

## Bibliographie (francophone) suggérée pour le cours de gastronomie moléculaire

(Références privilégiées **en gras**)

### Côté science:

Le parfum de la fraise, Peter Atkins (Dunod, 2004)

Cuisine et molécules, Jean Matricon et Daniel Riberzani (Hachette, 1990)

**Les secrets de la casserole**, Hervé This (Belin, 1993)

**Révélations gastronomiques**, Hervé This (Belin, 1995)

La casserole des enfants, Hervé This (Belin, 1998)

**Casseroles et éprouvettes**, Hervé This (Belin, 2002)

**Traité élémentaire de cuisine**, Hervé This (Belin, 2002)

**De la science aux fourneaux**, Hervé This (Belin, 2007)

Cours de gastronomie moléculaire n°1, Hervé This (Belin, 2009)

Cours de gastronomie moléculaire n°2, Hervé This (Belin, 2010)

La chimie du petit déjeuner, Marie Terrien et Josette Fournier (Cultures et techniques, 1998)

Ce qu'Einstein aurait pu dire à sa cuisinière, Robert L. Wolke (Dunod, 2008)

### Côté cuisine:

**Analyse des phénomènes et transformations culinaires**, Bruno Cardinale et René van Sevenant (Delagrave, 2010)

**La cuisine expliquée**, Gilles Charles (BPI, 2009)

**Larousse Gastronomique**, collectif (Larousse, 2000)

**Le guide culinaire**, Auguste Escoffier (Flammarion, 2001)

**La cuisine espagnole d'avant-garde**, José Carlos Capel et Lourdes Plana Bellido (Minerva, 2006)

**Evolution**, Denis Martin (Favre, 2007)

### Côté goût:

**Physiologie du goût**, JA Brillat-Savarin (Flammarion, 1993)

**Pour une nouvelle physiologie du goût**, JD Vincent et JM Amat (Odile Jacob, 2000)

Le cerveau gourmand, André Holley (Odile Jacob, 2006)

### Côté alimentation/cancer:

**Le vrai régime anti-cancer**, David Khayat (Odile Jacob, 2010)

Anticancer, David Servan-Schreiber (Robert Laffont, 2010)

**Les aliments contre le cancer**, Richard Béliveau et Denis Gingras (LGF, 2009)

