

4198750059 / **Passion chocolat : Exposition.** - Paris, 2008.- 9 panneaux [65x120cm]. Valeur d'assurance: 897€. - Exposition tout public. Qu'il soit noir, blanc ou au lait, pur ou aromatisé, il est irrésistible et universellement apprécié. Voyage au pays des gourmands.

4276530059/ **Envies : chocolat** / Frédéric Bau ; photographies de Jean-Bernard Lassara.- Paris : Albin Michel, 2016.- 1 vol. (176 p.) : illustrations en couleur ; 30 x 19 cm. Index. - 80 recettes à base de chocolat proposées par le chef pâtissier : desserts, pâtisseries individuelles, boissons, mignardises, etc. Electre 2016. ISBN 978-2-226-32236-4 (rel.)

2294070059 / **Le chocolat** / Annie Perrier-Robert.- Paris : Chêne, 1998.- 128 p. : ill. en coul. ; 19 x 17 cm.- (Les carnets gourmands). Des anecdotes pour ceux qui veulent en savoir plus sur l'"aliment de Vénus" aux vertus partagées, un voyage au pays du cacao, des informations sur les crus et les saveurs, sur les mille et un chocolats moulés ou enrobés, en boisson ou en tablettes. Avec un carnet de recettes et de bonnes adresses. ISBN 2-84277-137-0 (Rel.)

3461630059 / **Ma langue au chocolat** : recettes gourmandes de la littérature / Fabienne Gambrelle ; recettes de Michel Richart.- Paris : Flammarion, 2008.- 143 p. : illustrations en noir et blanc ; 20 x 15 cm. Bibliogr. - Un voyage initiatique dans l'univers du chocolat et de son vocabulaire, avec les meilleurs moments chocolatés de la littérature, de Casanova à Gabriel Garcia Marquez en passant par Robert-Louis Stevenson, Marcel Proust, Agatha Christie ou Georges Perec. Le chocolatier Michel Richart adapte ces moments en recettes. ISBN 978-2-08-121438-5 (Rel. ss jaq.)

3788780059 / **Du cacao au chocolat** : l'épopée d'une gourmandise / Michel Barel.- Versailles : Quae, 2009.- 133 p. : illustrations en couleur, cartes ; 27 x 24 cm. Panorama général de la culture du cacao, depuis le cacaoyer, la récolte, la filière, les transformations industrielles, les marchés, jusqu'aux secrets de la chocolaterie : matières grasses et lécithine. Avec quelques conseils de dégustation pour apprendre à distinguer les différents terroirs. ISBN 978-2-7592-0388-8 (Rel. ss jaq.)

3704820059 / **Les arômes du chocolat** : manuel de dégustation du chocolat et ses 40 recettes 100% cacao / Stephan Lagorce ; photographies Eric Fénot ; Stylisme Delphine Brunet.- Paris : Hachette Pratique, 2007.- 160 p. : illustrations en couleur ; 35 x 18 cm. Un ouvrage en forme de tablette de chocolat argenté qui explique la dégustation et les bons accords et propose 40 recettes. ISBN 978-2-01-237325-9 (Br.) –

3787540059 / **Carrément chocolat** / Pierre Hermé & Danielle Monteaux ; rédaction des recettes Coco Jobard ; préface de Luc Ferry ; introduction Charles Znaty.- Paris : A. Viénot, 2009.- 239 p. : illustrations en couleur ; 27 x 21 cm.- (Collection dirigée par Frédérick E. Grasser Hermé). A travers un choix de mots et de 20 recettes autour du chocolat, P. Hermé livre ses sources d'inspiration, raconte son enfance, dévoile sensations et sentiments. ISBN 978-2-35326-058-4 (Rel.)

4038650059 / **Découvrez la pâte à chocolat** : avec ChokoLate qui explore le monde... / Nadia Flecha-Guazo.- Limoges : CréaPassions, 2013.- 1 vol. (119 p.) : illustrations en couleur ; 30 x 21 cm.- (Cuisine créative). Adresses utiles. - Coll. principale : Loisirs créatifs. Plus élastique que la pâte à sucre ou la pâte d'amandes, la pâte à chocolat permet de décorer les pâtisseries. Cet ouvrage propose des

conseils et des techniques pour apprendre à modeler la pâte en chocolat et décorer cakes et gâteaux. ISBN 978-2-8141-0151-7 (br.)

2489840059 / **Mes desserts au chocolat** / Pierre Hermé ; fotogr. Jean-Louis Bloch-Lainé ; texte Dorie Greenspan ; trad. de l'anglais Arnaud Regnaud de la Soudière.- Paris : A Viénot, 2002.- 254 p. : ill. en coul. ; 27 x 21 cm.- (Collection dirigée par Frédérick E. Grasser Hermé). Index. Regroupé en sept thèmes, Pierre Hermé, célèbre pâtissier parisien, propose 100 recettes de desserts au chocolat : cakes, cookies, croquants et tartes, puddings, mousses, crèmes, truffes et friandises, desserts glacés, ainsi que des boissons chaudes et froides. ISBN 2-914645-17-1 (Rel.)

1674760059 / **Le Livre du chocolat** / Nathalie Bailleux ; Hervé Bizeul ; John Feltwell [et. al.] ; préf. de Jeanne Bourin.- Paris : Flammarion, 1995.- 216 p. : ill. ; 32 cm. ISBN 2-08-200573-9

4214960059 / **Quel est le meilleur chocolat ? : 90 clés pour comprendre le chocolat** / Michel Barel. Editeur(s) Versailles : Quae, 2015. Collection(s) (Clés pour comprendre, ISSN 2261-3188). Résumé Panorama général de la culture du cacao, depuis le cacaoyer, la récolte, la filière, les transformations industrielles, les marchés, jusqu'aux secrets de la chocolaterie : matières grasses et lécithine. Avec des conseils pour la dégustation, la distinction des terroirs et les bienfaits sur la santé. Electre 2015.

#### **DOCUMENTAIRE ENFANT**

4333510059 / **Le chocolat** / Sandrine Dumas Roy ; illustrations de Nicolas Gouny. Editeur(s) Nice : Ed. du Ricochet, 2017. Collection(s) (Je sais ce que je mange, ISSN 2431-8620). Résumé Une invitation à découvrir le chocolat, de la culture des cacaoyers à ses différentes formes de dégustation en passant par sa fabrication industrielle ou artisanale, ainsi que son histoire et ses caractéristiques nutritives.

3827900059 / **D'où vient le chocolat de ma tablette ?** / Karine Harel, Didier Balicevic.- Paris : Tourbillon, 2010.- 1 vol. : illustrations en couleur ; 20 x 20 cm.- (Mon premier exploradoc). Des explications sur le chocolat avec des photos, schémas et une activité en fin d'ouvrage.

3743390059 / **Une cuisine tout en chocolat** : recettes autour du monde et du chocolat / texte Alain Serres ; images Nathalie Novi.- Paris : Rue du Monde, 2006.- 59 p. : illustrations en couleur ; 36 x 29 cm.- (Cuisine, cuisines). La couv. porte en sous-titre : 60 recettes et histoires autour du monde en chocolat. - Un livre qui revisite les fondants, les brownies, et propose des recettes plus originales comme la tartelette potiron-érable-cacao, la salade roquette-mangue-pépites de chocolat, les petits lingots au fromage de brebis et chocolat basques, les râbles de lapin aux oranges sanguines poudrées de cacao. Comporte des petites informations entre recettes et illustrations et des extraits littéraires. ISBN 2-915569-70-3 (Cart.)