

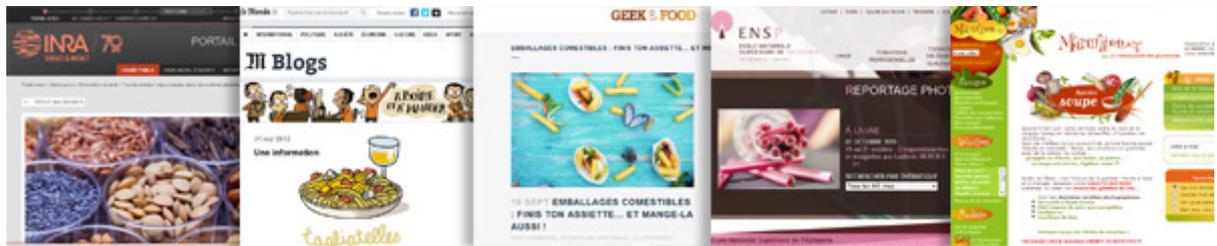
LE WEB GOURMAND

Un parcours guidé dans les archives de l'internet

Les « archives de l'internet » sont constituées de sites internet français archivés par la Bibliothèque nationale de France au titre du dépôt légal. Elles peuvent être consultées dans les salles de recherche des différents sites de la BnF ainsi que dans des établissements partenaires en région ([conditions d'accès et modalités de consultation sur le site web de la BnF](#)).

Les parcours guidés des archives de l'internet sont des sélections de sites collectés par la BnF. Sans vocation à l'exhaustivité, ils permettent de découvrir la richesse et la variété des archives sur des sujets choisis par des bibliothécaires.

Pour toute question, contacter : depot.legal.web@bnf.fr



La gastronomie française a été reconnue par l'Unesco comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est une longue tradition de gourmandise, de plaisirs partagés, de convivialité, d'inventivité. Le web partage ses valeurs. Il a changé la façon de cuisiner, de rechercher un lieu pour se restaurer, et participe aussi à la créativité culinaire. Un parcours à croquer.

A propos de ce parcours

Depuis quelques années, la gastronomie, une passion française, connaît un regain d'intérêt. En témoignent les nombreux livres de cuisine et émissions de télévision et de radio. Le web s'en est aussi emparé. Il offre des savoir-faire, des expériences sous forme de textes, mais surtout de photos, vidéos, tutoriels. Il permet un échange collaboratif pour une nouvelle façon de manger.

Le parcours présente d'abord la gastronomie en tant que patrimoine. Les chercheurs et les passionnés de cuisine diffusent sur le web, comme le définit Brillat-Savarin, une « connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit ».

L'art culinaire est également le produit d'une géographie, de climats. La France offre, par leurs variétés, une abondance de produits et de terroirs. Cuisines régionales et recettes de famille sont là pour en témoigner. Le web se substitue au livre de cuisine ou au cahier de recettes familiales : il est le nouveau mode de transmission des savoirs culinaires.

La curiosité pour d'autres cuisines, reflet de notre histoire et de la mondialisation, se manifeste dans de nombreux sites. Cette cuisine « d'ailleurs » a aussi enrichi la nôtre par de nouveaux produits et usages culinaires.

La cuisine est en perpétuelle recherche de nouveauté et suit les évolutions des modes de vie des Français. Le web est le parfait vecteur des dernières tendances culinaires. Il est devenu indispensable dans de nouvelles formes de restauration : faire venir un chef à domicile, inviter des inconnus à partager son repas... Ces nouvelles tendances sont aussi l'image de la prise de conscience d'un « manger responsable ».

Sur le web, la médiatisation croissante de la cuisine s'est traduite par la multiplication des blogs culinaires. Leur activité essentielle est tournée vers la publication de recettes, d'évaluations de produits alimentaires ou de matériel culinaire, de restaurants. Les blogs les plus suivis ont un pouvoir prescripteur sur les pratiques culinaires de leurs lecteurs. Le web est le média le mieux adapté pour faire partager sa passion.

La pâtisserie, relayée par de nombreux médias, connaît un engouement inhabituel entraînant relectures et innovations techniques et visuelles. Le web diffuse cette pâtisserie esthétique par les blogs de chefs mais également par des expériences collaboratives. Cet engouement n'exclut pas de s'interroger sur des questions sanitaires et diététiques.

Le mode de vie citadin laisse moins de temps pour se restaurer ou cuisiner. La sédentarité et les troubles alimentaires constituent un problème de santé publique. Ce dernier, grâce au web, est relayé par les institutions et les associations qui s'adressent en particulier aux jeunes.

L'art culinaire relève aussi de l'art contemporain. Le web garde le souvenir de ces performances. Photo et vidéo deviennent l'accueil 2.0, surtout pour un restaurant ; les blogueurs se transforment en photoreporters culinaires.

Fortes de leur succès, les formations culinaires se renouvellent et s'ouvrent à de nouveaux publics. Artistiques, expérimentales, elles quittent le champ institutionnel grâce au web qui popularise par les MOOC ou les conférences en ligne des savoirs aussi bien techniques que théoriques.

Le web contribue ainsi fortement au renouvellement de nos pratiques alimentaires, notamment en favorisant leurs dimensions participatives.

Histoire, sociologie de la gastronomie

La gastronomie française est riche d'une longue tradition culinaire. En 2010, L'UNESCO a inscrit la gastronomie française sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'était une première pour des traditions culinaires. Des sites spécialisés dans une époque présentent des recettes et le contexte social et historique. Sur d'autres sites, des historiens, chercheurs et institutions analysent l'évolution des habitudes et pratiques alimentaires.

Canal académie : gastronomie

<http://www.canalacademie.com/idm385--Gastronomie-.html>

Page gastronomie du site de l'Institut de France. Propose de nombreuses chroniques d'académiciens, notamment la chronique « histoire et gastronomie » de Jean Vitaux.

Archive du 01 juin 2010 à 20:01

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100601200111/http://www.canalacademie.com/idm385--Gastronomie-.html>

IEHCA

http://www.foodbibliography.eu/index_fr.asp

L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation de Tours publie, en collaboration avec la Villa I Tatti de Florence (Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), une bibliographie d'histoire de l'alimentation qui recense plus de 21 000 documents français et étrangers.

Archive du 06 mai 2009 à 15:49

http://archivesinternet.bnf.fr/20090506154948/http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/

Blog de Patrick Rambourg

<http://patrickrambourg.unblog.fr>

Blog de Patrick Rambourg, historien des pratiques alimentaires et de la gastronomie françaises. L'auteur y retrace son activité à travers des publications, interventions dans des colloques et interviews.

Archive du 26 avril 2010 à 09:05

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100426090527/http://patrickrambourg.unblog.fr/>

Anthropology of food

<https://aof.revues.org>

Revue académique multilingue publiée depuis 1999 par des chercheurs internationaux spécialisés en anthropologie et sociologie de l'alimentation.

Archive du 18 août 2008 à 09:46

<http://archivesinternet.bnf.fr/20080818094602/http://aof.revues.org/>

Gastronomie médiévale : exposition de la BnF

<http://expositions.bnf.fr/gastro/>

Exposition virtuelle de la BnF consacrée à la gastronomie médiévale. Le site propose de découvrir en images l'alimentation et la cuisine de cette époque.

Archive du 02 novembre 2013 à 08:27

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131102082735/http://expositions.bnf.fr/gastro/accueil.htm>

Old Cook

<http://www.oldcook.com>

Site de l'association Maître Chiquart. Propose une histoire de la cuisine et de la gastronomie en Europe du Moyen Âge à la Renaissance.

Archive du 17 décembre 2011 à 13:21

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111217132146/http://www.oldcook.com/index.php>

Les délices de l'histoire

<http://lesdelicesdelhistoire.weebly.com>

Site de deux cuisiniers-traiteurs passionnés d'histoire et de cuisine médiévale et de la Renaissance. Propose une sélection de recettes d'époque.

Archive du 21 novembre 2014 à 19:54

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141121195407/http://lesdelicesdelhistoire.weebly.com/>

Cuisine 18ème

<http://www.cuisine18.fr>

Le site propose une transcription en français moderne du livre de Menon intitulé « La science du maître d'hôtel cuisinier ». Publié en 1749, cet ouvrage présente de nombreuses recettes et menus du XVIIIe siècle.

Archive du 03 octobre 2015 à 17:07

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151003170752/http://www.cuisine18.fr/>

Cuisine française d'Antan

<http://lacuisinefrancaisedantan-jadere.blogspot.fr>

Blog richement illustré dédié à la cuisine du XIXe siècle. Il propose de redécouvrir de nombreuses créations de cette époque en retraçant leur histoire.

Archive du 30 octobre 2016 à 08:51

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161030085148/http://lacuisinefrancaisedantan-jadere.blogspot.fr/>

Site de la bibliothèque municipale de Dijon

<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus>

La bibliothèque municipale de Dijon possède une remarquable collection de plus de 12 000 menus de 1810 à nos jours. Plus de 8000 sont numérisés et consultables en ligne.

Archive du 26 octobre 2013 à 19:52

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131026195237/http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus>

ALISS

<http://www6.versailles-grignon.inra.fr/aliss>

Le site présente l'activité de l'Unité de recherche de l'INRA « Alimentation et sciences sociales » qui a pour objectif d'étudier les comportements et les stratégies des acteurs du système alimentaire. Il offre l'accès aux résultats de recherches et aux travaux en cours.

Archive du 27 octobre 2013 à 09:29

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131027092959/http://www6.versailles-grignon.inra.fr/aliss>

Le mangeur Ocha

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Site de l'Observatoire des habitudes alimentaires de l'interprofession de l'économie laitière (CNIEL). L'OCHA est un centre de ressources et de recherches sur l'alimentation. Le site propose de nombreux compte-rendus d'ouvrages et un agenda d'événements (colloques, rencontres et séminaires).

Archive du 14 octobre 2005 à 08:27

<http://archivesinternet.bnf.fr/20051014082735/http://www.lemangeur-ocha.com/>

UNESCO : patrimoine immatériel de l'humanité

<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

Le site donne accès à l'ensemble des documents (dossier de candidature, auditions et relevé de décisions) concernant la demande d'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine culturel immatériel.

Archive du 06 décembre 2015 à 15:19

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151206151945/http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

Le repas gastronomique des français

<http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org>

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) a porté le dossier de demande d'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Le site permet de consulter le dossier de candidature et de suivre les actions de la mission, notamment sur l'avancée du projet de réseau des cités de la gastronomie.

Archive du 16 octobre 2012 à 17:42

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121016174206/http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/>

AgroParis Tech

<http://www.agroparistech.fr>

L'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement édite un glossaire des termes culinaires : « en chantier pour toujours, merci de contribuer ».

Archive du 07 novembre 2016 à 11:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161107110829/http://www.agroparistech.fr/Glossaire-des-termes-culinaires-en-chantier-pour-toujours-merci-de-contribuer.html>

Cuisine d'ici

Les grands sites de cuisine française proposent des recettes en tout genre. Ils sont parfois interactifs, les recettes sont proposées et évaluées par les internautes. D'autres sites se sont spécialisés dans la cuisine régionale et d'Outre-Mer et certains présentent des événements ou des manifestations comme le salon de la gastronomie.

Marmiton

<http://www.marmiton.org>

Le plus connu des sites de recettes de cuisine en France. Propose des recettes en tout genre. La recherche se fait par type de plat, de difficulté ou de coût. Il est aussi possible de chercher par ingrédients. De nombreuses vidéos aident à l'élaboration des recettes.

Archive du 24 janvier 2005 à 00:01

<http://archivesinternet.bnf.fr/20050124120106/http://www.marmiton.org/general/home.cfm>

750 grammes

<http://www.750g.com>

Site de cuisine communautaire animé par deux chefs : chef Damien et chef Christophe qui donnent une caution professionnelle et aident les membres à réaliser leurs recettes principalement par des vidéos. Il existe aussi un atelier, un magazine et un restaurant 750 grammes.

Archive du 11 avril 2004 à 00:35

<http://archivesinternet.bnf.fr/20040411003553/http://750g.com/>

Papilles et pupilles

<http://www.papillesetpupilles.fr>

Blog culinaire d'Anne Lataillade qui propose ses recettes par type de repas, type de produit ou type de régime. Elle nous fait partager ses coups de cœurs de recettes, anecdotes et bonnes adresses lors de ses voyages.

Archive du 17 avril 2010 à 07:29

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100417072921/http://www.papillesetpupilles.fr/>

Cuisine facile

<http://cuisine-facile.com>

Comme son nom l'indique, ce site propose des recettes simples et bien expliquées avec de nombreuses photos. Il est à l'initiative de Jean-Hugues, informaticien vivant à Brest qui partage sa passion de la cuisine avec les internautes.

Archive du 26 avril 2010 à 13:24

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100426132445/http://www.cuisine-facile.com/index.php>

Cuisine actuelle

<http://www.cuisineactuelle.fr>

C'est la version numérique du magazine papier. Propose des recettes de cuisine française et régionale, ainsi que des recettes par ingrédient et type d'évènement.

Archive du 12 avril 2004 à 00:38

<http://archivesinternet.bnf.fr/20040412003804/http://cuisineactuelle.fr/>

Cuisine à la française : un patrimoine à partager

<http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>

Ce site présente les différentes régions françaises sur le plan patrimonial avec les marqueurs culinaires, les spécialités régionales et un calendrier gourmand. On peut aussi faire une recherche de recette par type de produit ou type de réception. Un onglet est consacré à l'histoire de la cuisine de l'antiquité à aujourd'hui.

Archive du 08 décembre 2011 à 18:37

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111208183714/http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>

Recettes et terroirs

http://www.recettes-et-terroirs.com/terroirs_regions.php

Site créé par Pierre Marchesseau, chef cuisinier français récompensé de deux étoiles au Michelin lorsqu'il dirigeait le Petit Bedon, rue Pergolèse à Paris. C'est une source d'informations sur les terroirs de France, les produits, recettes et bonne adresses.

Archive du 15 novembre 2013 à 00:32

http://archivesinternet.bnf.fr/20131115123233/http://www.recettes-et-terroirs.com/terroirs_regions.php

Magazine exquis

<http://www.magazine-exquis.com>

Magazine 100 % numérique sur la cuisine et gastronomie en région Auvergne Rhône-Alpes. La rédaction du magazine se veut collaborative et participative dans le respect de la ligne éditoriale du magazine.

Archive du 25 novembre 2012 à 04:18

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121125041811/http://www.magazine-exquis.com/>

La route gourmande des basques

<http://www.laroutegourmandedesbasques.com>

Plusieurs escapades sont proposées à travers le pays basque avec des rencontres de producteurs. Un onglet est consacré à l'histoire de la gastronomie basque.

Archive du 15 novembre 2012 à 19:49

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121115194917/http://www.laroutegourmandedesbasques.com/>

Recettes bretonnes

<http://www.recettes-bretonnes.fr>

Depuis 2011, Katell propose, par ce blog, des recettes bretonnes de crêpes, galettes, gâteaux bretons, kouing amann, Kig ha farz, far breton...

Archive du 26 octobre 2011 à 20:58

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111026205851/http://recettes-bretonnes.fr/>

Le blog de Tatie Maryse

<http://www.tatiemaryse.com>

Le blog propose des recettes de cuisine, des cours de cuisine, des livres et des tuturiels pour réaliser des recettes martiniquaises.

Archive du 26 octobre 2012 à 00:03

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121026120303/http://tatiemaryse.fr/>

Salon de la gastronomie des Outre-mer

<http://sagasdom.com>

Salon de la gastronomie des Outre-mer, fondé par Babette de Rozières. Il se tient chaque année Porte de la Villette à Paris.

Archive du 26 novembre 2014 à 20:02

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141126200256/http://www.sagasdom.com/>

Saveurs du Nord-Pas de Calais

<http://www.saveurs-npdc.com>

Site du comité de promotion du Nord-Pas de Calais, service de la chambre d'agriculture de région, l'organisme chargé de la promotion de la gastronomie et du développement de l'agroalimentaire régional. On y trouve des recettes du Nord, des adresses de boutiques de produits locaux et des adresses de restaurants.

Archive du 24 juin 2010 à 06:18

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100624061804/http://www.saveurs-npdc.com/public/index.php>

Un Lyon dans la cuisine

<http://www.unlyondanslacuisine.fr>

Blog réalisé par une lyonnaise d'adoption. On y trouve des recettes de cuisine maison, des adresses de restaurants lyonnais coup de cœur et aussi des conseils de santé.

Archive du 19 novembre 2013 à 22:40

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131119224027/http://www.unlyondanslacuisine.fr/>

Alim'agri

<http://agriculture.gouv.fr/mots-cl%C3%A9s/gastronomie>

Site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Il parle des filières de production, de l'alimentation et santé, de l'enseignement et recherche. Un lien est fait vers le magazine Alim'agri diffusé par le ministère qui existe en version papier et numérique.

Archive du 16 juin 2016 à 23:32

<http://archivesinternet.bnf.fr/20160616233222/http://agriculture.gouv.fr/mots-clés/gastronomie>

Club de la table française

<http://www.clubtablefrancaise.fr>

Depuis 2009, le club promeut la table à travers les métiers de bouche, les produits du terroir, la tradition du repas à la française. C'est un soutien au secteur économique autour de la table.

Archive du 15 octobre 2012 à 07:48

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121015074803/http://leclubdelatablefrancaise.typepad.com/mon-blog/>

Cuisine d'ailleurs

La renommée de la cuisine française à travers le monde n'empêche pas les Français d'être amateurs de cuisine exotique. Il y a quelques années un sondage indiquait que le couscous était le plat préféré des français. La cuisine d'ailleurs est corrélée, en France, à l'histoire de l'immigration. Par ailleurs, les Français aiment voyager voire s'installer temporairement ou définitivement à l'étranger. Adopter la cuisine locale est une manière de s'intégrer. Ainsi sont apparus sur le Web, des blogs de Français installés à l'étranger ou d'étrangers installés en France, qui nous font partager, au travers de leur histoire, une cuisine exotique. Certains associent des pratiques alimentaires issues de deux cultures et inventent de nouvelles saveurs.

Cuisine du monde

<http://www.cuisinemonde.com>

Le site présente des recettes de cuisine classées par pays. Une partie du site nous présentent des actualités culinaires à travers le monde.

Archive du 24 novembre 2012 à 11:16

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121124111636/http://www.cuisinemonde.com/>

Recettes d'Afrique

<http://www.recette-afrique.fr>

Blog de Marie-Reine d'origine ivoirienne vivant en France. Elle combine les recettes de cuisine ivoiriennes et occidentales qu'on retrouve dans deux rubriques : recettes salées et recettes sucrées.

Archive du 23 octobre 2015 à 22:02

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151023220203/http://www.recette-afrique.fr/>

Cuisine mexicaine

<http://www.mexiquegourmand.com>

Blog de cuisine traditionnelle mexicaine par Mercedes Ahumada, mexicaine installée en France depuis 2009. Elle propose des recettes, des ateliers de cuisine et de venir chez vous préparer des repas.

Archive du 31 octobre 2016 à 11:06

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161031110603/http://www.mexiquegourmand.com/>

Cuisine chinoise

<http://recetteschinoises.blogspot.fr>

Margot Zhang, née à Pékin, vit aujourd'hui à Paris. Elle crée son blog en 2008 sur lequel on trouve, entre autres, des recettes traditionnelles de plusieurs régions de Chine.

Archive du 02 juin 2013 à 00:16

<http://archivesinternet.bnf.fr/20130602121648/http://recetteschinoises.blogspot.fr/>

La table de Diogène est ronde

<http://etrangerecuisine.canalblog.com>

Blog de cuisine coréenne par Luna Kyung, artiste et cuisinière venue de Corée. Luna est une spécialiste de la fermentation du soja. Elle propose des recettes de cuisine saine, plutôt végétarienne.

Archive du 01 mars 2013 à 15:00

<http://archivesinternet.bnf.fr/20130301150028/http://etrangerecuisine.canalblog.com/>

Blog de Laure Kié

<http://www.laurekie.com>

Laure Kié nous propose une cuisine franco-japonnaise. Elle expérimente au quotidien l'association culinaire de ces deux pays aux profondes traditions.

Archive du 29 octobre 2014 à 20:29

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141029202943/http://www.laurekie.com/>

Cuisine du Japon

<http://www.cuisine-japon.fr>

La cuisine japonaise mêle philosophie et coutume. Sur ce site on trouve outre des recettes de cuisine traditionnelle, une rubrique sur les ingrédients et les ustensiles. Par ailleurs, est évoqué la culture japonnaise et l'histoire de sa cuisine.

Archive du 24 octobre 2016 à 18:51

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161024185124/http://cuisine-japon.fr/>

Cuisine de Thaïlande

<http://www.recettes-thai.fr>

Recettes de cuisine thaï : bouchées, légumes, salades, desserts. Cuisine qui invite au voyage des sens. Site réalisé par une franco-thaïlandaise.

Archive du 15 novembre 2013 à 11:09

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131115110900/http://www.recettes-thai.fr/>

Cuisine du Vietnam

<http://www.cap-vietnam.com/node/15526>

Site réalisé par et pour les internautes. La devise est « Manger ? C'est voyager et partager »... Les internautes sont invités à proposer leurs recettes vietnamiennes aux autres membres et aussi d'indiquer les restos « coup de coeur » liés à la cuisine vietnamienne.

Archive du 09 décembre 2013 à 07:54

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131209075429/http://www.cap-vietnam.com/node/15526>

Gâteaux en Espagne : blog de tapas et cuisine espagnole

<http://www.gateauxenespagne.com>

Soraya Sáenz est une journaliste espagnole vivant en France. Son but est de partager des recettes traditionnelles, simples et délicieuses de son pays natal. Elle a obtenu le prix du Festival international de photographie culinaire catégorie blogueurs en 2015.

Archive du 16 octobre 2015 à 00:21

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151016002105/http://www.gateauxenespagne.com/>

Chez Becky et Liz

<http://www.chezbeckyetliz.com>

Blog de Hélène Marie Picken, elle nous parle de cuisine britannique et propose des recettes anglaises, irlandaises, galloises et écossaises.

Archive du 13 octobre 2010 à 16:05

<http://archivesinternet.bnf.fr/20101013160501/http://www.chezbeckyetliz.com/>

Blog de Lacuit

<http://www.lacuisineitalienne.fr>

Site de Corrado Ioro et Julie Dorille sur la cuisine italienne. On y trouve de nombreuses recettes de toutes les régions d'Italie.

Archive du 21 octobre 2011 à 20:02

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111021200229/http://www.lacuisineitalienne.fr/>

La cuisine du Maghreb

<http://cuisinedumaghreb.fr>

Blog de recettes tunisiennes, algériennes et marocaines.

Archive du 03 octobre 2015 à 14:49

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151003144924/http://cuisinedumaghreb.fr/>

Nouvelles tendances

L'art culinaire est en perpétuel recherche de goût, d'association de produits, de modes alimentaires. Le Web en est le reflet et le moyen de participer à de nouvelles formes de restauration.

Geek and food

<http://geekandfood.fr>

Site créé par Quentin Caillot dédié à la cuisine, à la gastronomie et aux nouvelles tendances.

Archive du 10 octobre 2015 à 00:58

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151010005824/http://geekandfood.fr/finis-ton-assiette/>

Atabula

<http://www.atabula.com/blog/category/tendances/>

En 2010, un ancien rédacteur du guide Michelin fonde ce site d'informations culinaires. Il présente les nouvelles tendances et informe sur tous les sujets en lien avec la gastronomie et l'alimentation.

Archive du 15 octobre 2016 à 16:12

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161015161238/http://www.atabula.com/blog/category/tendances/>

Tendance food

<http://www.tendancefood.com>

Site où l'on retrouve les dernières actualités et curiosités culinaires. « C'est un site pour ceux qui aiment manger ».

Archive du 01 décembre 2014 à 11:32

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141201113253/http://www.tendancefood.com/salade-pourpre/>

Slow food

<http://www.slowfood.fr>

Mouvement apparu en 1989 pour contrer le phénomène du fast food, en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales. Il encourage les citoyens à prendre conscience que leurs choix alimentaires ont des conséquences sur le reste du monde.

Archive du 28 juin 2010 à 16:34

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100628163435/http://www.slowfood.fr/>

100% Végétal

<http://www.100-vegetal.com>

Site de Marie Laforêt, photographe et auteure de livres de cuisine vegan.

Archive du 01 novembre 2015 à 00:40

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151101124008/http://www.100-vegetal.com/>

Ni crue ni cuit

<http://www.nicrunicuit.com>

Blog qui promeut les aliments fermentés. Il expose des techniques et des recettes pour comprendre la lactofermentation et ses bienfaits.

Archive du 10 octobre 2015 à 06:10

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151010061044/http://www.nicrunicuit.com/>

Food Invaders

<http://foodinvaders.fr>

Site d'entraide et de communauté culinaire où chaque internaute peut poser une question et se faire aider pour réussir une recette.

Archive du 07 novembre 2014 à 09:48

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141107094804/http://foodinvaders.fr/>

Voulez vous diner

<https://www.voulezvousdiner.com/fr>

Plateforme de réservation pour se restaurer chez un particulier.

Archive du 21 octobre 2014 à 01:01

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141021010114/http://www.voulezvousdiner.com/>

Trouve ton foodtruck

<http://tttruck.com>

Un site et une application pour trouver les foodtrucks près de soi, partout en France.

Archive du 31 octobre 2015 à 11:47

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151031114734/http://tttruck.com/>

Another chef

<http://anotherchef.com/#!/>

Ce site permet de trouver un chef qui viendra cuisiner chez vous.

Archive du 15 octobre 2016 à 00:37

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161015003713/http://anotherchef.com/>

Partage ton frigo

<https://www.partagetonfrigo.fr>

Ce site met en relation des internautes qui souhaitent partager leurs surplus alimentaires : une vraie astuce antigaspillage.

Archive du 27 juin 2014 à 10:14

<http://archivesinternet.bnf.fr/20140627101403/http://www.partagetonfrigo.fr/>

Deliveroo

<https://deliveroo.fr/fr/>

Site et application mobile qui permettent de se faire livrer chez soi des repas de son restaurant préféré.

Archive du 17 octobre 2016 à 22:17

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161017221722/http://deliveroo.fr/fr/>

La fourchette

<https://www.lafourchette.com>

Un site et une application pour découvrir et réserver des restaurants. Les internautes peuvent aussi laisser leur avis sur le restaurant visité.

Archive du 04 novembre 2013 à 00:11

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131104121126/http://www.lafourchette.com/ville/paris/415144>

INRA

<http://www.inra.fr/Grand-public>

Un dossier de l'INRA sur la gastronomie moléculaire, discipline au carrefour de la science et de l'alimentation.

Archive du 12 avril 2011 à 10:27

http://archivesinternet.bnf.fr/20110412102717/http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/apprendre_experimenter/gastronomie_moleculaire

Blogs d'amateurs et de professionnels

Les blogs culinaires sont apparus au début des années 2000 et ont connu une forte progression dans la décennie suivante. Très consultés, ils sont l'un des aspects de la forte médiatisation de l'art culinaire. Les blogs culinaires sont en grande majorité tenus par des femmes ; elles y présentent leurs recettes. En revanche les blogs professionnels sont majoritairement tenus par des hommes.

Happy Apicius

<http://happy-apicius.dijon.fr>

Blog culinaire et patrimonial de la bibliothèque municipale de Dijon qui possède un riche fonds sur la gastronomie et le vin.

Archive du 01 juillet 2016 à 09:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20160701090821/http://happy-apicius.dijon.fr/>

Blog-appetit

<http://www.blog-appetit.com>

Des blogueurs postent leurs recettes qui pourront être sélectionnées et repertoriées dans le blog-appetit.

Archive du 14 octobre 2016 à 00:22

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161014002210/http://www.blog-appetit.com/>

Chocolate & Zucchini

<http://chocolateandzucchini.com>

Un des tout premiers blogs culinaires. De retour des Etats-Unis, son auteur le rédige en anglais puis en français.

Elle présente une cuisine franco-américaine.

Archive du 14 avril 2004 à 00:06

<http://archivesinternet.bnf.fr/20040414000634/http://www.chocolateandzucchini.com/>

A boire et à manger

<http://long.blog.lemonde.fr>

Guillaume Long est un auteur illustrateur. Ce blog, sous forme de BD, est plein d'humour.

Archive du 01 juin 2012 à 08:13

<http://archivesinternet.bnf.fr/20120601081300/http://long.blog.lemonde.fr/>

Les 3 soeurs

<http://www.les3soeurs.com>

Une façon originale et ludique de présenter une recette en dessins.

Archive du 17 octobre 2011 à 11:04

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111017110404/http://www.les3soeurs.com/>

C'est moi qui l'ai fait

<http://scally.typepad.com>

Blog créé en 2004, présente de nombreuses recettes françaises et étrangères.

Archive du 22 avril 2010 à 13:10

<http://archivesinternet.bnf.fr/20100422131046/http://scally.typepad.com/>

Les gourmands 2.0

<http://lesgourmands2-0.com>

Blog de Pierre-Gaël Pasquiou, présente des applications, des réseaux sociaux, du design ... en rapport avec la gourmandise.

Archive du 25 octobre 2015 à 18:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151025180822/http://lesgourmands2-0.com/>

La super superette

<http://www.lasupersuperette.com>

Site de Lucie de la Héronnière (journaliste) et de Mélanie Guéret (graphiste), chaque semaine elles revisitent à leur manière un produit culte de la grande distribution.

Archive du 27 mai 2013 à 02:31

<http://archivesinternet.bnf.fr/20130527023114/http://www.lasupersuperette.com/>

Chef Simon

<http://chefsimon.lemonde.fr>

Blog de Chef Simon, cuisinier et enseignant, propose entre autres des techniques culinaires et une encyclopédie des produits alimentaires.

Archive du 02 novembre 2015 à 09:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151102090807/http://chefsimon.lemonde.fr/>

Gilles Pudlowski

<http://www.gillespudlowski.com>

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique, il nous fait partager aussi bien ses coups de gueule que ses coups de cœur

Archive du 16 mai 2011 à 19:54

<http://archivesinternet.bnf.fr/20110516195451/http://www.gillespudlowski.com/>

Alain Ducasse

<http://www.alain-ducasse.com>

Ce site présente toutes les facettes de l'entreprise d'Alain Ducasse : restaurants, recettes, école, événements.

Archive du 22 octobre 2015 à 03:26

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151022032647/http://www.alain-ducasse.com/>

Anne Sophie Pic

<http://www.anne-sophie-pic.com>

Première femme étoilée, elle nous livre, sur ce site, son univers culinaire, ses rencontres, ses intuitions et ses inspirations pour concocter ses recettes.

Archive du 24 septembre 2015 à 23:55

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150924235517/http://www.anne-sophie-pic.com/>

Terroirs de chefs

<http://www.terroirsdechefs.com>

Portraits et recettes de grands chefs de toutes les régions françaises.

Archive du 25 décembre 2015 à 10:32

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151225103237/http://www.terroirsdechefs.com/>

Food & sens

<http://foodandsens.com>

Blog de Jacques et Laurent Pourcel, les jumeaux cuisiniers qui présentent entre autres les actualités culinaires et les nouvelles tendances.

Archive du 14 décembre 2015 à 19:43

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151214194324/http://www.pourcel-chefs-blog.com/blog1/>

Pâtisserie

La tendance actuelle pour la pâtisserie donne naissance depuis les années 2000 à de nombreuses innovations. Si des pionniers de la communication web comme Mercotte ont initié cet engouement par des pratiques amateurs pouvant prétendre à un savoir-faire professionnel, la jeune génération de blogueur diversifie son approche en fusionnant époques et ressources. La tradition d'excellence française, symbolisée aussi bien par les musées gastronomiques que par la création d'organismes de défense des savoir-faire, se renouvelle par des créations-fusions comme le cronuts de Dominique Ansel. Internationale, novatrice, la pâtisserie fait l'objet d'une couverture médiatique sans précédent qu'alimentent les événements populaires tels que le Salon du chocolat.

Sucre d'orge et pains d'épices

<http://www.sucredorgeetpaindepices.fr>

Un blog entièrement consacré à la pâtisserie qui pour sa diversité et sa technicité a obtenu de nombreux prix. Un exemple concret du professionnalisme des amateurs culinaires.

Archive du 28 octobre 2015 à 05:24

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151028052432/http://www.sucredorgeetpaindepices.fr/recettes/saint-honore-a-la-pistache/>

Le Bec sucré parigot

<http://blogs.lexpress.fr/styles/bec-sucre-parigot/>

Un blog rattaché à L'Express qui décode les tendances et les nouveautés dans le domaine de la pâtisserie française et étrangère.

Archive du 01 janvier 2016 à 23:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20160101230854/http://blogs.lexpress.fr/styles/bec-sucre-parigot/>

Relais Desserts

<http://www.relais-desserts.net>

Une association qui maintient depuis 30 ans l'excellence et l'innovation dans le domaine de la pâtisserie. Concours et prix permettent aux jeunes chefs de se faire connaître.

Archive du 19 octobre 2015 à 00:43

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151019004310/http://www.relais-desserts.net/>

Fashion Cooking

<http://www.fashioncooking.fr>

La gagnante du Meilleur Pâtissier propose un blog alliant tendance et technique, avec l'utilisation d'ingrédients étrangers et la relecture de classiques.

Archive du 15 mai 2012 à 15:16

<http://archivesinternet.bnf.fr/20120515151638/http://www.fashioncooking.fr/>

Musée du sucre / Yves Thuries

<http://artdusucre.fr/visite.php>

Un musée consacré à l'art du sucre et de la pâtisserie permettant de découvrir des chefs-d'œuvre des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) depuis la création du concours.

Archive du 25 septembre 2015 à 18:19

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150925181926/http://artdusucre.fr/visite.php>

Le Salon du chocolat

<http://www.salonduchocolat.fr/accueil.aspx>

Un salon gourmand lancé en 1994 qui tisse des liens entre la confiserie, la mode, la peinture et l'architecture.

Archive du 07 octobre 2015 à 14:35

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151007143506/http://www.salonduchocolat.fr/accueil.aspx>

Centre Technique des métiers de la pâtisserie

<http://www.ctmp.org/projet.php>

S'informer sur les risques alimentaires mais également les innovations sucrées récentes par le biais de documents recevant le label Innovation du Ministère du Commerce et de l'Industrie.

Archive du 03 octobre 2015 à 15:18

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151003151800/http://www.ctmp.org/projet.php>

Dominique Ansel

<http://dominiqueansel.com>

Le cronuts, star des pâtisseries hybrides a ouvert la voie à de nombreuses relectures et fusions sucrées. Ce blog témoigne également des pratiques d'un chef français à l'étranger.

Archive du 15 octobre 2015 à 10:34

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151015103442/http://dominiqueansel.com/>

Briochine

<http://www.briochine.com>

Un site de formation sur la tendance du cake design et ses origines anglaises.

Archive du 31 octobre 2016 à 11:09

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161031110931/http://www.briochine.com/content/14-cake-design>

Alimentation et santé

Il faut manger pour vivre, mais aussi pour être en bonne santé. L'amélioration de l'état nutritionnel de la population constitue un enjeu de santé publique. Certaines pathologies sont liées à la sédentarité et à une alimentation inadéquate. Le web donne aux institutions un accès facile aux citoyens, pour les informer, éduquer les jeunes... Les associations et les particuliers utilisent le web pour promouvoir des façons plus saines de cuisiner et lutter contre les intolérances alimentaires.

Manger bouger

<http://www.mangerbouger.fr>

Site créé dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS). Il donne des conseils pour une alimentation équilibrée et pour la pratique d'une activité physique.

Archive du 31 octobre 2013 à 00:13

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131031001327/http://www.mangerbouger.fr/>

INRA

<http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/liste/dossiers/1410>

L'INRA propose dans son site une section alimentation et santé destinée au grand public.

Archive du 19 avril 2016 à 08:06

<http://archivesinternet.bnf.fr/20160419080657/http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Tous-les-dossiers/Legumineuses-retour-des-proteines-vegetales>

CNA

<http://www.cna-alimentation.fr>

Le Conseil national de l'alimentation émet des avis sur des sujets tels que la qualité alimentaire, l'information des consommateurs, la nutrition, la sécurité sanitaire, etc.

Archive du 16 juillet 2013 à 03:23

<http://archivesinternet.bnf.fr/20130716032357/http://cna-alimentation.fr/>

Alim'agri

<http://agriculture.gouv.fr/th%C3%A9matique-g%C3%A9n%C3%A9rale/alimentation>

Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Un dossier alimentation aborde les sujets de santé et de sécurité alimentaire.

Archive du 05 juillet 2015 à 01:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150705010855/http://agriculture.gouv.fr/th%C3%A9matique-g%C3%A9n%C3%A9rale/alimentation>

Vitagora

<http://www.vitagora.com/blog/>

Blog de Vitagora, pôle de compétitivité « Goût-Nutrition-Santé », qui regroupe des acteurs des marchés alimentaires, de la nutrition, de la santé.

Archive du 22 avril 2015 à 14:52

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150422145236/http://www.vitagora.com/blog/>

Etude Nutrinet-santé

<https://www.etude-nutrinet-sante.fr>

Etude qui concerne 500 000 internautes volontaires pour faire progresser la recherche sur les comportements alimentaires et les relations nutrition-santé.

Archive du 26 octobre 2014 à 18:40

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141026184007/http://www.etude-nutrinet-sante.fr/fr/common/login.aspx>

ANSES

<https://www.anses.fr/fr/content/r%C3%A9gimes-amaigrissants-des-pratiques-%C3%A0-risques>

Dossier d'évaluation élaboré par l'Agence nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation (ANSES) sur les risques liés aux régimes amaigrissants.

Archive du 14 juillet 2014 à 13:05

<http://archivesinternet.bnf.fr/20140714130507/http://www.anses.fr/fr/content/r%C3%A9gimes-amaigrissants-des-pratiques-%C3%A0-risques>

LaNutrition.fr

<http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-poids/les-regimes-a-la-loupe/>

Magazine spécialisé dans l'information sur la santé. Dans la partie consacrée à l'alimentation on trouve une section « Régimes à la loupe » où divers régimes minceur sont analysés.

Archive du 15 octobre 2015 à 19:40

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151015194044/http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-poids/les-regimes-a-la-loupe/>

Filsantéjeunes

<http://www.filsantejeunes.com/nutrition-2>

Ce site répond aux questions sur la santé des jeunes. Une section est dédiée à la nutrition, elle concerne l'alimentation et les troubles des conduites alimentaires.

Archive du 17 octobre 2016 à 10:04

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161017100427/http://www.filsantejeunes.com/nutrition-2/les-troubles-des-conduites-alimentaires>

Eduscol

<http://eduscol.education.fr/cid47662/decouvrir-alimentation.html>

Site du Ministère de l'Éducation nationale qui accompagne les professeurs pour aborder l'éducation à l'alimentation.

Archive du 08 octobre 2015 à 14:52

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151008145234/http://eduscol.education.fr/cid47662/decouvrir-alimentation.html>

Association Bleu-Blanc-Coeur

<http://ouionatousledroitdebienmanger.fr>

L'Association Bleu-Blanc-Coeur est née en 2000 d'un collectif de paysans, scientifiques, agronomes, consommateurs et médecins. Son but est de promouvoir des modes de production, de transformation, de distribution durables et d'améliorer la qualité gustative des produits.

Archive du 21 octobre 2015 à 00:29

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151021002919/http://ouionatousledroitdebienmanger.fr/>

De mon assiette à notre planète

<http://www.assiette-planete.fr>

Anne Didier-Pétrement a fondé cette association en 2006 dans le but de faire évoluer la cantine du collège de ses enfants.

Archive du 12 octobre 2012 à 08:13

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121012081356/http://www.assiette-planete.fr/site/>

Cuisine saine

<https://cuisine-saine.fr>

Site de Karen Chevallier, photographe culinaire spécialisée dans la cuisine bio. Elle propose des recettes sans gluten, sans lait et sans œuf.

Archive du 25 novembre 2012 à 22:59

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121125225943/http://www.cuisine-saine.fr/>

Ma cuisine sans gluten

<http://macuisinesansgluten.fr>

Blog créé par une personne intolérante au gluten. Elle propose des recettes salées, sucrées et certaines sans lactose.

Archive du 13 octobre 2010 à 15:33

<http://archivesinternet.bnf.fr/20101013153322/http://macuisinesansgluten.fr/>

Biodélices

<http://www.biodelices.fr>

Blog de Marie-Laure Tombini, photographe culinaire et auteur de livres de cuisine. Elle présente des recettes bio.

Archive du 26 octobre 2014 à 10:42

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141026104221/http://www.biodelices.fr/>

Foodvisor

<https://foodvisor.wordpress.com>

Blog de l'application Foodvisor. Elle donne le contenu nutritionnel de l'assiette à partir de sa photographie prise d'un smartphone.

Archive du 24 octobre 2016 à 10:06

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161024100608/http://foodvisor.wordpress.com/>

Art, design, image

Les artistes ont, de longue date, représenté les aliments, la cuisine, la table, le repas. Certains courants de l'art contemporain entrent en résonance avec l'art culinaire en tant que performance, expérience, déconstruction, dans un mode éphémère et périssable. La captation sur Internet assure la pérennité de ces expériences fugaces. La cuisine fait appel aux cinq sens, comme aucune autre forme de créativité ne peut le faire. Or sur Internet la vue est évidemment le sens primordial. L'image est la première impression qui donne ou non envie de goûter un plat et de pousser la porte d'un restaurant. Le design et la photographie culinaires rejoignent les grandes tendances contemporaines.

Musée du Louvre

<http://www.louvre.fr/selections/gastronomie>

Sur son site le Musée du Louvre propose une sélection de tableaux sur l'art du bien manger, de la gastronomie.

Archive du 13 décembre 2011 à 13:19

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111213131902/http://www.louvre.fr/selections/gastronomie>

La Cuisine : centre d'art

<http://www.la-cuisine.fr>

Ce centre d'art et de design, situé à Nègrepelisse dans le Tarn et Garonne, est dédié à la création artistique contemporaine autour du thème de l'alimentation.

Archive du 14 octobre 2012 à 10:38

<http://archivesinternet.bnf.fr/20121014103815/http://www.la-cuisine.fr/>

Eat art exposition de Daniel Spoerri

<http://www.chinon-vienne-loire.fr/culture/musee-le-carroi>

Daniel Spoerri crée dans les années 1960 le Eat art « l'art du manger ». Le repas, le matériau nourriture sont des éléments de création artistique. Lors de performances, cet artiste cuisinier donne l'œuvre d'art à manger.

Archive du 30 septembre 2015 à 22:28

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150930222825/http://www.chinon-vienne-loire.fr/culture/musee-le-carroi/exposition-2015-daniel-spoerri-eat-art/>

Dorothee Selz

<http://www.dorothee-selz.com/fr/>

Dorothee Selz, sculpteur et peintre, se rattache au Eat art. Elle élabore des sculptures comestibles éphémères.

Archive du 18 avril 2016 à 16:27

<http://archivesinternet.bnf.fr/20160418162750/http://www.dorothee-selz.com/fr/>

Lor-K

<http://www.lor-k.com/projets/eat-me/>

Artiste qui utilise les déchets urbains pour en faire des sculptures éphémères. Un de ses derniers projets Eat me propose des aliments géants. Son site les expose.

Archive du 24 octobre 2016 à 10:06

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161024100608/http://www.lor-k.com/projets/eat-me/>

Marc Brétilot

<http://www.marcbretillot.com>

Designer culinaire qui a lancé et promu cette forme de design . Il a enseigné à l'Ecole supérieure d'art et de design de Reims (ESAD) d'abord sur les matériaux puis sur le design culinaire.

Archive du 31 octobre 2016 à 11:25

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161031112542/http://marcbretillot.com/index.php?p=83&lang=FR>

Gilles Stassart

<http://gillestassart.com>

Ecrivain, cuisinier, il se présente comme un spécialiste du rapprochement de la gastronomie et des arts plastiques. Il a, entre autres, appliqué ce concept dans le restaurant Transval au sein du Musée d'art contemporain du Val de Marne.

Archive du 08 novembre 2014 à 14:57

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141108145717/http://gillestassart.com/restaurants/transversal-macval-vitry-sur-seine/>

Art et design

<http://geekandfood.fr/magazine/design-culinaire/>

Un magazine d'art et design du site de Quentin Caillot « Geek and food » spécialisé dans le culinaire.

Archive du 10 octobre 2015 à 00:20

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151010002031/http://geekandfood.fr/magazine/design-culinaire/>

Sensations gourmandes

<http://www.sensationsgourmandes.com>

Site de Jérémie Fort, cuisinier de formation qui enseigne dans un lycée hôtelier. L'onglet design culinaire présente les réalisations des élèves de l'Atelier design culinaire du lycée dans lequel il exerce.

Archive du 17 octobre 2016 à 10:03

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161017100320/http://www.sensationsgourmandes.com/design-culinaire/>

Festival international de la photo culinaire

<http://www.festivalphotoculinaire.com>

Fondé en 2009 par Jean-Pierre PJ Stéphan, la première édition de ce festival est parrainée par Guy Savoy. Ce festival se veut le lieu de convergence des nouvelles tendances.

Archive du 02 novembre 2013 à 14:08

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131102140849/http://www.festivalphotoculinaire.com/index.php?langue=fr>

Photoculinaire : les saveurs par l'image

<http://www.photoculinaire.fr>

Studio de Guy Renaux spécialiste depuis 20 ans en photographies culinaires.

Archive du 13 novembre 2013 à 18:12

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131113181256/http://photoculinaire.fr/>

Mathilde de l'Ecotais

<http://www.mathildedelecotais.com>

Blog d'une photographe plasticienne. Après sa rencontre avec Alain Ducasse en 2001, elle se spécialise en art culinaire. Elle a reçu plusieurs prix pour ses photographies culinaires.

Archive du 07 novembre 2016 à 14:03

http://archivesinternet.bnf.fr/20161107140331/http://www.mathildedelecotais.com/portfolio_page/deco-design-restaurant-dentreprise/

Germain Bourré

http://www.germainbourre.com/4-design_culinaire

Designer qui s'intéresse notamment au culinaire et au végétal. Il a collaboré avec des chefs français et étrangers.

Archive du 10 octobre 2015 à 19:37

http://archivesinternet.bnf.fr/20151010193737/http://www.germainbourre.com/design_culinaire/Les_oeillets_dUgolin/236-Les_oeillets_dUgolin_b

Art et cuisine

<http://www.artetcuisine.fr>

Site de Tiphaine Campet diplômée d'art et de cuisine de l'école Ferrandi qui s'attache particulièrement à l'esthétique culinaire.

Archive du 14 avril 2010 à 11:28

http://archivesinternet.bnf.fr/20100414112833/http://artetcuisine.fr/FR/1/A_C.htm?PHPSESSID=f6530f944fede3d1135759a5cc0bcaff

Food reporter

<http://www.foodreporter.fr>

Premier site français de partage de photos culinaires lancé par Cyril Benamou, Marc Lebel et John Karp

Archive du 09 décembre 2011 à 13:26

<http://archivesinternet.bnf.fr/20111209132627/http://www.foodreporter.fr/>

Alimentation générale

<http://alimentation-generale.fr>

Ce site organise, auprès des internautes, une collecte participative de photographies de repas en vue d'une exposition « le banquet photographique ».

Archive du 13 octobre 2016 à 20:48

<http://archivesinternet.bnf.fr/20161013204834/http://alimentation-generale.fr/culture/exposition/contribuez-au-grand-banquet-photographique>

Ecoles et formations

Si les formations culinaires rattachées aux enseignements techniques connaissent une baisse de fréquentation importante jusqu'aux années 2000, la forte exposition médiatique de ces métiers contribue à leur réhabilitation. Les universités témoignent de cette évolution en proposant des parcours dédiés à la gastronomie, au vin et au lien entre santé et diététique. Les grandes écoles de cuisine bénéficient de ce regain d'intérêt pour se positionner comme pôles d'excellence de la cuisine française, tandis que la tendance du design culinaire s'affirme par le biais d'options spécialisées en écoles d'art. Le public de ces formations évolue et illustre l'essor considérable des reconversions dans ces secteurs. Les blogs d'amateurs s'orientent ainsi à leur tour vers le partage d'expérience pour l'obtention de diplôme technique.

Michel et Augustin

<http://www.micheletaugustin.com/cappatissier/casting.php>

Une formation gratuite dispensée par des formateurs pour préparer le concours du CAP pâtisserie en autonomie, par le biais de vidéos techniques, de témoignages et de conseils.

Archive du 14 octobre 2015 à 20:23

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151014202301/http://www.micheletaugustin.com/cappatissier/casting.php>

Raphael Haumont

<http://raphaelhaumont.wordpress.com/cfic-orsay/>

Le Centre Français d'Innovation Culinaire développe une approche scientifique de la cuisine en proposant une collaboration entre chefs, chimistes et physiciens et en ouvrant conférences et formations à l'Université d'Orsay.

Archive du 07 novembre 2014 à 05:18

<http://archivesinternet.bnf.fr/20141107051801/http://raphaelhaumont.wordpress.com/cfic-orsay/>

Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation

http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/

Un site universitaire spécialisé dans l'histoire et les cultures de l'alimentation qui propose des formations, des colloques, des publications sur le thème de gastronomie.

Archive du 05 mai 2014 à 16:56

http://archivesinternet.bnf.fr/20140505165621/http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/

Cuisinier autrement

<http://www.cuisiner-autrement.com>

Un blog qui suit la tendance vegan en proposant des cours de cuisine végétarienne et végétalienne.

Archive du 03 octobre 2015 à 14:58

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151003145800/http://cuisiner-autrement.com/>

Rose and Cook

<http://roseandcook.canalblog.com>

Ce blog est l'un des premiers à proposer, en plus de conseils pratiques et de recettes, un témoignage complet sur l'aventure de la reconversion professionnelle, ses difficultés, les démarches à entreprendre, etc,...

Archive du 04 mars 2013 à 10:23

<http://archivesinternet.bnf.fr/20130304102354/http://roseandcook.canalblog.com/>

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

<http://www.ensp-adf.com>

Site institutionnel de référence pour l'apprentissage des métiers du sucre. Un référentiel et un centre de ressources sont disponibles, ainsi que le détail des cursus et des conférences ouverts au public.

Archive du 06 octobre 2015 à 23:49

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151006234948/http://www.ensp-adf.com/>

Cuisine Mode d'Emploi(s)

<http://www.cuisinemodeemplois.com>

Un projet innovant porté par le chef Thierry Marx et la Mairie du 19^{ème} arrondissement proposant une formation rapide et diplômante en cuisine ouvertes à tous les profils.

Archive du 28 septembre 2015 à 17:32

<http://archivesinternet.bnf.fr/20150928173236/http://www.cuisinemodeemplois.com/>

Ecole Supérieure des Arts Appliqués Duperré

<http://www.duperre.org>

Cette école propose depuis plusieurs années un parcours en design culinaire, s'inscrivant ainsi dans une tendance forte du renouvellement de la gastronomie française.

Archive du 08 novembre 2013 à 05:41

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131108054117/http://www.duperre.org/>

Ecole Ferrandi / Laboratoire de Créativité Culinaire

<http://www.ferrandi-paris.fr/ecole/labo-de-creativite-culinaire>

Cette page est consacrée à la mise en réseau et aux partages d'idées dans le domaine de l'innovation et de la créativité culinaire. Des ressources textuelles et des conférences y sont accessibles.

Archive du 12 décembre 2013 à 07:57

<http://archivesinternet.bnf.fr/20131212075709/http://www.ferrandi-paris.fr/ecole/labo-de-creativite-culinaire>

Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Référence dans le domaine des habitudes alimentaires et de la médiation culinaire, l'OCHA publie de nombreux articles, des vidéos et des colloques sur des thématiques d'actualités liées à la santé publique.

Archive du 13 octobre 2015 à 20:33

<http://archivesinternet.bnf.fr/20151013203350/http://www.lemangeur-ocha.com/>