



## Dictionnaire de la gourmandise

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Dictionnaire de la gourmandise

*Annie PERRIER-ROBERT*

## Dictionnaire de la gourmandise Annie PERRIER-ROBERT

Bonbons, chocolats, gâteaux, biscuits, entremets, glaces... Pour la première fois, un dictionnaire est exclusivement consacré à l'univers de la gourmandise, à cette part de notre patrimoine gastronomique qui ne cesse de s'enrichir au fil du temps, en alliant harmonieusement traditions et innovations. De l'Antiquité à nos jours, l'histoire des pâtisseries et des friandises - à partir du miel, du sucre, puis du chocolat - s'est construite peu à peu. Cette évolution et son universalité se reflètent dans les témoignages des chroniqueurs, les observations des voyageurs, les remarques de gourmets célèbres, les souvenirs d'écrivains, les coutumes festives... Autant d'éléments épars qui, ici rassemblés, permettent de mieux connaître les douceurs appréciées d'un continent à l'autre ainsi que les usages qui les accompagnent, comme leur origine, souvent inattendue, parfois insolite, toujours passionnante. Pour embrasser largement ce patrimoine du sucré - et la notion de plaisir qui s'y est progressivement associée -, des articles de fond retracent la naissance de la confiserie, jusque-là inexplorée ; l'âge d'or de la biscuiterie, quelque peu oublié ; la lente structuration de la pâtisserie, trop méconnue. Ce périple au cœur des secrets des sucreries et pâtisseries qui ont enchanté notre enfance comme les grandes occasions de notre existence ravive des saveurs, réveille des parfums, ranime notre mémoire. La rigueur de l'information s'allie ici à un style vivant et convivial, qui invite lui-même à la gourmandise.

 [Télécharger Dictionnaire de la gourmandise ...pdf](#)

 [Lire en ligne Dictionnaire de la gourmandise ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Dictionnaire de la gourmandise Annie PERRIER-ROBERT

---

1283 pages

Présentation de l'éditeur

De l'Antiquité à nos jours, l'histoire des pâtisseries et des friandises – à partir du miel, du sucre, puis du chocolat – s'est construite peu à peu. Cette évolution et son universalité se décryptent à travers les témoignages des chroniqueurs, les observations des voyageurs, les remarques de gourmets célèbres, les souvenirs d'écrivains, les coutumes festives... Autant d'éléments épars ici rassemblés pour reconstituer un vaste puzzle, recenser les douceurs appréciées aux quatre coins du monde ainsi que les traditions qui les accompagnent, et, surtout, en révéler l'origine, souvent inattendue, parfois insolite, toujours passionnante. Pour disposer d'une vision globale du monde sucré – et de la notion de plaisir qui s'y est progressivement associée –, des articles de fond retracent l'éclosion de la confiserie, jusque-là inexplorée, l'âge d'or de la biscuiterie, quelque peu oublié, la lente structuration de la pâtisserie, largement méconnue. Bonbons, chocolats, gâteaux, biscuits, entremets, glaces... Le lecteur découvre ainsi les multiples aspects de l'univers gourmand, d'hier et d'aujourd'hui.

Ce périple au cœur des secrets des sucreries et des pâtisseries qui ont enchanté notre enfance ou accompagné les grandes occasions de notre existence se propose de raviver des saveurs, de réveiller des parfums, de ranimer notre mémoire. La rigueur de l'information propre au dictionnaire s'allie ici à un style vivant et convivial, qui invite lui-même à la gourmandise. **Biographie de l'auteur**

Annie Perrier-Robert est l'auteur d'une soixantaine d'ouvrages consacrés pour la plupart à l'histoire de la gastronomie et à ses traditions, parmi lesquels : *Les Friandises et leurs secrets* (Larousse, 1986), *Petits Moments gourmands* (SAEP, 1991), *Bonbons et friandises* (Hatier, 1995, traduit en allemand), *Le Chocolat* (Le Chêne, 1998, traduit en anglais et en polonais), *Le Thé* (Le Chêne, 1999, traduit en anglais, en polonais et en chinois), *Le Miel* (Le Chêne, 2000, traduit en anglais), *Confitures, l'écume des pots* (SAEP, 2004). Elle a participé à plusieurs expositions – " L'Histoire du sucre " à Bois-Colombes, " 100 % Chocolat " à Vienne-en-Val, etc. – et manifestations – Salon gourmand " Rêves de sucre et de bonbons " à Villamblain, Salon " Gourmandise et chocolat " à Arles, etc. –, ainsi qu'à des conférences sur le sucre, le chocolat et les friandises. Elle a été membre des jurys du Tour de France des spécialités, dans le cadre du Salon international de la confiserie, et du Meilleur ouvrier de France (MOF) chocolatier-confiseur en 2000 ; elle est par ailleurs membre de l'Académie française du chocolat et de la confiserie, créée par les MOF.

Download and Read Online Dictionnaire de la gourmandise Annie PERRIER-ROBERT #JVCL1QTN7ZH

Lire Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT pour ebook en ligne Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT à lire en ligne. Online Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT ebook Téléchargement PDF Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT Doc Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT Mobipocket Dictionnaire de la gourmandise par Annie PERRIER-ROBERT EPub

**JVCL1QTN7ZHJVCL1QTN7ZHJVCL1QTN7ZH**