

Table

Roland Barthes, <i>Lecture de Brillat-Savarin</i>	7
<i>Note</i>	35
APHORISMES DU PROFESSEUR	37
<i>Préface</i>	39
MÉDITATIONS	
I. <i>Des sens</i>	43
II. <i>Du goût</i>	47
III. <i>De la gastronomie</i>	57
IV. <i>De l'appétit</i>	61
V. <i>Des aliments en général</i>	66
VI. <i>Spécialités</i>	70
VII. <i>Théorie de la friture</i>	89
VIII. <i>De la soif</i>	92
IX. <i>Des boissons</i>	95
X. <i>Sur la fin du monde</i>	98
XI. <i>De la gourmandise</i>	98
XII. <i>Des gourmands</i>	103
XIII. <i>Eprouvettes gastronomiques</i>	109
XIV. <i>Du plaisir de la table</i>	111
XV. <i>Des haltes de la chasse</i>	115
XVI. <i>De la digestion</i>	116
XVII. <i>Du repos</i>	119
XVIII. <i>Du sommeil</i>	119
XIX. <i>Des rêves</i>	119
XX. <i>De l'influence de la diète sur le repos, le sommeil et les songes</i>	122

XXI. <i>De l'obésité</i>	122
XXII. <i>Traitement préservatif ou curatif de l'obésité</i>	130
XXIII. <i>De la maigreur</i>	134
XXIV. <i>Du jeûne</i>	137
XXV. <i>De l'épuisement</i>	140
XXVI. <i>De la mort</i>	142
XXVII. <i>Histoire philosophique de la cuisine</i>	143
XXVIII. <i>Des restaurateurs</i>	152
XXIX. <i>La gourmandise classique</i>	160
XXX. <i>Bouquet</i>	161

VARIÉTÉS

I. <i>L'omelette du curé</i>	163
II. <i>Les œufs au jus</i>	166
III. <i>Victoire nationale</i>	167
IV. <i>Les ablutions</i>	170
VI. <i>Le plat d'anguille</i>	171
IX. <i>Le turbot</i>	173
XV. <i>La botte d'asperges</i>	177
XVIII. <i>Effets merveilleux d'un dîner classique</i>	179
XXI. <i>Miscellanea</i>	180
XXIII. <i>Bonheur en voyage</i>	181
XXIV. <i>Poétique</i>	182
XXVII. <i>Les privations</i>	184
<i>Envoi aux gastronomes des deux mondes</i>	187