

CARTES DES PRODUITS DE FRANCE[©]

Document créé par :

✓ CHAUVIN Etienne

Enseignant PLP, Lycée Hôtelier Jean Monnet, Puy-En-Velay
Etienne.C Chauvin@ac-clermont.fr

✓ GAZAGNAIRE Joël

Enseignant PLP, Lycée Hôtelier François Bise, Bonneville
Joel.Gazagnaire@ac-grenoble.fr

✓ LABORIE Antonin

Enseignant certifié, Lycée Hôtelier Savoie-Léman, Thonon-les-Bains
Antonin.Laborie@ac-grenoble.fr

Mis à jour :
13/01/2021

Préface

- Ce document, présenté sous forme de carte et par catégorie, met en évidence les principaux produits de la France métropolitaine.
- Nous faisons le choix de le transmettre au plus grand nombre, gratuitement et modifiable, vous permettant ainsi d'ajouter, de retirer ou de modifier ce que vous souhaitez.
- Si vous avez des conseils de produits à ajouter ou une modification à faire, n'hésitez pas à nous contacter par mail.
- Bonne lecture...

- Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel
- Coco de Paimpol
- Oignon de Roscoff

- Beurre d'Isigny
- Crème d'Isigny
- Pré salés de la baie du Mont Saint-Michel (agneau)

- Prés salés de la baie de Somme (agneau)

- Miel de sapin des Vosges

- Poulet/Volaille de Bresse
- Poularde de Bresse
- Chapon de Bresse
- Dinde de Bresse
- Crème de Bresse
- Beurre de Bresse

- Maine-Anjou (Bœuf)

- Pomme du Limousin

- Châtaigne d'Ardèche
- Noix de Grenoble
- Olives noires de Nyons
- Huile d'olive de Nyons
- Fin gras du Mézenc (bœuf)

- Lentilles vertes du Puy

- Pommes de terre de l'île de Ré
- Beurre Charentes-Poitou
- Beurre des Charentes
- Beurre des Deux-Sèvres

- Bœuf de Charolles

- Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra
- Kintoa (porc)
- Jambon du Kintoa
- Noix du Périgord
- Huile de noix du Périgord

- Figue de Solliès
- Muscat du Ventoux
- Pâte d'olive de Nice
- Olives de Nice
- Olives cassées de la vallée des Baux de Provence
- Olives noires de la vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive: d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de la vallée des Baux de Provence, de Nice, de Provence
- Foin de Crau

- Taureau de Camargue

- Chasselas de Moissac
- Ail violet de Cadours
- Porc noir de Bigorre
- Jambon noir de Bigorre
- Barèges-Gavarnie (agneau)

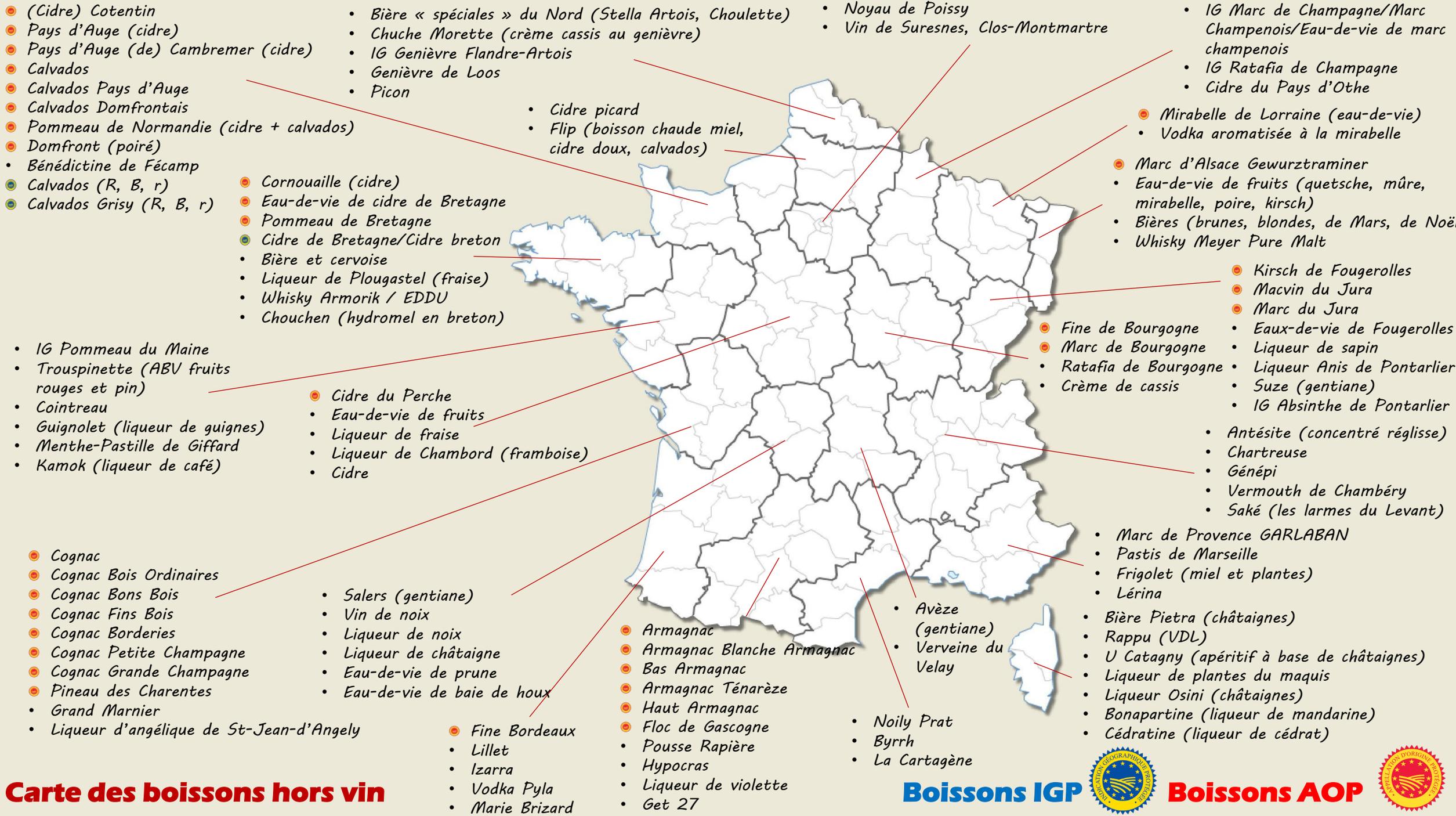
- Abricots rouges du Roussillon
- Béa du Roussillon (pomme de terre)
- Lucques du Languedoc (olive verte)
- Olives de Nîmes
- Huile d'olive de Nîmes
- Oignon doux des Cévennes

- Coppa de Corse - Coppa di Corsica
- Lonzo de Corse - Lonzu
- Jambon sec de Corse - Prisuttu
- Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa
- Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
- Miel de Corse - Mele di Corsica (6 crus)



Carte des AOP - Marqueurs





- (Cidre) Cotentin
- Pays d'Auge (cidre)
- Pays d'Auge (de) Cambremer (cidre)
- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais
- Pommeau de Normandie (cidre + calvados)
- Domfront (poiré)
- Bénédictine de Fécamp
- Calvados (R, B, r)
- Calvados Grisy (R, B, r)

- Bière « spéciales » du Nord (Stella Artois, Choulette)
- Chuche Morette (crème cassis au genièvre)
- IG Genièvre Flandre-Artois
- Genièvre de Loos
- Picon

- Noyau de Poissy
- Vin de Suresnes, Clos-Montmartre

- IG Marc de Champagne/Marc Champenois/Eau-de-vie de marc champenois
- IG Ratafia de Champagne
- Cidre du Pays d'Othe

- Cornouaille (cidre)
- Eau-de-vie de cidre de Bretagne
- Pommeau de Bretagne
- Cidre de Bretagne/Cidre breton
- Bière et cervoise
- Liqueur de Plougastel (fraise)
- Whisky Armorik / EDDU
- Chouchen (hydromel en breton)

- Cidre picard
- Flip (boisson chaude miel, cidre doux, calvados)

- Mirabelle de Lorraine (eau-de-vie)
- Vodka aromatisée à la mirabelle
- Marc d'Alsace Gewurztraminer
- Eau-de-vie de fruits (quetsche, mûre, mirabelle, poire, kirsch)
- Bières (brunes, blondes, de Mars, de Noël)
- Whisky Meyer Pure Malt

- IG Pommeau du Maine
- Trouspinette (ABV fruits rouges et pin)
- Cointreau
- Guignolet (liqueur de guignes)
- Menthe-Pastille de Giffard
- Kamok (liqueur de café)

- Cidre du Perche
- Eau-de-vie de fruits
- Liqueur de fraise
- Liqueur de Chambord (framboise)
- Cidre

- Kirsch de Fougerolles
- Macvin du Jura
- Marc du Jura
- Eaux-de-vie de Fougerolles
- Liqueur de sapin
- Liqueur Anis de Pontarlier
- Suze (gentiane)
- IG Absinthe de Pontarlier

- Cognac
- Cognac Bois Ordinaires
- Cognac Bons Bois
- Cognac Fins Bois
- Cognac Borderies
- Cognac Petite Champagne
- Cognac Grande Champagne
- Pineau des Charentes
- Grand Marnier
- Liqueur d'angélique de St-Jean-d'Angely

- Salers (gentiane)
- Vin de noix
- Liqueur de noix
- Liqueur de châtaigne
- Eau-de-vie de prune
- Eau-de-vie de baie de houx

- Armagnac
- Armagnac Blanche Armagnac
- Bas Armagnac
- Armagnac Ténarèze
- Haut Armagnac
- Floc de Gascogne
- Pousse Rapière
- Hypocras
- Liqueur de violette
- Get 27

- Avèze (gentiane)
- Verveine du Velay

- Noilly Prat
- Byrrh
- La Cartagène

- Antésite (concentré réglisse)
- Chartreuse
- Génépi
- Vermouth de Chambéry
- Saké (les larmes du Levant)
- Marc de Provence GARLABAN
- Pastis de Marseille
- Frigolet (miel et plantes)
- Lérina
- Bière Pietra (châtaignes)
- Rappu (VDL)
- U Catagny (apéritif à base de châtaignes)
- Liqueur de plantes du maquis
- Liqueur Osini (châtaignes)
- Bonapartine (liqueur de mandarine)
- Cédratine (liqueur de cédrat)

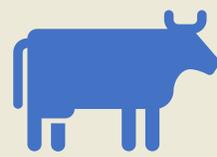
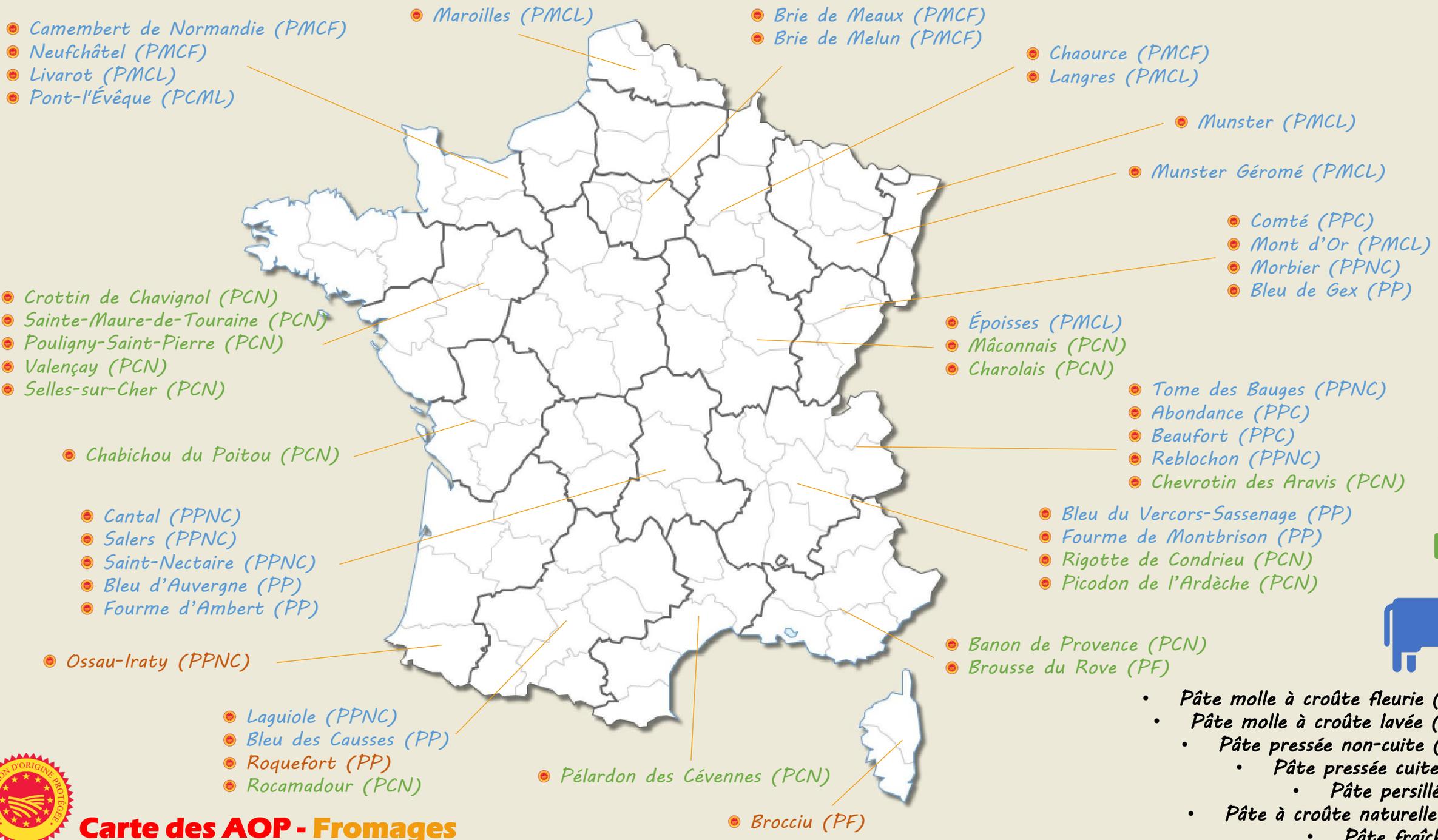
Carte des boissons hors vin

Boissons IGP



Boissons AOP





- **Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)**
- **Pâte molle à croûte lavée (PMCL)**
- **Pâte pressée non-cuite (PPNC)**
 - **Pâte pressée cuite (PPC)**
 - **Pâte persillée (PP)**
- **Pâte à croûte naturelle (PCN)**
 - **Pâte fraîche (PF)**



Carte des AOP - Fromages

- Camembert de Normandie (PMCF)
- Neufchâtel (PMCF)
- Livarot (PMCL)
- Pont-l'Évêque (PCML)

- Maroilles (PMCL)
- Mont des Cats (PPNC)
- Mimolette vieille et extra-vieille (PPNC)

- Brie de Meaux (PMCF)
- Brie de Melun (PMCF)

- Chaource (PMCF)
- Langres (PMCL)



Fromages IGP



Fromages « Monastic »



Fromages Label Rouge



- Trappe/Timanoix (PPNC)
- Trappe de Timadeuc (PPNC)

- Crottin de Chavignol (PCN)
- Poulligny-Saint-Pierre (PCN)
- Sainte-Maure-de-Touraine (PCN)
- Selles-sur-Cher (PCN)
- Valençay (PCN)

- Chabichou du Poitou (PCN)

- Cantal (PPNC)
- Saint-Nectaire (PPNC)
- Salers (PPNC)
- Bleu d'Auvergne (PP)
- Fourme d'Ambert (PP)

- Ossau-Iraty (PPNC)
- Échourgnac aux noix (PPNC)
- Belloc (PPNC)

- Laguiole (PPNC)
- Bleu des Causses (PP)
- Rocamadour (PCN)
- Roquefort (PP)
- Tomme des Pyrénées (PMCF)
- Cabécou (PCN)

- Saint-Paterne (PMCF)

- Pélarion des Cévennes (PCN)

- Brocciu (PF)

- Munster Géromé (PMCL)

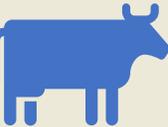
- Munster (PMCL)

- Mont d'Or (PMCL)
- Morbier (PPNC)
- Comté (PPC)
- Bleu de Gex (PP)

- Époisses (PMCL)
- Charolais (PCN)
- Mâconnais (PCN)
- Brillat-Savarin (PMCF)
- Soumaintrain (PMCL)
- Citeaux (PPNC)

- Emmental français Est-Central (PPC)
- Gruyère (PPC)
- Emmental (PPC)

- Tome des Bauges (PPNC)
- Reblochon (PPNC)
- Abondance (PPC)
- Beaufort (PPC)
- Chevrotin des Aravis (PPNC)
- Saint-Marcelin (PMCF)
- Raclette de Savoie (PPNC)
- Tomme de Savoie (PPNC)
- Emmental de Savoie (PPC)
- Tamié (PPNC)
- Fromage à raclette (PPNC)

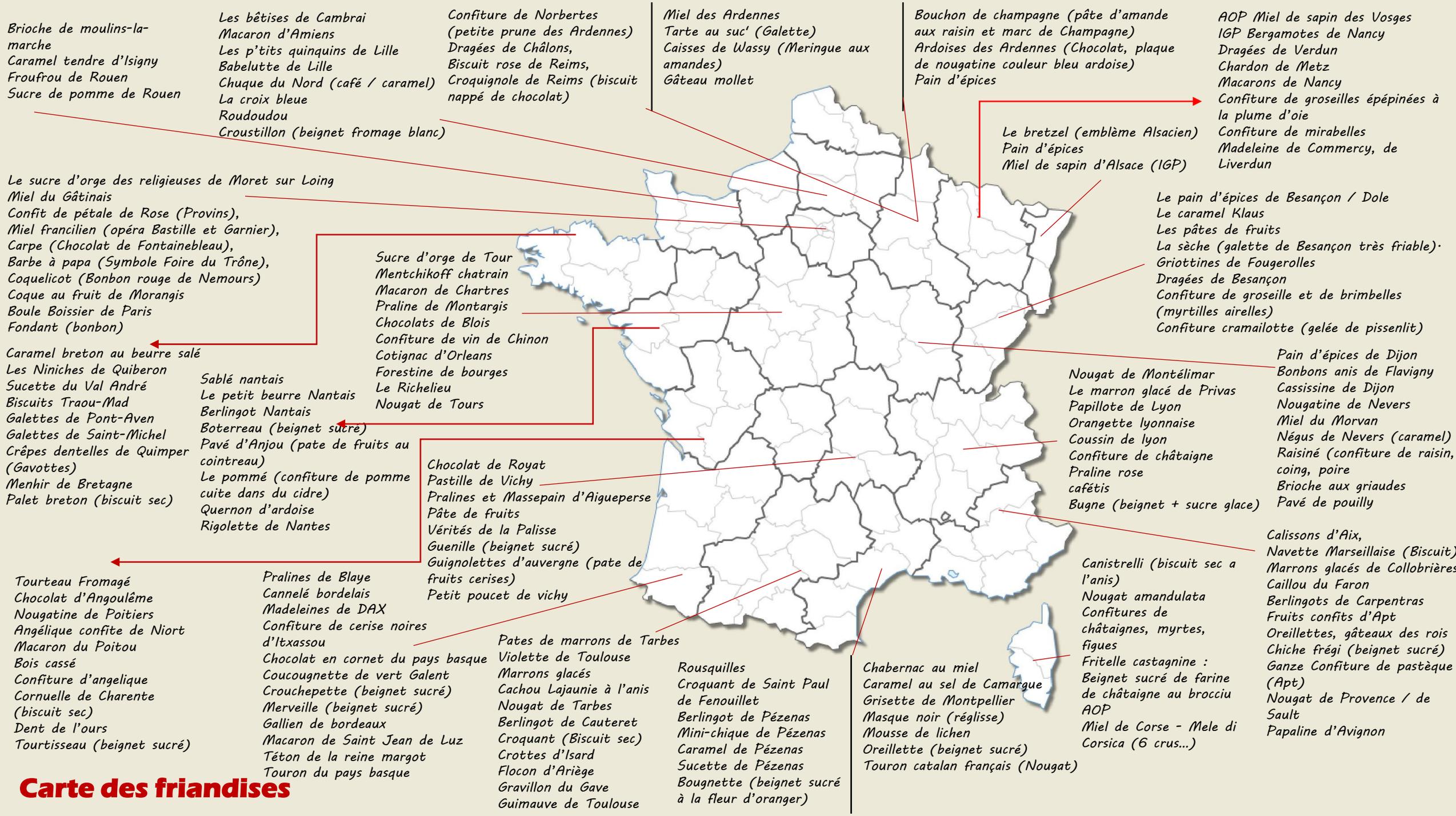


- Bleu du Vercors-Sassenage (PP)
- Fourme de Montbrison (PP)
- Picodon de l'Ardèche (PCN)
- Rigotte de Condrieu (PCN)
- Saint-Félicien (PMCF)

- Banon de Provence (PCN)
- Brousse du Rove (PF)

- Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)
- Pâte molle à croûte lavée (PMCL)
- Pâte pressée non-cuite (PPNC)
 - Pâte pressée cuite (PPC)
 - Pâte persillée (PP)
- Pâte à croûte naturelle (PCN)
 - Pâte fraîche (PF)

Carte des fromages labellisés



Brioche de moulins-la-marche
Caramel tendre d'Isigny
Froufrou de Rouen
Sucre de pomme de Rouen

Les bêtises de Cambrai
Macaron d'Amiens
Les p'tits quinquins de Lille
Babelutte de Lille
Chuque du Nord (café / caramel)
La croix bleue
Roudoudou
Croustillon (beignet fromage blanc)

Confiture de Norbertes (petite prune des Ardennes)
Dragées de Châlons,
Biscuit rose de Reims,
Croquignole de Reims (biscuit nappé de chocolat)

Miel des Ardennes
Tarte au suc' (Galette)
Caisses de Wassy (Meringue aux amandes)
Gâteau mollet

Bouchon de champagne (pâte d'amande aux raisin et marc de Champagne)
Ardoises des Ardennes (Chocolat, plaque de nougatine couleur bleu ardoise)
Pain d'épices

AOP Miel de sapin des Vosges
IGP Bergamotes de Nancy
Dragées de Verdun
Chardon de Metz
Macarons de Nancy
Confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie
Confiture de mirabelles
Madeleine de Commercy, de Liverdun

Le sucre d'orge des religieuses de Moret sur Loing
Miel du Gâtinais
Confit de pétale de Rose (Provins),
Miel francilien (opéra Bastille et Garnier),
Carpe (Chocolat de Fontainebleau),
Barbe à papa (Symbole Foire du Trône),
Coquelicot (Bonbon rouge de Nemours)
Coque au fruit de Morangis
Boule Boissier de Paris
Fondant (bonbon)

Sucre d'orge de Tour
Mentchikoff chatrain
Macaron de Chartres
Praline de Montargis
Chocolats de Blois
Confiture de vin de Chinon
Cotignac d'Orleans
Forestine de bourges
Le Richelieu
Nougat de Tours

Le bretzel (emblème Alsacien)
Pain d'épices
Miel de sapin d'Alsace (IGP)

Le pain d'épices de Besançon / Dole
Le caramel Klaus
Les pâtes de fruits
La sèche (galette de Besançon très friable)
Griottines de Fougerolles
Dragées de Besançon
Confiture de groseille et de brimbelles (myrtilles aïrelles)
Confiture cramailotte (gelée de pissenlit)

Caramel breton au beurre salé
Les Niniches de Quiberon
Sucette du Val André
Biscuits Traou-Mad
Galettes de Pont-Aven
Galettes de Saint-Michel
Crêpes dentelles de Quimper (Gavottes)
Menhir de Bretagne
Palet breton (biscuit sec)

Sablé nantais
Le petit beurre Nantais
Berlingot Nantais
Botereau (beignet sucré)
Pavé d'Anjou (pate de fruits au cointreau)
Le pommé (confiture de pomme cuite dans du cidre)
Quernon d'ardoise
Rigolette de Nantes

Chocolat de Royat
Pastille de Vichy
Pralines et Massepain d'Aigueperse
Pâte de fruits
Vérités de la Palisse
Guenille (beignet sucré)
Guignolettes d'auvergne (pate de fruits cerises)
Petit poucet de vichy

Nougat de Montélimar
Le marron glacé de Privas
Papillote de Lyon
Orangette lyonnaise
Cousin de Lyon
Confiture de châtaigne
Praline rose
café-tis
Bugne (beignet + sucre glace)

Pain d'épices de Dijon
Bonbons anis de Flavigny
Cassissine de Dijon
Nougatine de Nevers
Miel du Morvan
Négus de Nevers (caramel)
Raisiné (confiture de raisin, coing, poire)
Brioches aux graudes
Pavé de pouilly

Tourteau Fromagé
Chocolat d'Angoulême
Nougatine de Poitiers
Angélique confite de Niort
Macaron du Poitou
Bois cassé
Confiture d'angelique
Cornuelle de Charente (biscuit sec)
Dent de l'ours
Tourtiiseau (beignet sucré)

Pralines de Blaye
Cannelé bordelais
Madeleines de DAX
Confiture de cerise noires d'Itxassou
Chocolat en cornet du pays basque
Coucounette de vert Galent
Crouchepette (beignet sucré)
Merveille (beignet sucré)
Gallien de bordeaux
Macaron de Saint Jean de Luz
Téton de la reine margot
Touron du pays basque

Pates de marrons de Tarbes
Violette de Toulouse
Marrons glacés
Cachou Lajaunie à l'anis
Berlingot de Tarbes
Berlingot de Pézenas
Mini-chique de Pézenas
Caramel de Pézenas
Sucette de Pézenas
Bougnette (beignet sucré à la fleur d'oranger)

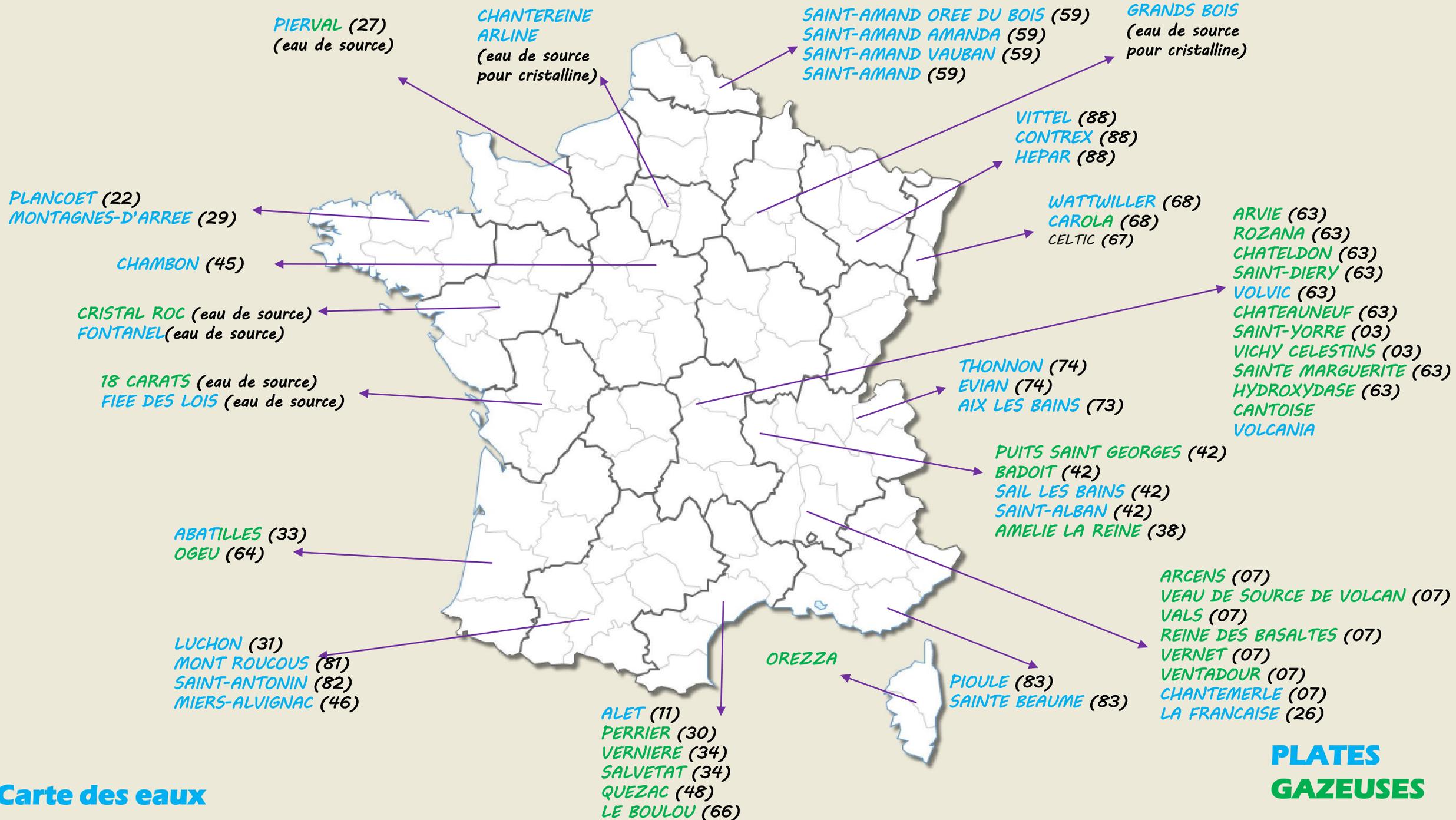
Rousquilles
Croquant de Saint Paul de Fenouillet
Berlingot de Pézenas
Mini-chique de Pézenas
Caramel de Pézenas
Sucette de Pézenas
Bougnette (beignet sucré à la fleur d'oranger)

Chabernac au miel
Caramel au sel de Camargue
Grisette de Montpellier
Masque noir (régisse)
Mousse de lichen
Oreillette (beignet sucré)
Touron catalan français (Nougat)

Canistrelli (biscuit sec à l'anis)
Nougat amandulata
Confitures de châtaignes, myrtes, figes
Fritelle castagnine : Beignet sucré de farine de châtaigne au brocciu AOP
Miel de Corse - Mele di Corsica (6 crus...)

Calissons d'Aix,
Navette Marseillaise (Biscuit)
Marrons glacés de Collobrières
Caillou du Faron
Berlingots de Carpentras
Fruits confits d'Apt
Oreillettes, gâteaux des rois
Chiche frégi (beignet sucré)
Ganze Confiture de pastèque (Apt)
Nougat de Provence / de Sault
Papaline d'Avignon

Carte des friandises



Vallée de la Loire

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Pineau d'Aunis Grolleau
Pinot noir
Chenin blanc en majorité, Sauvignon et Chardonnay
Melon de bourgogne (Muscadet)
Gros Plant*

Nivernais/ Berry

*Pinot Noir
Gamay
Sauvignon et le Chasselas*

Champagne

*Pinot noir
Meunier
Chardonnay
Pinot blanc / gris
Arbane
Petit Meslier*

Bourgogne chablisien

*Pinot noir
Gamay
Chardonnay
Aligoté
Sauvignon*

Alsace

*Pinot noir
Gewurztraminer
Riesling
Pinot gris
Muscat d'Alsace
Sylvaner*

Bordelais

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Merlot
Sauvignon, Sémillon
Muscadelle*

Cotes de nuits

Cotes de baumes

*Pinot noir
chardonnay*

Jura

*Pinot noir
Poulsard
Trousseau
Savagnin
Chardonnay
Pinot blanc*

Sud-Ouest

*Côt ou Malbec
Cabernet Franc
Négrette
Tannat
Fer Servadou
Merlot
Colombard
Courbu et Petit Courbu
Petit / gros manseng
Mauzac
Loir de l'œil*

Cotes chalonaise

*Pinot noir
Chardonnay
aligoté*

Mâconnais

*Pinot noir
Gamay
Chardonnay
Pinot blanc*

Beaujolais

Gamay / Chardonnay

Savoie

*Pinot noir
Mondeuse
Gamay noir à jus blanc
Cabernet-Franc,
Cabernet Sauvignon
Chasselas
Roussette de Savoie
Jacquère
Altesse ou Roussette
Chardonnay*

Languedoc Roussillon

*Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault,
Mourvèdre
Bourboulenc, Ugni blanc, Clairette,
Picpoul,*

Vallée du Rhône

*Syrah
Mourvèdre
Cinsault
carignan
Grenache
Viognier
Marsanne
Roussanne
Clairette
bourboulenc*

Provence

*Cinsault
Grenache
Carignan
Syrah
Tibouren
Mourvèdre*

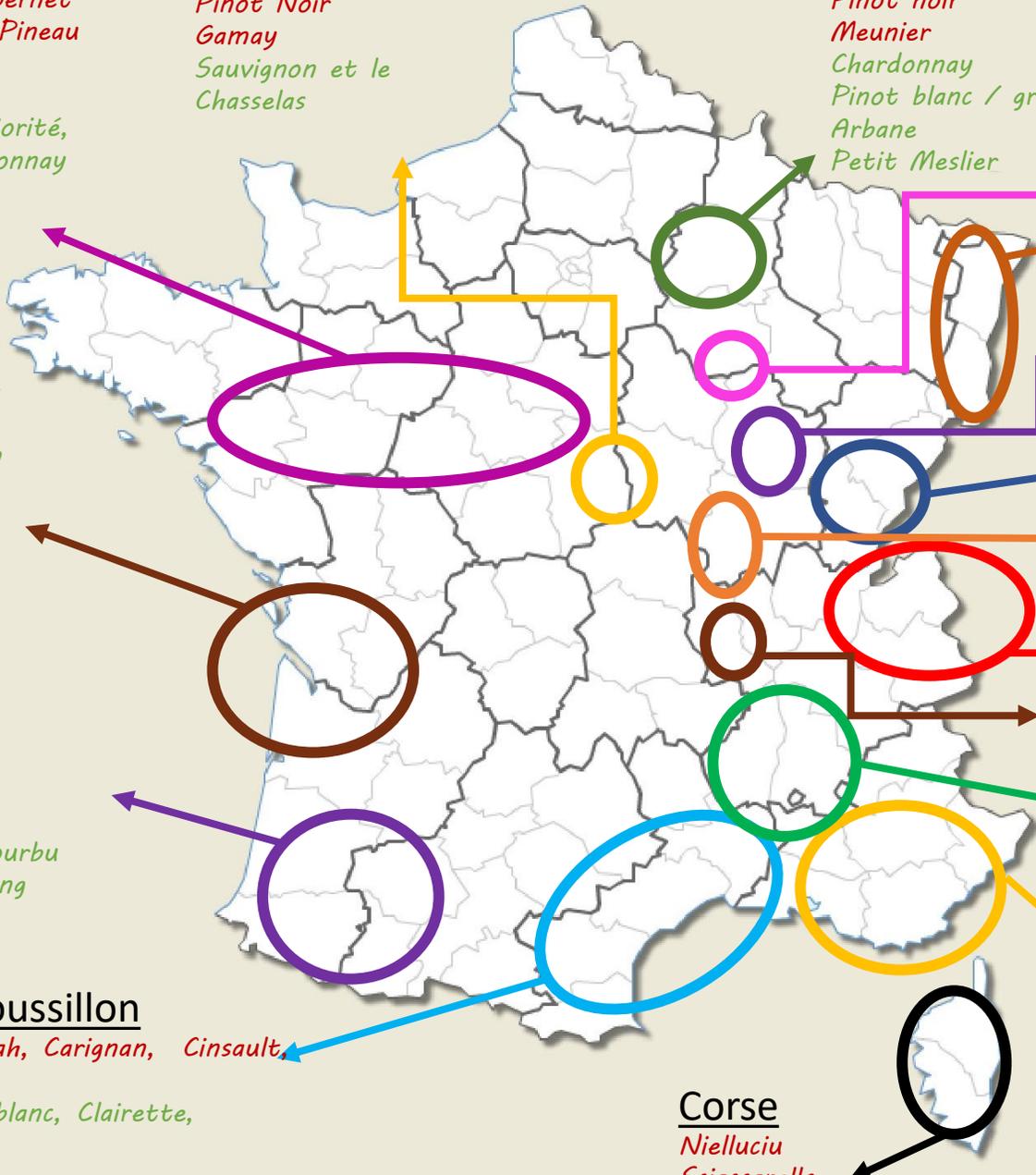
*Clairette
Ugni blanc
Grenache blanc
Rolle
sémillon*

Corse

*Nielluciu
Sciaccarellu
Vermentino*

Cépages de France

Noirs
Blancs



Saumur pétillant

Méthode traditionnelle

*Chenin
Sauvignon*

Vouvray

Méthode traditionnelle

Chenin

Montlouis sur Loire

Méthode traditionnelle

Chenin

Crémant de Loire

Méthode traditionnelle

Chenin

Crémant de Bordeaux

Méthode traditionnelle

Sauvignon

Gaillac

méthode gaillacoise (rural)

Mauzac

Gaillac mousseux

Mauzac

Loin de l'oeil

Limoux Blanquette de Limoux

Méthode traditionnelle

Mauzac, Chardonnay, chenin blanc

Crémant de Limoux

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Limoux

Méthode Ancestrale (rural)

Mauzac

Champagne

Méthode Champenoise

Pinot noir

Meunier

Chardonnay

Pinot blanc / gris

Arbane

Petit Meslier

Crémant Alsace

Méthode traditionnelle

Riesling

muscat

Crémant de Bourgogne

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Crémant de Jura

Méthode traditionnelle

Savagnin

Ayze

Méthode ancestrale ou traditionnelle

Gringet B

Altesse

Vin de Seyssel

mousseux

Méthode traditionnelle

Altesse

Chasselas B

Molette B

Bugey-Cerdon (rosé)

Méthode ancestrale

Gamay

poulsard

Crémant de Savoie

Méthode traditionnelle

Jacquère

Saint-Péray Mousseux

Méthode traditionnelle

Marsanne

Clairette de Die

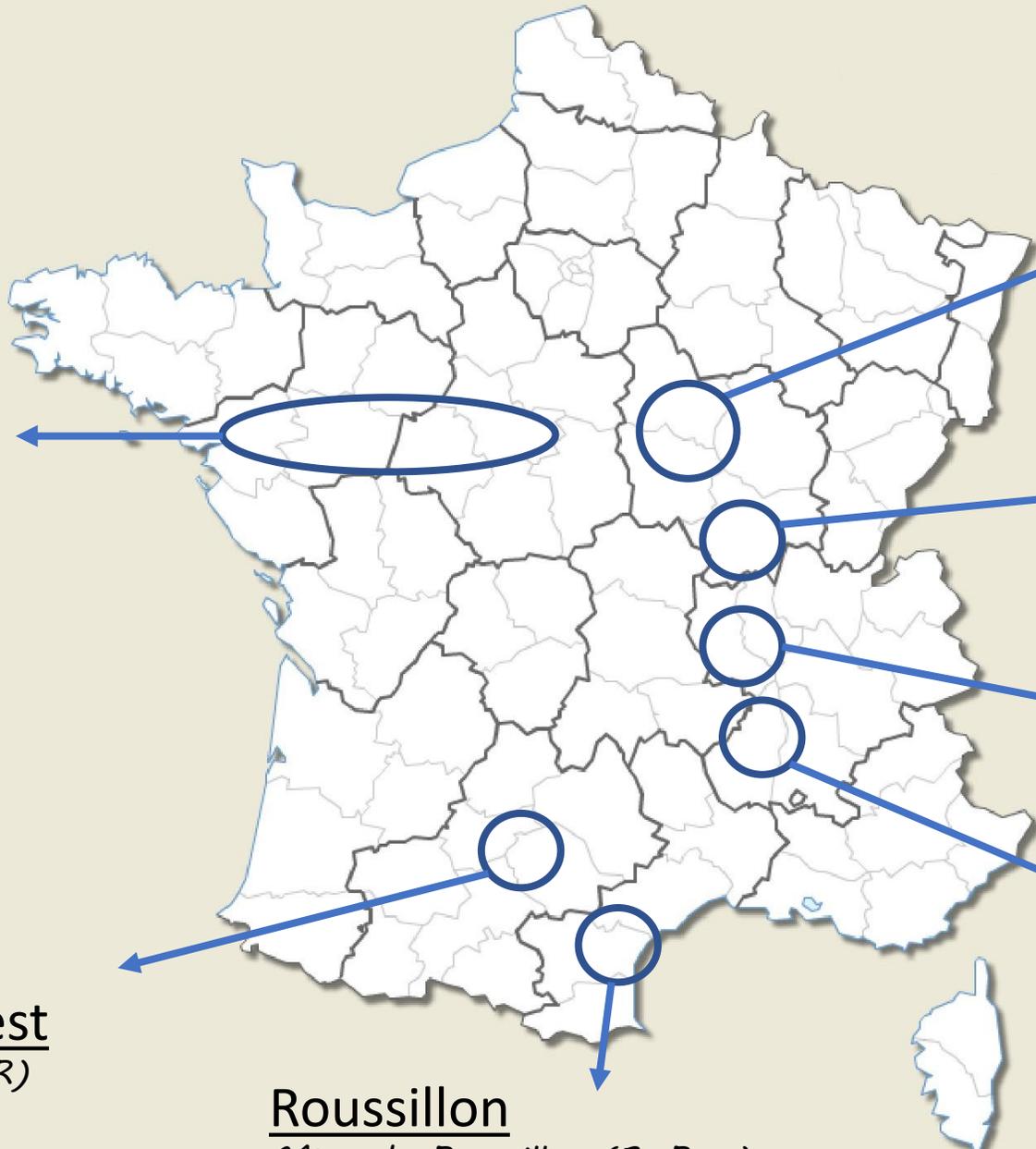
Méthode (dioise) Ancestrale

Clairette (75% mini)

Muscat

Val de Loire

Muscadet (B)
Touraine (R, r)
Rosé d'Anjou (r)
Cabernet de Saumur (r)
Cabernet d'Anjou (r)
Anjou Gamay (R)



Bourgogne

Bourgogne aligoté (B)
Bourgogne (B)
Bourgogne ordinaire ou Grand ordinaire (B)

Maconnais

Macon (B, r)
Macon villages (B)

Beaujolais

Beaujolais (R,r)
Beaujolais villages (R,r)
Coteaux du Lyonnais R

Cotes du Rhône

Cotes du Rhône (R, r)
Tavel (r)
Grignan-les-adhemar (R)

Sud Ouest

Gaillac (B, R)

Roussillon

Côtes du Roussillon (B, R, r)

VINS DOUX NATURELS

Blancs
Rouges
Ambrée

Languedoc

Muscat de Frontignan
Muscat de Mireval
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
Muscat de Lunel

Vallée du Rhône

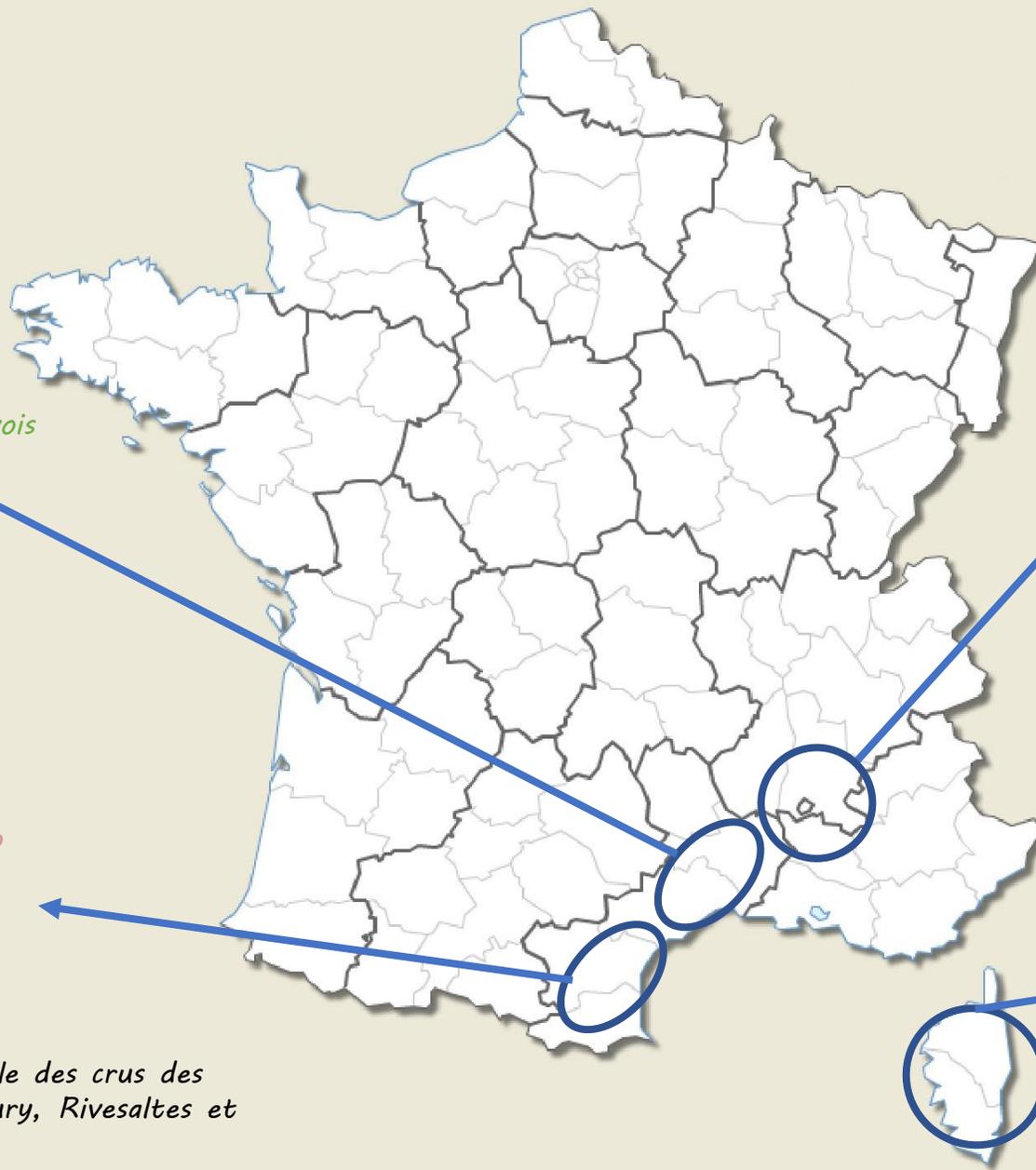
Rasteau
Rasteau Rancio
Muscat de Beaumes-de-Venise

Roussillon

Banyuls
Banyuls Grand Cru
Banyuls Rancio
Banyuls Grand Cru Rancio
Maury
Maury Rancio
Rivesaltes
Rivesaltes Rancio
Muscat de Rivesaltes
Grand Roussillon (assemble des crus des appellations Banyuls, Maury, Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes)

Corse

Muscat du Cap Corse



Val de Loire

Coteaux du Layon Premier crû Chaume +SGN

Coteaux du Layon +SGN

Coteaux de Saumur

Coteaux de l'Aubance +SGN

Vouvray

Montlouis-sur-Lois

Savenières

Savenières -Coulée de Serrant

Savenières Roche aux Moines

Jasnières

Quarts de Chaume

Coteaux du Loire

Bonnezeaux

Cépage : Chenin blanc

Bordelais

Bordeaux

Bordeaux supérieur

Graves supérieurs

Bordeaux Haute-Benauge

Côtes de Bordeaux-

-Saint-Macaire,

Sainte-Foy Bordeaux

Côte de Bordeaux Francs

Sauternes

Barsac

Cérons

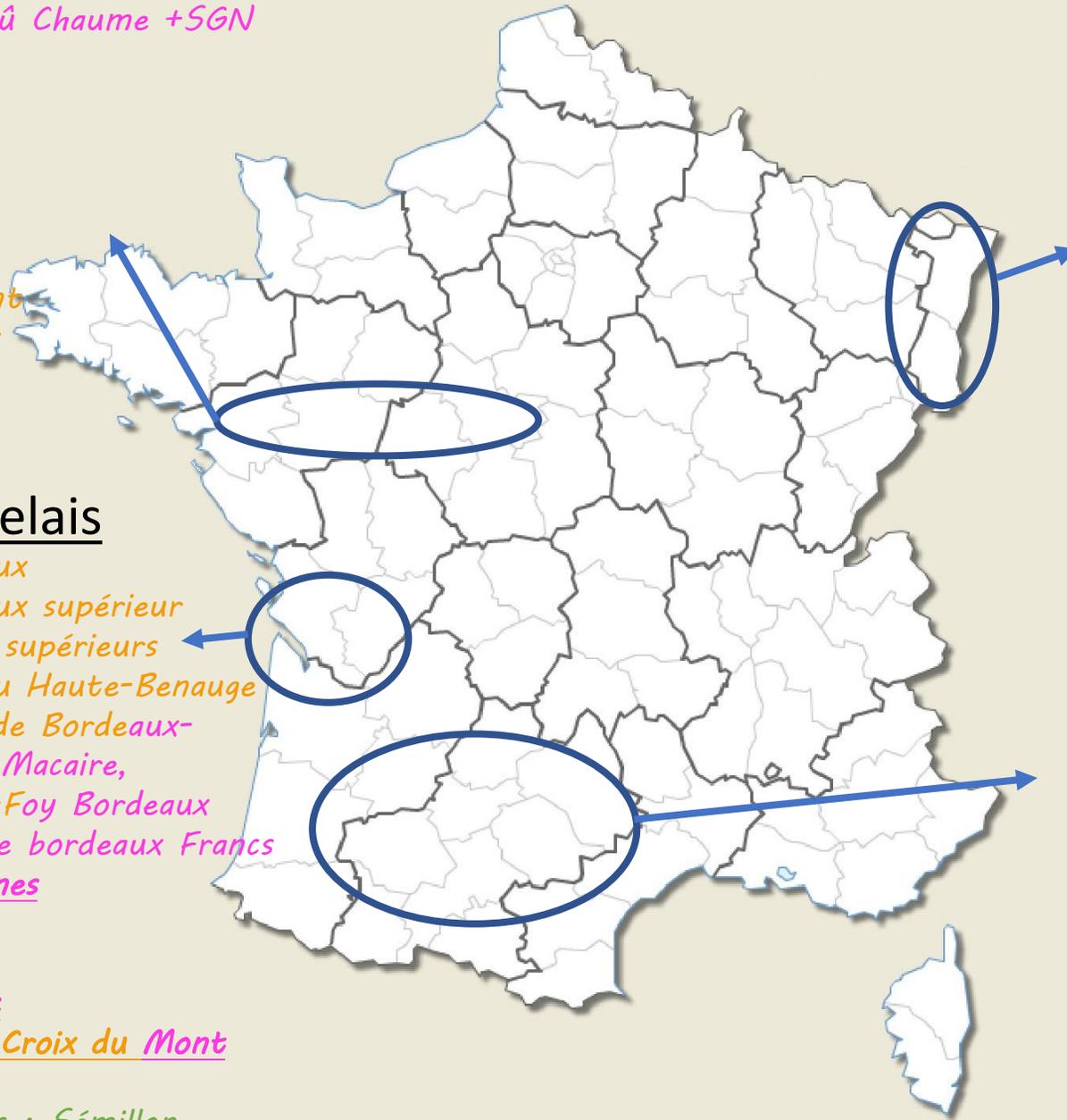
Loupiac

Sainte Croix du Mont

Cadillac

Cépages : Sémillon,

Sauvignon, Muscadelle



Alsace

Alsace ou Alsace Grand

Cru + nom du cépage

Vendanges Tardives

et/ou en Sélection de Grains Nobles

Cépages : Riesling,

Gewurztraminer,

Muscat, Pinot Gris

Sud -Ouest

Gaillac +VT

Rosette

Côtes de Bergerac

Jurançon +VT

Saussignac

Côte de Montravel

Haut-Montravel

Monbazillac

Pacherenc du Vic Bilh

Cépages : Gros Manseng,

Petit Manseng, Sémillon,

Sauvignon, Muscadelle,

Mauzac

Vins Liqueureux

Vins Moelleux

Hotels distinction Palace (30)

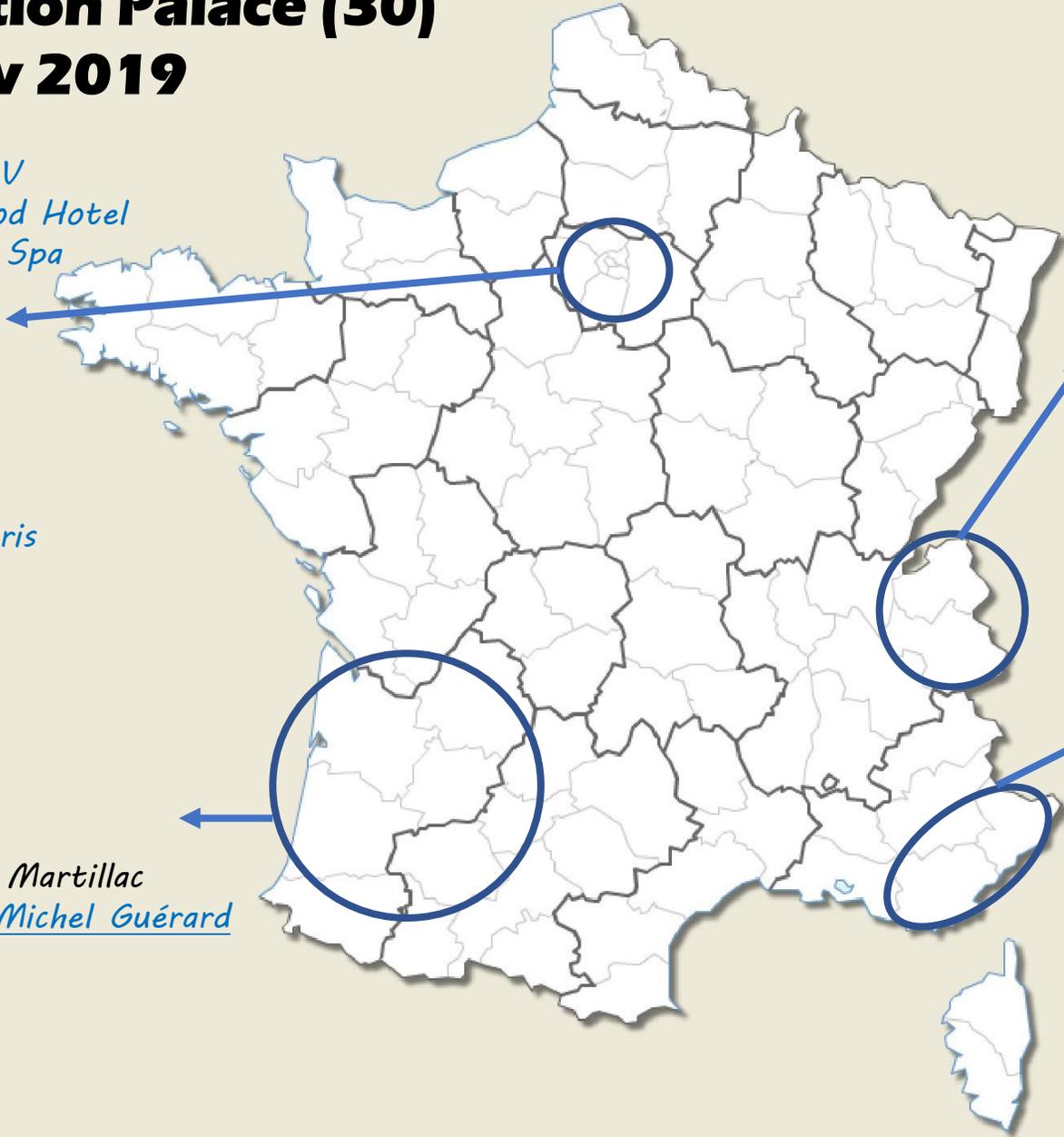
Mis à jour : nov 2019

Paris :

Four Seasons Hotel George V
Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel
La Réserve Paris-Hotel and Spa
Hôtel Lutétia
Hotel Plaza Athénée
Le Bristol Paris
Le Meurice
Mandarin Oriental Paris
Park Hyatt Paris Vendôme
Royal Monceau - Raffles Paris
Shangri-La Hotel Paris
The Peninsula Paris

Sud Ouest :

Hôtel du Palais - Biarritz
Les Sources de Caudalie - Martillac
Hôtel les Prés d'Eugénie, Michel Guérard
- Eugénie-les-Bains



Les Alpes :

Cheval Blanc Courchevel - Courchevel
Hôtel Barrière Les Neiges - Courchevel
Hôtel L'Apogée - Courchevel
Hôtel Le K2 - Courchevel
Hôtel Les Airelles - Courchevel
Le Royal Évian - Évian-les-Bains

Sud Est :

Byblos Saint-Tropez - Saint-Tropez
Château de la Messardière - Saint-Tropez
Château de Saint-Martin & Spa - Vence
Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons
Hotel - Saint-Jean-Cap-Ferrat
Hôtel du Cap Eden Roc - Antibes
Hôtel Le Cheval Blanc - Saint-Tropez
La Bastide de Gordes - Gordes
La Réserve Ramatuelle Hotel Spa and Villas -
Ramatuelle
Villa La Coste - Le Puy-Sainte-Réparate

Source

Webographie

- inao.gouv.fr/
- atout-france.fr/

Bibliographie

- Connaissance des denrées et des boissons, Corinne Hacquemand, éditeur DELAGRAVE, 2019, 320 p.
- On va déguster : la France, François-Régis Gaudry , éditeur MARABOUT, 2017, 432 p.
- Service et commercialisation, C. NADIRAS - LAPLANCHE, M. MAINCENT - MOREL, I. BOUSSANGE – MARTINA, éditions BPI, 2009