



De la plante à l'essence : un tour du monde des matières à parfum = De la plante à l'essence : a world tour of fragrant raw materials / Collectif Nez

Livre

Edité par [Nez éditions. Paris](#) - 2021

Un panorama du monde de la parfumerie qui passe en revue les plantes utilisées (vanille, rose, patchouli, bergamote), les producteurs d'essences, d'extraits et de molécules, les parfumeurs et les parfums emblématiques de chaque ingrédient. Une partie est consacrée aux innovations mises en place pour répondre aux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux du XXI^e siècle. @Electre 2021

Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. ; 27 x 21 cm
Date de publication	2021
Date de publication	2021
Autre titre	De la plante à l'essence : a world tour of fragrant raw materials (Titre parallèle)
Cotes	646.72 NEZ
Sections	Niveau 1
ISBN	978-2-491-56725-5
EAN	9782491567255
Popularité	Document emprunté 1 fois ces 6 derniers mois
Classification	D6

[Plus d'informations...](#)



Bien nourrir son cerveau : contre le stress, l'anxiété, la dépression, le déclin cognitif : psychonutrition, la révolution scientifique en santé mentale / Dr Guillaume Fond

Livre

Fond, Guillaume (1981-....). Auteur

Edité par O. Jacob. Paris - 2025

Des conseils pour améliorer la santé de son cerveau et sa santé mentale grâce à l'alimentation et aux nutriments. Chercheur en psychonutrition, l'auteur aborde notamment l'acide docosahexaénoïque (DHA), la vitamine D3, les anti-âge cognitifs, la L-théanine et les compléments alimentaires.

Note	• Bibliogr.
Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (225 p.) ; illustrations en noir et blanc ; 22 x 15 cm
Date de publication	2025
Date de publication	2025
Liens	• A pour autre édition sur un support différent : Bien nourrir son cerveau
Cotes	• 613.2 FON • 613.28 FON
Sections	Niveau 1 ; Adulte
ISBN	978-2-415-01056-0
EAN	9782415010560
Popularité	Document emprunté 4 fois ces 6 derniers mois
Sujets	• Cerveau -- Physiologie -- Nutrition • Maladies mentales -- Prévention
Classification	D6

[Plus d'informations...](#)



A la recherche des odeurs perdues : comment fonctionne notre nez ? / Françoise-Marie Santucci

Livre

[Santucci, Françoise-Marie. Auteur](#)

Édité par [Le Livre de poche. Paris](#) - 2025

Après avoir perdu l'odorat à cause d'un accident de la route, l'auteure propose un récit-enquête célébrant ce sens méconnu. Elle évoque les différentes odeurs et les différences avec le goût, puis explique pourquoi certaines sont plus fortes que d'autres.

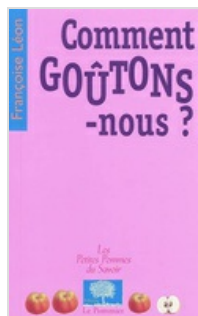
[Voir la collection «Le Livre de poche. Do...](#)

[Autres documents dans la collection «Le...](#)

Note	• Bibliogr.
Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (218 p.) ; illustrations en noir et blanc ; 18 x 11 cm
Date de publication	2025
Date de publication	2025
Collection	Le Livre de poche ; . Documents
Cotes	• 612.86 SAN
Sections	Niveau 1
ISBN	978-2-253-90878-4
EAN	9782253908784
Popularité	Document emprunté 1 fois ces 6 derniers mois
Sujets	• Odorat ☐ • Goût ☐ • Perception olfactive ☐ • Saveur ☐

Classification [D6](#)

[Plus d'informations...](#)



Comment goûtons-nous ? / Françoise Léon

Livre

[Léon, Françoise. Auteur](#)

Édité par [Ed. le Pommier. Paris](#) - 2009

Comment goûtons-nous ? Salé, sucré, amer, acide. Comment percevons-nous les saveurs ? A quelle saveur correspond l'unami ? D'où vient le plaisir alimentaire ? Quel lien y a-t-il entre les émotions, la mémoire et le goût des aliments ? Et pourquoi goûter rime-t-il avec déguster ?

[Voir la collection «Les Petites pommes d...](#)

[Autres documents dans la collection «Le...](#)

Note • Bibliogr. p. 59

Type de document Livre

Langue français

Description physiq.. 1 vol. (59 p.) ; ill. ; 16 cm

Date de publication 2009

Date de publication 2009

Collection [Les|petites pommes du savoir](#)

Cotes • 152.16 LEO

Sections Niveau 2

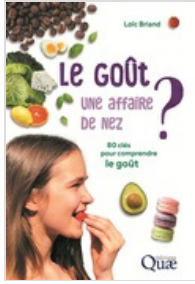
ISBN 978-2-7465-0436-3

EAN 9782746504363

Sujets • [Flaveur](#) ☐
• [Goût](#) ☐

Classification [D1](#)

[Plus d'informations...](#)



Le goût : une affaire de nez ? : 80 clés pour comprendre le goût / Loïc Briand

Livre

[Briand, Loïc \(1966-....\)](#). Auteur

Edité par [Editions Quæ. Versailles](#) - 2020

Des explications sur le goût, l'un des sens les plus complexes, à travers une série de questions sur les différents récepteurs des cinq saveurs, l'influence des gènes sur les choix alimentaires, l'évolution du goût au cours de la vie, entre autres. @Electre 2020

[Voir la collection «Clés pour comprendre»](#)

[Autres documents dans la collection «Cl...](#)

Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (143 p.) ; ill. en coul. ; 21 cm
Date de publication	2020
Date de publication	2020
Collection	Clés pour comprendre
Cotes	• 612.86 BRI
Sections	Niveau 1
ISBN	978-2-7592-3181-2
EAN	9782759231812
Sujets	• Goût ☐ • Flaveur ☐ • Perception olfactive ☐
Classification	D6

[Plus d'informations...](#)



Le plus grand menu du monde : histoires naturelles dans nos assiettes / Bill François

Livre

Édité par [Fayard. Paris](#) - 2023

Conçu comme un menu partagé entre les entrées, les plats et les desserts, le texte dévoile les secrets des ingrédients (végétaux, animaux ou minéraux) et démontre les liens qui existent entre l'alimentation, la biodiversité et la biochimie. Des anecdotes sur l'histoire des aliments à travers les siècles et leur évolution complètent l'ouvrage.

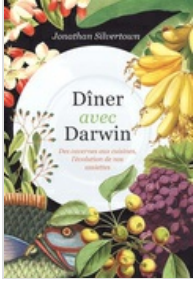
©Electre 2023

[Voir la collection «Documents»](#)

[Autres documents dans la collection «Do...](#)

Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (267 p.) ; illustrations en noir et blanc ; 22 x 14 cm
Date de publication	2023
Date de publication	2023
Collection	Documents
Cotes	• 641.013 FRA
Sections	Niveau 1
ISBN	978-2-213-71845-3
EAN	9782213718453
Classification	D6

[Plus d'informations...](#)



Dîner avec Darwin : des cavernes aux cuisines, l'évolution de nos assiettes / Jonathan Silvertown

Livre

Edité par [Quanto. Lausanne \(Suisse\)](#) - 2018

L'histoire de l'évolution des aliments (viandes, légumes, épices), de nos goûts et de nos habitudes alimentaires, des origines de l'humanité à nos jours. @Electre 2018



Type de document Livre

Langue français

Description physiq.. 1 vol. (316 p.) ; illustrations en noir et blanc, cartes ; 22 x 14 cm

Date de publication 2018

Date de publication 2018

Cotes • 641.013 SIL

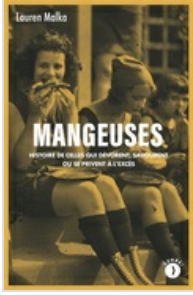
Sections Adulte

ISBN 978-2-88915-243-8

EAN 9782889152438

Classification [D6](#)

[Plus d'informations...](#)



Mangeuses : histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès / Lauren Malka

Livre

Malka, Lauren (1983-....). Auteur

Edité par [Les pérégrines](#). Paris - 2023

Ce récit-enquête illustré d'anecdotes culinaires historiques ou culturelles et de témoignages met en lumière les représentations sociales du lien des femmes à la nourriture, entre le rôle de cuisinière qui leur est assigné, le diktat de la minceur et les troubles alimentaires. Prix Mange, Livre ! 2024.

[Voir la collection «Genre !»](#)

[Autres documents dans la collection «Ge...](#)

Note	• Bibliogr.
Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (282 p.) ; 20 x 13 cm
Date de publication	2023
Date de publication	2023
Collection	Genre !
Contributeurs	Fleury, Adeline (1978?-....) . Directeur de publication Sekiguchi, Ryōko (1970-....) . Préfacier, etc.
Cotes	• 305.4 MAL • 306.5 MAL • 306 MAL
Sections	Adulte
ISBN	979-10-252-0595-2
EAN	9791025205952
EAN Papier	9791025205952
Sujets	• Femmes -- Cuisine -- Dans les représentations sociales ☐ • Comportement alimentaire -- Femmes ☐ • Régimes alimentaires ☐ • Gourmandise ☐
Classification	D3

[Plus d'informations...](#)



La chimie des odeurs, des saveurs et du plaisir / Pr Bernard Sablonnière

Livre

Édité par [O. Jacob. Paris](#) - 2023

Le médecin biologiste passe en revue toutes sortes de substances, telles que les parfums, les huiles essentielles, les aliments et les épices, utilisées par le neuromarketing pour attiser le désir de consommer. Il analyse leurs effets sur notre cerveau et la manière dont elles affectent nos émotions, nos comportements, nos humeurs et notre bien-être : odeurs, saveurs, stimulants et excitants. ©Electre 2023

[Voir la collection «Sciences»](#)

[Autres documents dans la collection «Sc...](#)

Note	• Bibliogr.
Type de document	Livre
Langue	français
Description physiq..	1 vol. (196 p.) ; 22 x 15 cm
Date de publication	2023
Date de publication	2023
Collection	Sciences
Cotes	• 612.86 SAB
Sections	Niveau 1 ; Adulte
ISBN	978-2-415-00468-2
EAN	9782415004682
Classification	D6

[Plus d'informations...](#)



L'innovation aux fourneaux / Thierry Marx, Raphaël Haumont

Livre

[Marx, Thierry \(1962-....\). Auteur](#) | [Haumont, Raphaël. Auteur](#)

Édité par [Dunod. Paris](#) - 2016

Les fondateurs du Centre français d'innovation culinaire (CFIC), un chef étoilé et un chercheur en physico-chimie, montrent comment, avec la science, la cuisine du futur peut s'inventer, en intégrant des critères de santé, de respect des aliments et de l'environnement. Avec des exemples de recettes innovantes : oeuf mollet frit cubique, pâte à gaufre au siphon, etc. @Electre 2016

Note • [Glossaire](#)

Type de document Livre

Langue français

Description physiq.. 1 vol. (159 p.-[8] p. de pl.) ; ill. en coul. ; 20 cm

Date de publication 2016

Date de publication 2016

Cotes • MAR

Sections Niveau 1

ISBN 978-2-10-073980-6

EAN 9782100739806

Sujets • [Gastronomie moléculaire](#) ☐
• [Cuisine -- Technique](#) ☐

Classification [D6](#)

[Plus d'informations...](#)

Export effectué le 16/10/2026 09:10:35