

# Table

<i>Préface de Jacques Le Goff</i> . . . . .	9
<i>Introduction. L'identité comme échange</i> . . . . .	15
I. L'Italie, un espace physique et mental . . . . .	27
1. « Mare nostrum », 27 – 2. De la Méditerranée à l'Europe, 28 – 3. De l'Europe à l'Italie, 31 – 4. La définition du « modèle italien » au xv <sup>e</sup> siècle, 35 – 5. « Liste des choses dont on fait généralement usage en Italie », 38 – 6. Itinéraires, 44 – 7. Vers la régionalisation, 48 – 8. Les livres de recettes municipaux, 53 – 9. Artusi et la cuisine nationale-régionale, 57 – 10. Encore la Méditerranée, 60	
II. Manger à l'italienne . . . . .	67
1. Saveurs et parfums du jardin potager, 67 – 2. Polenta, soupes, gnocchis, 77 – 3. L'invention des pâtes, 84 – 4. Tourtes et <i>tortelli</i> , 91 – 5. Le plaisir de la chair, 99 – 6. Faire maigre : temps liturgiques et cuisine de poisson, 105 – 7. Les laitages, 111 – 8. Les œufs, 114 – 9. Cuisine et conserve, 114 – 10. Une typicité nouvelle, 118	
III. La formation du goût . . . . .	123
1. Saveur et goût, 123 – 2. La culture de l'artifice, 126 – 3. L'héritage romain, 127 – 4. Les Arabes : innovation et continuité, 130 – 5. Les épices, 131 – 6. Aigre, doux, aigre-doux, 135 – 7. Le triomphe du sucre, 138 – 8. Les humanistes, l'antique, la « modernité », 141 – 9. Saveur de sel, 143 – 10. Huile, lard, beurre, 144 – 11. Le modèle italien et la « révo-	

lution » française, 150 – 12. Eaux, liqueurs, sorbets, glaces, 156 – 13. Peut-on cuisiner sans épices ?, 157 – 14. Vers un goût national, 162

IV. L'ordre des mets . . . . .	169
1. Le cuisinier galénique, 169 – 2. « Quelles choses on doit manger en premier », 172 – 3. La table frugale, 178 – 4. Banquets et services, 182 – 5. Le choix du vin, 187 – 6. La « réduction bourgeoise », 193 – 7. La mort du hors-d'œuvre et la résurrection du fromage, 197 – 8. Le plat unique, 202	
V. Transmettre la cuisine : les livres de recettes . . . . .	207
1. Le livre, 207 – 2. Titre, frontispice, portrait, 211 – 3. Dédicaces et hommages, 217 – 4. Ordre des matières et index, 222 – 5. La recette, 227 – 6. Le menu, 234	
VI. Les mots de la nourriture . . . . .	241
1. Repères pour une chronologie, 241 – 2. En latin, 243 – 3. En langue vulgaire, 247 – 4. Le franco-italien, 253 – 5. Ordre et propreté, 258 – 6. Autarcie linguistique, 261 – 7. L'italien dans les cuisines de Babel, 266	
VII. Le cuisinier, le tavernier et la ménagère . . . . .	271
1. La vie écrite, 271 – 2. La brigade, 275 – 3. Habit et costume, 281 – 4. Le nouveau tavernier, 285 – 5. De la ménagère à la cuisinière, 293	
VIII. Science et technique en cuisine . . . . .	305
1. Entre habitude et progrès, 305 – 2. Les marmites du pape, 308 – 3. La découverte virtuelle : la marmite à vapeur, 311 – 4. Le froid artificiel, 313 – 5. L'épicier Appert en Italie, 315 – 6. Four, sorbetière et machines simples, 320 – 7. Alliages métalliques et petits cubes de glace, 324 – 8. La formule magique, 330	
IX. Pour une histoire de l'appétit . . . . .	339
1. Le gros mangeur, 339 – 2. Stimuler l'appétit, 343 – 3. « L'indigestion ne nuit pas aux paysans », 349 – 4. La diète du lettré, 352 – 5. Le ventre bourgeois, 356 – 6. À bas les pâtes !, 362 – 7. Le corps refoulé et le plat virtuel, 367	

<i>Notes</i> . . . . .	371
<i>Références bibliographiques</i> . . . . .	399
<i>Index des noms</i> . . . . .	417