

n°4198640059 / **Grains, farines et pains : Exposition** /

Instantans mobiles.- Paris.- 7 panneaux couleur [50x92cm].

Valeur d'assurance: 598€. - Exposition tout public. Les céréales nous sont essentielles, la farine donne un pain et des aliments riches en qualités. Apprenons à mieux les connaître.

n°3901320059 / **Qu'y a-t-il dans mon pain ?** / Karine Harel ; illustrations de Didier Balicevic.- Paris : Tourbillon, 2009.- 32 p. : illustrations en couleur ; 25 x 22 cm.- (Mon premier exploradoc).

Les questions et réponses, illustrées de photos et de schémas, apportent des explications sur les saisons du blé à la fabrication du pain dans les boulangeries, en passant par la farine, le pétrin et le secret des éclairs au chocolat. ISBN 978-2-84801-821-8 (Cart.)

n°3423850059 / **Le pain** / texte Stéphanie Ledu ; illustrations de Didier Balicevic.- Toulouse : Milan jeunesse, 2009.- 29 p. : illustrations en couleur ; 20 x 20 cm.- (Mes p'tits docs, ISSN 1776-6729). Ce documentaire répond aux questions sur la fabrication du pain, du champ de blé à la baguette qui sort du four de la boulangerie, sur l'histoire du pain, depuis l'Egypte antique, ses recettes, et ses déclinaisons selon les goûts, les coutumes, les régions, et les pays. - Apprentissage (à partir de 3 ans). ISBN 978-2-7459-3626-4 (Cart.)

n°4030130059 / **Petits et grands pains d'une ferme bio** / Daniel Stevens ; préface Hugh Fearnley-Whittingstall.- Sète (Hérault) : la Plage, 2012.- 1 vol. (224 p.) : illustrations en couleur ; 21 x 13 cm. 50 recettes pour des pains différents expliquées pas à pas : pains au levain (complet à l'épeautre, allemand aux graines...), pains à la levure (brioche, bagels...) et pains sans levure (chapati, tortillas...). ISBN 978-2-84221-285-8 (Rel.)

n°2453820059 / **L'Eloge du pain** / [dir de publ. : Hugues de Saint-Vincent ; dir. de réd. : Christian-Alexandre Faure ; réd. en chef : Héliane Bernard].- [Paris] : Ed Mango, 2002.- 49 p. : ill. en coul., couv. ill. en coul. ; 24 cm.- (Dada, ISSN 1261-4858 ; 84). ISBN 2-7404-1383-1 (br.)

n°2944830059 / **Des Céréales : l'histoire, la culture et la diversité** / Michel Chauvet ; ill. Jean-Olivier Héron ; Michel Politzer ; Jacky Jousson.- Ile-d'Yeu (Vendée) : Gulf Stream, 2004.- 68 p. : ill. en coul. ; 22 x 16 cm+1 dépliant, fiches.- (Sauvegarde). Présente les diverses céréales (blé, riz, maïs, épeautre, orge, avoine, mil) et les civilisations qu'elles ont engendrées en France et dans le monde. Le dépliant et les fiches décrivent les 23 espèces et types de céréales cultivées en France. ISBN 2-909421-25-2 (Br.)

n°4346410059 / **Pains de boulangers** / Mouette Barboff. Editeur(s) Montreuil (Seine-Saint-Denis) : Gourcuff Gradenigo, 2017. Résumé Les pains traditionnels des régions rendent compte de la richesse et de la variété du patrimoine et de l'histoire de France ainsi que du savoir-faire des boulangers. Au-delà des gestes, des légendes et des mythes, une étude sur le rôle de l'artisan dans le village et dans la mémoire collective, un panorama sur l'évolution du goût, des modes et des tendances culinaires. Electre 2018.

n°4274390059 / **Le grand manuel du boulanger** : et vos rêves gourmands deviennent réalité : pains, brioches et autres gourmandises dorées / cuisine et pédagogie Rodolphe Landemaine ; photographies de Joerg Lehmann ; illustrations de Yannis Varoutsikos ; compléments scientifiques de Anne Cazor. Editeur(s) Paris : Marabout, 2016.

Résumé 40 recettes fondamentales (traitement des produits, techniques boulangères, pâtes et crèmes de base, etc.) et 60 recettes de boulangerie (pains classiques ou spéciaux, viennoiseries, brioches, gâteaux, etc.). Chacune présente une infographie ainsi que des photographies des ingrédients et des différentes étapes de réalisation

4210300059 / **Mon petit boulanger** : recettes pas-à-pas pour faire son pain en famille / Emmanuel Hadjiandreou ; photographies de Steve Painter ; traduit de l'anglais par Jean-René Dastugue. Editeur(s) Arles (Bouches-du-Rhône) : Rouergue, 2015.

Résumé Près de 30 recettes de pains à préparer en famille, du pain quotidien aux petits pains spéciaux pour le goûter. Avec des conseils sur la préparation et les ustensiles