

LIVRES

[vc_row type= »in_container » bg_parallax= » » color_overlay= » »
vu_equal_height_columns= » » row_id= » » el_class= » »][vc_column
vu_vertical_align= »middle » width= »2/3″][vc_row_inner][vc_column_inner
width= »5/12″][vc_single_image image= »1313″
img_size= »full »][vc_column_inner][vc_column_inner
width= »7/12″][vc_column_text]

HISTOIRES DE PAINS

Geneviève HOFMAN, 2015

Editions Keribus

Après 3 ans de reportage dans toute la France et plus de 5 000 kilomètres de petites routes et à travers de nombreux portraits, Geneviève HOFMAN, photographe et auteure, retrace les histoires de tous ces pains grâce à des témoignages étonnants et une galerie de photos spectaculaires. Une encyclopédie unique sur cet aliment intemporel qu'est le pain.

[Découvrir](#)[/vc_column_text][vc_column_inner][vc_row_inner][vc_row_inner][vc_col
umn_inner width= »5/12″][vc_single_image image= »1314″
img_size= »full »][vc_column_inner][vc_column_inner
width= »7/12″][vc_column_text]

L'AMI INTIME

Anne LE COZANNET-RENAN, Jean-Philippe DE TONNAC, 2014

Editions Flammarion

Cet ouvrage rassemble les peintures et les photographies des plus grands artistes pour dire le pain dans tous les registres et pour montrer la relation intime de l'homme et du pain depuis nos ancêtres en Mésopotamie jusqu'à aujourd'hui.

[Découvrir](#)[/vc_column_text][vc_column_inner][vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_inner width= »5/12″][vc_single_image image= »1315″ img_size= »full »][vc_column_inner][vc_column_inner width= »7/12″][vc_column_text]

LE LAROUSSE DU PAIN

Eric KAYSER, 2013

Editions Larousse

Les éditions Larousse s'associent à Eric KAYSER, célèbre boulanger, pour expliquer les grands principes de panification ainsi que les recettes de différents pains : pains régionaux, pains du monde, pain de tradition, spéciaux, bio au levain, aux ingrédients, à l'huile, sucrés...

[Découvrir](#)[/vc_column_text][vc_column_inner][vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_inner width= »5/12″][vc_single_image image= »1311″ img_size= »full »][vc_column_inner][vc_column_inner width= »7/12″][vc_column_text]

DICTIONNAIRE UNIVERSEL DU PAIN

Jean-Philippe DE TONNAC, 2010

Editions Robert Laffont, collection « Bouquins »

Ce dictionnaire assemble les témoignages d'agronomes, d'historiens, de boulangers, d'économistes, de nutritionnistes, de meuniers, d'anthropologues ou encore de semenciers qui racontent le pain dans tous ses états. Histoire, personnalités emblématiques, pains du monde, recettes, anecdotes... Rien n'échappe à cet ouvrage.

[Découvrir](#)[/vc_column_text][vc_column_inner][vc_row_inner][vc_row_inner][vc_column_inner width= »5/12″][vc_single_image image= »1312″ img_size= »full »][vc_column_inner][vc_column_inner width= »7/12″][vc_column_text]

AMBITIONS POUR LE VRAI PAIN

Jean-Pierre CROUZET, 2008

Editions le cherche midi

Ce livre, écrit par Jean-Pierre CROUZET, boulanger de métier, chef d'entreprise et Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, évoque les points forts de ce qui constitue le pain de demain. Un livre de référence sur l'esprit de création, de production et d'entreprise.

[Découvrir](#)[/vc_column_text][vc_column_inner][vc_row_inner][vc_column][vc_column vu_vertical_align= »middle » width= »1/3″][vc_widget_sidebar sidebar_id= »blog_sidebar »][vc_column][vc_row]