







Cuisine (aliments fermentés)







Thème : Cuisine (aliments fermentés)
 Origine : **RAMEAU**
 Domaines : Économie domestique. Cuisine
 Autre forme du thème : Aliments fermentés – Recettes

Notices thématiques en relation (5 ressources dans data.bnf.fr)

Termes plus précis (3)





















Choucroute	 	Cuisine (miso)	 
Cuisine (tempeh)	 		





















Termes reliés (2)

Aliments fermentés	 	Cuisine (sauce de soja)	 
--------------------	---	-------------------------	---

Documents sur ce thème (46 ressources dans data.bnf.fr)

Livres (46)

Manuel de la fermentation (2023)	, Rachel Taylor, Vanves : Marabout , DL 2023		Légumes lactofermentés (2023)	, Julie Maenhout, [Quintin] : Éditions Jean-Paul Gisserot	
Ferments (2023)	, Yannick Alléno, Marie-Claire Frédéric, Vanves : Hachette cuisine , DL 2023		Ni cru ni cuit (2023)	, Marie-Claire Frédéric, Paris : Éditions Tallandier , DL 2023	
Le tour du monde de la fermentation (2022)	, Sandor Ellix Katz, Mens : Terre vivante , DL 2022		Le b.a.-ba des légumes fermentés (2022)	, Keda Black, Vanves : Marabout , DL 2022	
Le grand guide de la fermentation (2022)	, Robin Vuilleminot, Lausanne (Suisse) : PureSanté éditions , [2022]		Desserts & ferments (2022)	, Vanessa Lépinard, Paris : Ulmer , DL 2022	
Fermenter presque tout avec presque rien (2022)	, Juliette Patissier, Paris : Ulmer , DL 2022		Le petit guide illustré de la fermentation à travers le monde (2022)	, Ferment books, Misa Ono, [Vanves] : la Maison Hachette pratique , 2022	
Légumes lacto-fermentés (2021)	, Guillaume Stutin, Marie-Claire Frédéric, Paris : Alternatives , DL 2021		Cuisine & fermentations (2021)	, Malika Nguon, Paris : Ulmer , DL 2021	
Bocaux et fermentation (2021)	, Marie-Claire Frédéric, [Paris] : Larousse , DL 2021		Mes petites recettes magiques aliments fermentés (2021)	, Anne Dufour, Catherine Dupin, Paris : Leduc poche , DL 2021	
Fermentations (2021)	, Rachel De Thample, Paris : Ulmer , DL 2021		Aliments fermentés, aliments santé (2021)	, Guillaume Stutin, Marie-Claire Frédéric, Paris : Alternatives , DL 2021	
Ma cuisine fermentée (2021)	, Michelle Chang, [Pont-Aven] : Marabout , DL 2021		Un dîner fermenté (2021)	, Enoki. Paris, Paris : JBE books , DL 2021	
Aliments fermentés en 120 recettes (2020)	, Marie-Claire Frédéric, Vanves : Marabout , DL 2020		Miso, tempeh et tofu fermenté (2019)	, Clea, Paris : la Plage éditions , impr. 2019	

Le guide de la fermentation du Noma (2018)	, David Zilber, René Redzepi, Paris : Éditions du Chêne , DL 2018		Les aliments fermentés (2017)	, Chantal Clergeaud (1954-2008), Lionel Clergeaud, Escalquens : Dangles éditions , DL 2017	
Les aliments fermentés, c'est bon pour la santé ! (2017)	, Dunja Gulin, [Paris] : Éditions de La Martinière , DL 2017		Fermentation naturelle (2017)	, Sandor Ellix Katz, Paris : Ulmer , DL 2017	
Cuisiner les aliments fermentés (2017)	, Jean-James Garreau, Claude Aubert, Mens : Terre vivante , DL 2017		Je fais mes aliments lacto-fermentés, c'est parti ! (2017)	, Stéphanie Rowley-Perpète, Yuko Ozawa, Saint-Julien-en-Genevois ; Genève (Suisse) : Jouvence éditions , DL 2017	
Les bienfaits de la fermentation (2017)	, Jenny Neikell, Paris : "Rustica" éditions , DL 2017		Révolution fermentation (2017)	, Sébastien Bureau, David Côté, Montréal : les Éditions de l'Homme ; [Ivry] : [diffusion] Interforum Editis , DL 2017	
Les bienfaits des aliments lacto fermentés (2017)	, Philippe Chavanne, Monaco : Alpen Éditions , DL 2017		Prodigieuse lactofermentation (2017)	, Pascal Labbé, Escalquens : Terran , DL 2017	
Le grand livre des aliments fermentés (2017)	, Catherine Dupin, Anne Dufour, Paris : Leduc.s éditions , DL 2017		Aliments fermentés, aliments santé (2016)	, Marie-Claire Frédéric, Paris : Alternatives , impr. 2016	
Lait fermenté, kéfirs de lait et de fruits (2016)	, Tetyana Fontenelle, Paris : Dauphin , DL 2016		Ces ferments qui nous veulent du bien (2016)	, Claudia Lorenz-Ladener, [Arles] : Rouergue , DL 2016	
Je mange des aliments fermentés (2016)	, Marie-Claire Frédéric, Vanves : Marabout , DL 2016		Précis de fermentation (2016)	, Fern Green, Vanves : Marabout , DL 2016	
L'art de la fermentation (2016)	, Camille Oger, Luna Kyung, Paris : Éditions la Plage , impr. 2016		Faux-mages, pains et yaourts (2014)	, Saint-Martin-d'Hères : Éd. le Chou brave , DL 2014	
Ni cru ni cuit (2014)	, Marie-Claire Frédéric, Paris : Alma éd. , DL 2014		Lait fermenté, kéfirs de lait et de fruits (2014)	, Tetyana Fontenelle, Paris : Dauphin , DL 2014	

Des aliments aux mille vertus (2011)	, Jean-James Garreau, Claude Aubert, Mens : Terre vivante , DL 2011		Kéfir de fruits et de lait (2010)	, Peter Bauwens, [Aartselaar] (Belgique) ; [Roubaix] : Chantecler , DL 2010	
Les ferments (2010)	, Dounia Silem, Paris : Anagramme éd. , DL 2010		À la découverte des aliments fermentés (2005)	, Lionel Clergeaud, Chantal Clergeaud (1954-2008), Saint-Jean-de-Braye : Dangles , impr. 2005	
Ces étonnants aliments végétaux fermentés et lacto-fermentés (2003)	, Max Labbé, Auvers-sur-Oise : Labbé , 2003		Les aliments fermentés traditionnels (1996)	, Claude Aubert, Mens : Terre vivante , 1996	













Personnes ou collectivités en relation avec le thème: "Cuisine (aliments fermentés)" (57 ressources dans data.bnf.fr)

Auteur du texte (41)

Yannick Alléno		Claude Aubert	
Peter Bauwens		Keda Black	
Sébastien Bureau		Michelle Chang	
Philippe Chavanne		Clea	
Chantal Clergeaud (1954-2008)		Lionel Clergeaud	
David Côté		Rachel De Thample	
Anne Dufour		Catherine Dupin	
Enoki. Paris		Ferment books	
Tetyana Fontenelle		Marie-Claire Frédéric	
Jean-James Garreau		Fern Green	
Dunja Gulin		Sandor Ellix Katz	

Luna Kyung		Max Labbé	
Pascal Labbé		Vanessa Lépinard	
Claudia Lorenz-Ladener		Julie Maenhout	
Jenny Neikell		Malika Nguon	
Camille Oger		Misa Ono	
Yuko Ozawa		Juliette Patisserie	
René Redzepi		Stéphanie Rowley-Perpete	
Dounia Silem		Guillaume Stutin	
Rachel Taylor		Robin Vuilleminot	
David Zilber			

Illustrateur (12)

Olivier Degorce		Amandine Geers	
Eloïse Heinzer		Charlotte Lascève	
Virginie Rol		Deirdre Rooney	
Jennifer Sath		Toby Scott	
Guillaume Stutin		Evan Sung	
María Ángeles Torres		Paula Troxler	

Traducteur (2)

Pierre Bertrand		Sylvie Girard-Lagorce	
-----------------	---	-----------------------	---

Collaborateur (1)

Eliane Labbé



Directeur de publication (1)

Carine Phung



Voir aussi (2 ressources dans data.bnf.fr)

À la BnF (1)

Notice correspondante dans Catalogue général

Sur le Web (1)

Notice correspondante dans Bibliothèque du Congrès