

Fête de la science 2026 – « Célébration de la cuisine, du goût et de l'alimentation ».

Les pistes de lecture de votre BU

Les intitulés des références proposées ci-dessous sont des liens actifs renvoyant vers le catalogue. Pensez à vous identifier afin de pouvoir accéder à tous les services et accéder au texte intégral des documents disponibles par le biais des abonnements aux bases de données.

- Pour retrouver les livres en rayon, suivez les indications disponibles dans la zone « Localisation » de la fiche descriptive du livre.
- Si vous souhaitez faire venir ou faire mettre de côté des livres à Hoche, ou aux Carmes, voici comment faire :
 - Identifiez-vous sur le [moteur de recherche de la BU](#).
 - Cliquez sur Réserver
 - Choisissez le lieu où vous voulez retirer le document.

Ouvrages :

Chimie

PRADIER, C.-M., TEYSSANDIER, F., PARISEL, O., et al. (2021). [Étonnante chimie : découvertes et promesses du XXI^e siècle](#). CNRS éditions.

JACQUOT, M., FAGOT, P., VOILLEY, A., & BERSSET, C. (2011). [La couleur des aliments : de la théorie à la pratique](#). Éditions Tec & Doc-Lavoisier.

ATKINS, P. W., & CHAMBAUD, G. (2005). [Le parfum de la fraise : mystérieuses molécules](#). Dunod.

HAUMONT, R., & MARX, T. (2023). [Un chimiste en cuisine](#). (3e édition). Dunod.

BRIAND, L. (2020). [Le goût : une affaire de nez ? : 80 clés pour comprendre le goût](#). Éditions Quae.

Design :

BOURRE, G., ROTHHAHN, J., & MARIANI, L. (2022). [Design & culinaire, une culture en mouvement](#). Menu Fretin École supérieure d'art et de design de Reims.

PLACE, J. M. (2006). [Bouchées doubles : 10 créations culinaires élaborées par des duos artisans/designers en Tarn-et-Garonne : \[exposition\] 17 juin-16 octobre 2006](#). La cuisine.

Fête de la science 2026 – « Célébration de la cuisine, du goût et de l'alimentation ».

Les pistes de lecture de votre BU

Écologie

BRICAS, N., CONARE, D., WALSER, M., & FISCHLER, C. (2021). [*Une écologie de l'alimentation*](#). Éditions Quæ.

GRISSET, P., WILLIOT, P., BOUVIER, Y., & CORVOL, P. (2020). [*Face aux risques : une histoire de la sûreté alimentaire à la santé environnementale*](#). Le Cherche midi.

FEILLET, P. (2014). [*Quel futur pour notre alimentation ?*](#) Éditions Quæ.

Histoire

BRISVILLE, M., RENAUD, A., ROVIRA, N., et al., & Presses universitaires de Provence. (2021). [*L'alimentation en Méditerranée occidentale aux époques antique et médiévale : archéologie, bioarchéologie et histoire*](#). Presses Universitaires de Provence.

GAUTIER, A. (2009). [*Alimentations médiévales : Ve-XVIe siècle*](#). Ellipses.

BIRLOUEZ, É. (2022). [*Histoire de l'alimentation des Français*](#). Éditions Ouest-France.

VITAUX, J., & TULARD, J. (2025). [*Quand les guerres modifient l'alimentation : de la guerre de Troie au XXe siècle*](#). L'Harmattan.

Neurobiologie

SALESSE, R., & GERVAIS, R. (2012). [*Odorat et goût : de la neurobiologie des sens chimiques aux applications*](#). Éditions Quæ.

Philosophie

BRILLAT-SAVARIN, J. A., REVEL, J.-F., & THIS, H. (2025). [*Physiologie du goût*](#). Flammarion.

DAGOGNET, F. (1996). [*Les dieux sont dans la cuisine : philosophie des objets et objets de la philosophie*](#). Synthélabo.

Sociologie/anthropologie

CARDON, P., DEPECKER, T., & PLESSZ, M. (2023). [*Sociologie de l'alimentation*](#) (2e édition). Armand Colin.

Fête de la science 2026 – « Célébration de la cuisine, du goût et de l'alimentation ».

Les pistes de lecture de votre BU

POULAIN, J.-P. (2018). [*Dictionnaire des cultures alimentaires*](#). (2e édition augmentée). PUF.

HUBERT-BARE, A. (2007). [*La santé est dans votre assiette*](#). Cairn.

Autres documents :

DVD

GAMEAU, D., KHOJANDI, K., HAURAT, L., & BATZIAS, N. (2018). [*Sugar land*](#). L'Atelier d'images Arcadès diffusion/distribution.

KENNER, R., SCHLOSSER, E., POLLAN, M., & SALATIN, J. (2010). [*Food, inc. \[Images animées\]*](#). CTV International ed. Ciné-Solutions distrib.

Revue - hors-série

L'HORTY, Y., RAMBOURG, P., & POUCH, T. (2019). [*Se nourrir, un nouveau défi*](#). La Documentation française.

BD et Manga

SIMMAT, B., CASANAVE, D., MULLER, L., LEFEVRE, A., LARCENET, P., et al. (2021). [*L'incroyable histoire du vin : de la préhistoire à nos jours, 10.000 ans d'aventure*](#). (3e édition). Les Arènes BD.

Abe, Y., & Slocombe, M. (2017). [*La cantine de minuit .1.*](#) le Léopard Noir.

TANIGUCHI, J., KUSUMI, M., HONNORE, P., & Cibot, S. (2005). [*Le gourmet solitaire*](#). Casterman.

KUI, R., & LUDMANN, S. (2017). [*Gloutons & dragons. 1.*](#) Casterman.