

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediatheque-rueilmalmaison.fr/La-table-culture-et-traditions-4464>

La Table, culture et traditions

- Les collections - Bibliographies - Sciences & Société - Société -



Publication date: jeudi 18 janvier 2018

Description:

15e édition des Rencontres de l'Histoire et de l'actualité

Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés

L'Histoire passe à table ! Les 50 repas qui ont fait le monde

Marion GODFROY

Payot, 2016 (*Histoire*)

[HIS 909 HIS \(Réservez ce document\)](#)

Une histoire du monde en cinquante recettes, du canard Apicius au poulet Marengo en passant par le foie de veau du doge de Venise et les asperges à la Pompadour, avec une reconstitution du contexte historique dans lequel elles ont été créées.

Palais royal : à la table des rois

Alina CANTAU

Bibliothèque nationale de France, 2015

[SOC 394. 1 PAL \(Réservez ce document\)](#)

Une promenade à travers les tables royales de l'histoire de France : les cérémonies qui entourent les repas, les cuisines de la cour, les produits qui, au gré des découvertes et voyages, enrichissent le buffet et agrémentent l'art culinaire. Des repas d'apparat aux soupers intimes, les anecdotes, les menus et les recettes sont présentés.

Napoléon : biographie gourmande

Marion GODFROY

Payot, 2017 (*Biographie gourmande*)

[HIS 944. 05 NAP BIO \(Réservez ce document\)](#)

La vie de Napoléon est retracée sous l'angle de la gastronomie à travers des témoignages et des sources méconnus ou inédits.



Le Marché noir en Normandie, 1939-1945

Yves LECOUTURIER

Ouest-France, 2010

[AEC 944. 81 6 LEC \(Réservez ce document\)](#)

En raison de la raréfaction de nombreux produits de consommation courante durant la Seconde Guerre mondiale, les marchés officiels cèdent le pas aux marchés parallèles. Productrice de denrées contingentées, la Normandie développe alors un marché noir avec des lieux comme Paris et sa banlieue, marquant ainsi l'échec de la politique économique dirigiste du gouvernement de Vichy.

50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation : que se passe-t-il vraiment dans nos assiettes et nos campagnes ?

Marc DUFUMIER

Marabout, 2015 (*Santé*)

[NAT 630 DUF \(Réservez ce document\)](#)

Un essai sur les réalités de l'agriculture industrielle et ses influences sur la santé du consommateur. Professeur agronome, l'auteur tente de démêler le vrai du faux entre les discours écologistes et la communication marketing des entreprises de l'agroalimentaire en étudiant les bienfaits et méfaits de certains aliments, le processus de leur transformation par l'industrie, leur coût réel.

Halte aux aliments ultra-transformés ! Mangeons vrai : 3 règles d'or pour manger sain, éthique, durable

Anthony FARDET

T. Souccar, 2017

[SCI 613. 2 FAR \(Réservez ce document\)](#)

Dans les années 1980 des aliments ultra-transformés sont conçus dans les laboratoires R&D de Big Food. L'ultra-transformation désintègre la matrice de l'aliment d'origine, ce qui a de graves conséquences pour la santé (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires). Ces aliments sont la première cause de mortalité dans les grandes villes. Les critères pour reconnaître un faux aliment sont donnés.



L'alimentation des ados

Valérie LAMOUR

Alpen, 2014

[SCI 613. 2 LAM \(Réservez ce document\)](#)

Pour éviter l'obésité et du diabète de type II qui touchent de plus en plus les adolescents, l'auteure propose un régime adapté à leurs besoins en nutriments pour favoriser leur développement.

Les nouvelles religions alimentaires : manger mieux, vivre longtemps, aimer plus fort

Jean-Michel COHEN

Flammarion, 2014 (*Document*)

[SCI 613. 2 COH \(Réservez ce document\)](#)

Face à la multiplication des modes de consommation alimentaire, le médecin conseille et fait le point sur les différents régimes (sans gluten, végétariens, végétaliens, ennemis du lait, des aliments cuits, etc.). Il met en évidence les causes de l'apparition de ces nouvelles façons de se nourrir, mais aussi de vivre, leurs conséquences sur la santé et sur les comportements.

Des insectes au menu

Jean BOGGIO-POLA

Ampersand, 2017

[SCI 613. 2 BOG \(Réservez ce document\)](#)

1 DVD. Du Pérou à l'Indonésie, de l'Ouganda à la Chine, des millions de gens mangent des insectes. Les insectes sont abondants et leur utilisation alimentaire pourrait contribuer à l'émergence de solutions au problème de la faim dans le monde. L'élevage facile, peut se pratiquer sur un espace restreint avec un impact moindre que d'autres types d'exploitation. Enfin, leur valeur nutritionnelle est 3 à 4 fois supérieure à celle de la viande ou du poisson.

Des mots à la bouche : le journalisme gastronomique en France

Sidonie NAULIN

Presses universitaires de Rennes, 2017 (*Tables des hommes*)

[PRE 074 NAU \(Réservez ce document\)](#)

Une histoire du journalisme gastronomique du XIXe siècle à aujourd'hui à travers la diversité de ses expressions formelles : presse spécialisée, rubriques d'une grande revue, numéros spéciaux de magazines, émissions de télévision et blogs culinaires. L'enquête passe en revue la diversité des profils à l'origine de cette spécialité journalistique.

BIBLIOVOX



(Sur place ou à distance)

Consultez nos ressources numériques sur ce sujet

.....Retrouvez toute notre actualité sur le site de la Médiathèque

.....et sur la page facebook de la médiathèque