné à un public étranger, non spécialisé dans une discipline particulière, il s'adresse à tous ceux et celles qui désirent apprendre la langue française, en autodidactes ou en complément d'un cursus suivi ailleurs, du niveau débutant au niveau perfectionnement.

Dans sa partie électronique, il est conçu comme un laboratoire d'autoformation où le public pourra consulter méthodes en ligne, documents sonores accompagnant les ouvrages papiers, sites internet d'apprentissage du Français langue étrangère.

Un fonds didactique de plus de 300 ouvrages complète le dispositif et s'adresse aux professionnels du FLE : enseignants, chercheurs, coordinateurs pédagogiques et médiateurs FLE.



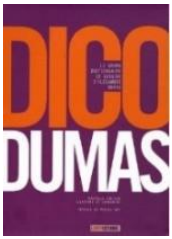
Livres disponibles en libre-accès dans la salle C

Gastronomie

Les collections de gastronomie de la salle C (2600 ouvrages environ) couvrent l'ensemble des aspects de la discipline : l'aspect historique et culturel avec les textes fondateurs de la grande cuisine française, les écrits de gastronomes célèbres et un ensemble de livres de grands chefs, ainsi que des ouvrages consacrés à la gastronomie régionale et internationale ; l'aspect sociologique avec les études sur l'évolution du goût et des pratiques alimentaires ; l'aspect technique avec les ouvrages traitant du savoir-faire culinaire et les manuels servant à l'enseignement professionnel. Nous proposons ici quelques points d'entrée faisant écho à *Dis-moi dix mots*.

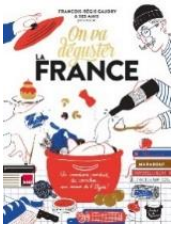
À picorer : dictionnaires gourmands

Dumas, Alexandre
Dico Dumas : le grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas... Nouvelle édition illustrée et commentée. Gallardon : Menu fretin, 2008. 542 p.
Salle C – Gastronomie – [641.090 4 DUMA d]



Rédigé en Bretagne où, malade, Alexandre Dumas s'est retiré, le manuscrit du *Grand dictionnaire de Cuisine* est rendu à son éditeur en mars 1870. Alexandre Dumas meurt le 5 décembre de cette même année. L'ouvrage paraît en 1873. Ce travail colossal est une œuvre riche, extravagante, qui parle de cuisine « avec les tripes » autant qu'avec la tête. Publié il y a plus de 150 ans, ce dictionnaire n'en est pas moins passionnant à lire aujourd'hui.

Gaudry, François-Régis (dir.)
On va déguster la France. Vanves : Marabout, 2017. 431 p.
Salle C – Gastronomie – [641.594 4 GAUD o]



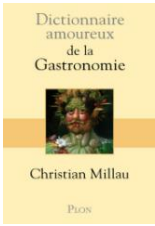
Quels légumes trouve-t-on dans les potages Choisy, Crécy et Dubarry ? Qu'est-ce qu'un gigot bitume ? Quelle est la différence entre une meringue française, italienne et suisse ? Sous forme de miscellanées gourmandes, l'équipe d'« On va déguster », l'émission gastronomique de France Inter, nous régale d'un savoureux savoir encyclopédique. A compléter par *On va déguster le monde*, sous la direction du même auteur, à paraître au mois de novembre, chez le même éditeur.

Lavelle, Christophe et Merlin, Marie
Je mange donc je suis. Paris : Muséum national d'histoire naturelle, 2019. 211 p.
Salle C – Gastronomie – [641 LAVE j]



Edité à l'occasion de l'exposition éponyme organisée par le Muséum national d'histoire naturelle au musée de l'Homme à Paris en 2019-2020, ce catalogue se présente sous forme d'abécédaire et restitue au plus grand nombre les recherches des scientifiques du Muséum sur un sujet au goût du jour. De quoi rassasier les plus curieux comme les plus gourmands !

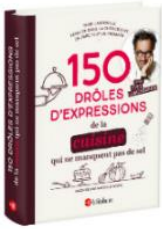
Millau, Christian et Bouldouyre, Alain (dessins)
Dictionnaire amoureux de la gastronomie. Paris, Plon, 2008. 771 p.
Salle C – Gastronomie – [641.03 MILL d]



Ce dictionnaire est un condensé de culture, d'histoires et d'anecdotes autour de la gastronomie, réalisé par le cofondateur des guides Gault-Millau : des grands dîners de Louis XIV à la cour de Versailles aux extravagances contemporaines de la cuisine moléculaire, en passant par la joyeuse bamboche des années 1900 ou la franche convivialité des repas de chasseurs du pays gascon.



Ratafia, Marcelle
150 drôles d'expressions de la cuisine qui ne manquent pas de sel. Avec Yves Camdeborde et Nathalie Gendrot. Paris : Le Robert, 2021. 317 p.
Salle C – Gastronomie – [641.03 RATA c]



Pourquoi n'est-on « pas dans son assiette », se félicite-t-on d'être « un vrai cordon bleu », a-t-on « la patate » ou « la frite » ? Marcelle Ratafia, chroniqueuse culinaire et spécialiste de l'argot et des étymologies comestibles, livre ici des explications aux petits oignons, agrémentées d'anecdotes culinaires du chef Yves Camdeborde.

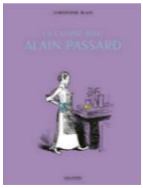
À savourer : BD et littérature gastronomique

Aurita, Aurélia et Peeters, Benoît
Comme un chef. Bruxelles / Paris : Casterman, 2018. 210 p.
Salle C – Généralités – [BD GASTRO Pe]



Entre 18 et 25 ans, la cuisine a tenu une place immense dans la vie de Benoît Peeters. Après un repas chez les Frères Troisgros à Roanne, alors le restaurant le plus célèbre de France, le jeune homme apprend la cuisine avec passion, en autodidacte. Quand il laisse tomber la préparation du concours de Normale Sup et que ses parents lui coupent les vivres, Benoît tente de devenir cuisinier à domicile…

Blain, Christophe et Passard, Alain
En cuisine avec Alain Passard. Paris : Gallimard, 2015. 86 p.
Salle C – Généralités – [BD GASTRO Bl]



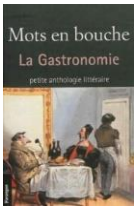
Pendant deux ans, Christophe Blain a suivi le chef trois étoiles Alain Passard (restaurant L'Arpège) du piano de ses cuisines à ses jardins potagers. Il nous livre avec humour le portrait passionnant d'un chef qui a su redonner aux légumes leurs lettres de noblesse.

Di Folco, Philippe (dir.)
La littérature gourmande : de François Rabelais à Marcel Proust. Paris : Eyrolles, 2012. 252 p.
Salle C – Gastronomie – [641.097 DIFO l]



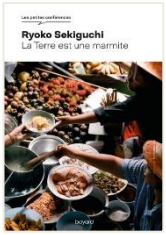
Ce recueil propose 150 extraits d'œuvres parmi les plus savoureuses de la littérature française, tous genres confondus (roman, théâtre, nouvelle, conte ou poésie...), du Moyen Âge à nos jours en passant par les lustres du Grand Siècle, la naissance et l'âge d'or de la gastronomie.

Erhardt, Lucie et Trébaol, Florence (dir.)
Mots en bouche : la gastronomie. Lyon : Parangon, 2012. 651 p.
Salle C – Gastronomie – [641.097 ERHA m]



Alexandre Dumas, Brillat-Savarin, Proust ou Colette… Des hommes et des femmes de plume passent à table pour rendre hommage à la chair ventrue, aux manières des bonnes et grandes tables avec les mots aromatiques, les mots rôtis à point ou goûteux leur montant à la bouche à la force des papilles gustatives. Une anthologie de la gastronomie qui nous emmène au pays de Cocagne.

Sekiguchi, Ryōko
La Terre est une marmite. Montrouge : Bayard, 2024. 76 p.
Salle C – Gastronomie – [641 SEKI t]



D'abord prononcé en conférence devant des enfants et adolescents, ce texte profond de Ryōko Sekiguchi se penche sur les mystères de la cuisine, dans ce qu'ils révèlent aussi bien de notre intimité que du monde. Comment décrire un goût ? Quelle est la couleur des aliments qui nous attirent le plus ? En quoi la manière dont nous nommons ce que nous consommons modifie notre perception ? Un texte poétique et stimulant.

À décanter : histoire de la cuisine française

Revue *Papilles*. Cognac, Bibliothèques gourmandes, 1992-…
Salle C – Gastronomie – [641.05 PAPI < n° 1 (1992, Juil.) ->]



Publiée par l'Association des Bibliothèques gourmandes, qui œuvre pour la promotion de la culture et du patrimoine gourmand, la revue *Papilles* propose des numéros thématiques sur des sujets liés à l'alimentation : le café, la pâtisserie, le fromage, le grand Auguste Escoffier, ou encore les arts de la table… Semestrielle, elle s'adresse à toutes les personnes gourmandes de saveurs et de connaissances.

Arnaud, Coline et Degrange, Isabelle
Une histoire de la pâtisserie. Paris : BnF Editions, 2026. 224 p.
Salle C – Gastronomie – [641.685 ARNA p]



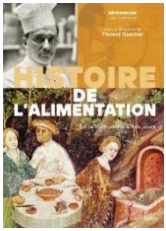
L'ouvrage déploie, du Moyen Âge à nos jours, un panorama gourmand de l'histoire de la pâtisserie française à travers l'illustration, en puisant dans la variété des fonds de la Bibliothèque nationale de France. Traités de cuisine, menus, publicités, presse spécialisée ou grand public, caricatures, manuels d'éducation, livres pour enfants, abécédaires... proposent une réelle traversée du temps aussi alléchante qu'instructive.

Poulain, Caroline
Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée : histoire(s) de menus. Paris : A. Viénot, 2011. 239 p.
Salle C – Gastronomie – [641.09 POUL p]



Vaste panorama des collections de menus en France, ce livre est la première grande publication française consacrée à l'étude de cet éphémère gourmand. Il réunit les contributions de collectionneurs, d'universitaires et de conservateurs de bibliothèques, de musées et d'archives qui ont cherché à comprendre ce qu'était et ce que devient un menu avec la patine du temps : source pour l'histoire et l'histoire de l'art...

Quellier, Florent (dir.)
Histoire de l'alimentation : de la Préhistoire à nos jours. Paris : Belin, 2021. 799 p.
Salle C – Gastronomie – [641.09 QUEL h]



Parfaite introduction à l'histoire de l'alimentation, ce livre nous invite à comprendre comment s'élaborent, se transmettent et se modifient les cultures alimentaires des hommes et des femmes d'hier et d'aujourd'hui, du Moyen-Orient au monde occidental. Il dessine une histoire vivante faite de repas ordinaires ou festifs de puissants et d'anonymes, de goûts et de dégoûts, de produits et d'imaginaires, de recettes de cuisine et de mythologies de table.

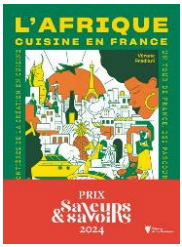
Rambourg, Patrick
Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises : du Moyen Âge au XX^e siècle. Paris : Perrin, 2011. 381 p.
Salle C – Gastronomie – [641.09 RAMB h]. En ligne : Ressources électroniques accessibles depuis le Catalogue général de la BnF – CAIRN



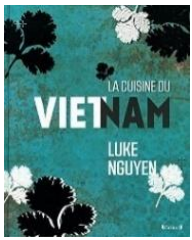
Des premiers recueils de recettes du Moyen Âge aux discours des grands gastronomes qui font et défont les réputations, en passant par la « nouvelle cuisine » du siècle des Lumières, l'émergence du restaurant, la « cuisine décorative » d'Antonin Carême ou celle des palaces d'Auguste Escoffier, l'ouvrage devenu un classique raconte comment la cuisine est devenue gastronomie en France.

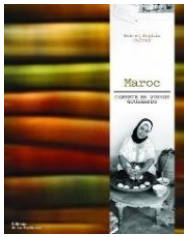


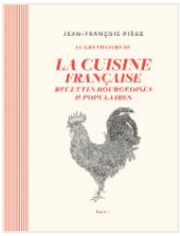
À tester : recettes du monde francophone











De Prins, Dirk et Mertens, Nest
La cuisine des Belges. Paris : Éd. du Chêne, 1995. 183 p.
Salle C – Gastronomie – [641.594 92 PRIN c]

Francoeur, Jean-Marie
Genèse de la cuisine québécoise : à travers ses grandes et ses petites histoires. Anjou (Québec) : Fides, 2011. 607 p.
Salle C – Gastronomie – [641.59 FRAN g]

Frédiani, Vérane
L'Afrique cuisine en France. 60 recettes, 20 portraits de chef.fes : casser les frontières de la création en cuisine, un tour de France, des parcours inspirants. Paris, La Martinière, 2024. 271 p.
Salle C – Gastronomie – [641.596 FRED a]

Imhof, Paul
Le patrimoine culinaire suisse. Gollion (Suisse) : Infolio, 2022. 661 p.
Salle C – Gastronomie – [641.594 92 IMHO p]

Nguyen, Luke
La cuisine du Vietnam. Paris : Gründ, 2014. 367 p.
Salle C – Gastronomie – [641.595 NGUY c]

Palmer, Rob et Palmer, Sophia
Maroc : carnets de voyage gourmands. Paris : Éditions de La Martinière, 2014. 285 p.
Salle C – Gastronomie – [641.595 5 PALM Maroc]

Piège, Jean-François
Le grand livre de la cuisine française : recettes bourgeoises & populaires. Vanves : Hachette, 2020. 1086 p.
Salle C – Gastronomie – [641.594 4092 PIEG c]

Dans la bibliothèque numérique Gallica

Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF et de ses partenaires, propose régulièrement des rendez-vous gourmands sur son blog. Au sein des Sélections, vous trouverez aussi des parcours thématiques sur la gastronomie.



Les billets du blog Gallica

- Série « À la table de Gallica » : https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/html/recherche-par-sous-titre?query_soustitre=3523
- Série « Le verger de Gallica » : https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/html/recherche-par-sous-titre?query_soustitre=4158
- Série « Le potager de Gallica » : https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/html/recherche-par-sous-titre?query_soustitre=3968
- Série « L'herbier de Gallica » (comportant quelques plantes comestibles) : https://gallica.bnf.fr/accueil/fr/html/recherche-par-sous-titre?query_soustitre=2612

Les Sélections de Gallica

Les Sélections « Arts de vivre » (https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/arts-de-vivre) permettent d'accéder à plusieurs ensembles, notamment :

- « Patrimoine gourmand » : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/patrimoine-gourmand

Neuf entrées sont proposées, avec des sous-ensembles : manuels de cuisine et livres de recettes ; écrits gourmands (littérature gastronomique, guides gastronomiques et presse culinaire) ; fondamentaux de la gastronomie ; menus ; cartes gastronomiques ; gastronomie en images ; métiers et savoir-faire (cuisine, boucherie, boulangerie, pâtisserie) ; alimentation et santé ; boissons.

Voici quelques accès directs à ces différentes sections :

Écrits gourmands : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/ecrits-gourmands

Presse culinaire : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/presse-culinaire

Voir notamment la revue *Papilles* https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34455807g/date en ligne après une période d'embargo de 2 ans.

Fondamentaux de la gastronomie :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/fondamentaux-de-la-gastronomie
Menus : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/menus
Gastronomie en images : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/gastronomie-en-images
Métiers et savoir-faire : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/metiers-et-savoir-faire-cuisine-boucherie-boulangerie-patisserie
Boissons : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/boissons

- « Vigne et vin » : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/vigne-et-vin
Neuf entrées sont proposées : ressources numérisées classées par régions viticoles ; documents relatifs aux métiers et techniques ; cartes ; images ; étiquettes ; enregistrements sonores ; partitions ; vidéos de conférences sur le vin.





Voici quelques accès directs à ces différentes sections :
Accès par régions :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/vigne-et-vin-acces-par-regions
Métiers et techniques de la vigne et du vin :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/metiers-et-techniques-de-la-vigne-et-du-vin
Presse et revues sur le vin : https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/presse-et-revues-sur-la-vigne-et-le-vin

Autres Sélections Gallica en lien avec le sujet de l'alimentation :

- « Ouvrages de botanique : fruits et légumes » :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/ouvrages-de-botanique-fruits-et-legumes
- « Histoire de Paris / Lieux de convivialité » :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/lieux-de-convivialite-parisiens
- « Histoire de Paris / Littérature poissarde » :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/litterature-poissarde
- « Histoire de Paris / les cris de Paris » :
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/cris-de-paris
- « Paris par l'image / Commerces et magasins »
https://gallica.bnf.fr/selections/fr/html/paris-en-images-commerces-et-magasins

Cette bibliographie est disponible en ligne sur les sites internet de la BnF : https://www.bnf.fr/fr/le-francais-langue-etrangere-fle-la-bnf
et du Ministère de la culture : https://dismoidixmots.culture.gouv.fr/



Vous pouvez nous suivre sur notre site internet : https://www.bnf.fr

et sur les réseaux sociaux