

# OUVRAGES METIERS DU GOÛT

**À consulter sur place – classement par ordre alphabétique du nom d'auteur**

<b>SECTEUR</b>	<b>AUTEUR</b>	<b>TITRE</b>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	J Ballester	<i>Le grand livre de la viennoiserie</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	JV Balthazar	<i>Profession chocolatier confiseur</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	E Benghanem	<i>Le grand cours de pâtisserie</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	Cent chefs pâtisseries	<i>Haute pâtisserie</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	Le Cordon bleu	<i>L'école de la pâtisserie</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	Ecole Ferrandi	<i>Pâtisserie, 100 ans d'excellence</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	C Felder	<i>Pâtisserie – L'ultime référence</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	JM Lanio – T Marie – P Mitailié	<i>Le grand livre de la boulangerie</i>
BOULANGERIE-PÂTISSERIE	P Urruaca	<i>Pâtisserie leçons en pas à pas</i>
CUISINE	Blin, Guézille, Zimmer	<i>Traité de la conservation</i>
CUISINE	L.Briand	<i>Le goût, une affaire de nez ?</i>
CUISINE	Brugirard/Fanet/Seguin/Torres	<i>La dégustation et le service des vins doux naturels à AOC</i>
CUISINE	L. Bruzat	<i>Les 300 aliments de référence</i>
CUISINE	B.Cardinale	<i>Le livre du cuisinier</i>
CUISINE	Collectif	<i>Le grand Larousse gastronomique</i>
CUISINE	Collectif	<i>Cuisine : culture professionnelle</i>
CUISINE	Dard	<i>Tout savoir sur le vin + de 4000 crus</i>
CUISINE	MC Delahaye	<i>Petit traité de l'absinthe, le mythe ressuscité</i>
CUISINE	MC Delahaye	<i>Cuisine à l'absinthe et liqueurs de Provence</i>
CUISINE	S.Duval	<i>Guide des aliments contre les idées reçues</i>
CUISINE	A Escoffier	<i>Le guide culinaire</i>
CUISINE	F Genestier	<i>Sécurité alimentaire et gastronomie</i>
CUISINE	Gringoire et Saulnier	<i>Le répertoire de la cuisine</i>
CUISINE	Marabout	<i>Yuka, le guide de l'alimentation saine</i>
CUISINE	G. MARTIN	<i>Le livre santé des épices</i>
CUISINE	T Marx & R Haumont	<i>Le répertoire de la cuisine innovante</i>

CUISINE	M Maincent	<i>Cuisine de référence (1997)</i>
CUISINE	Léger	<i>Qualités organoleptiques des aliments</i>
CUISINE	Neirinck/Planche/Sylvetsre	<i>La cuisine Tradition et techniques nouvelles</i>
CUISINE	G de Pontavice	<i>Vins et vignobles de France</i>
CUISINE	H This	<i>Cours de gastronomie moléculaire n°1</i>
CUISINE	H This	<i>Cours de gastronomie moléculaire n°2</i>
HCR	G Czapiewski & PWuillai	<i>Café Brasserie (bases du métier)</i>
HCR	G Czapiewski & PWuillai	<i>Café Brasserie (Tests de connaissance)</i>
HCR	G Czapiewski & PWuillai	<i>Café Brasserie(Livre du professeur)</i>
HCR	J Roussel	<i>Guide de bonnes pratiques d'hygiène Restaurateur</i>
ŒNOLOGIE	A .Brugirard/J Fanet/A Seguin/'P Torres	<i>La dégustation et le service des vins doux naturels à AOC</i>
ŒNOLOGIE	P.Dard	<i>Tout savoir sur le vin, plus de 400 crus</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France La Provence</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France La Corse</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Bordeaux</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Alsace</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Beaujolais</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Bourgogne</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Jura/Savoie</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Vallée du Rhône</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Loire</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Champagne</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Sud Ouest</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Massif Central</i>
ŒNOLOGIE	La Provence	<i>Vins et vignobles de France Languedoc Roussillon</i>