

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	9
-------------------	---

PREMIÈRE PARTIE L'ORDRE DES METS À L'ÂGE CLASSIQUE

CHAPITRE 1 LA COMPOSITION DU REPAS CLASSIQUE.....	13
--	----

Les services et autres étapes obligées du repas (13) —
L'absence d'un mot gêne l'analyse (14) — Variabilité du nombre et du contenu des services (15) — Ordre de présentation et ordre de consommation (20) — Comment les mets se distribuaient entre les « fonctions » (24)

CHAPITRE 2 LES RÔTS.....	27
-----------------------------	----

Rôts et entrées au milieu du xvii^e siècle (28) — Rôts et entrées de broche au xviii^e siècle (29) — Les viandes à rôti et les autres (32) — Du cuisinier français à la cuisinière bourgeoise (35)

CHAPITRE 3

ENTRÉES ET ENTREMETS 41

 LA NATURE DES ALIMENTS 42

 Les légumes (42) — Les œufs (44) — Les grosses viandes (46)
 — Les abats (47) — Volailles et gibiers (51)

 PRÉPARATION DES ALIMENTS ET TYPES DE METS 52

 Les pâtés et les tourtes (52) — Le chaud et le froid (54) —
 Gelées, crèmes, beignets et rôties (55) — Le cru : coquillages,
 légumes et fruits (58)

CHAPITRE 4

L'ORDRE DU MAIGRE 59

 Maigre et carême, jeûne et abstinence (59) — L'ordre des mets
 en maigre (61)

 LES ALIMENTS 63

 Les légumes (63) — Les œufs (64) — Poissons et autres ani-
 maux aquatiques (64)

 LES TYPES DE PRÉPARATIONS 69

 Préparations d'entrées et d'entremets (69) — Rôts maigres de
 La Cuisinière bourgeoise (71) — Le naturel des rôts gras et
 maigres (72) — Rôts maigres du XVII^e siècle (73) — L'ordre
 des mets à l'époque classique (78)

DEUXIÈME PARTIE

DU XIV^e AU XX^e SIÈCLE EN FRANCE :
LES MUTATIONS DE L'ORDRE DES METS

CHAPITRE 5

Y AVAIT-IL DE L'ORDRE DANS LES REPAS
FRANÇAIS DES XIV^e ET XV^e SIÈCLES ? 83

 LES SÉQUENCES DU REPAS ET LEUR DÉNOMINATION 84

La notion de service : « mets » et « assiette » (84) — Le nombre des services, et sa variabilité (85) — Systèmes de repérage des services (86) — Ce qui précède et ce qui suit le repas (87) — Le nombre de plats par service (87) — La répartition des mets entre les services (88) — Les plats de début de repas (89) — Les plats de fin de repas (91) — Le rôl et les plats qui l'accompagnaient (92) — Mets servis entre le rôl et l'issue (94)

CHAPITRE 6

COUP D'ŒIL SUR LE XVI^e SIÈCLE..... 97

REMARQUES GÉNÉRALES..... 97

Sur les services (97) — Les premiers services : comparaison dans le temps (99) — Les rôts (100) — Après les rôts (101)

LE CONTENU DES SERVICES AU XVI^e SIÈCLE : LE RÔT 103

La cuisson des rôts (103) — Rôtis farcis ou en sauce (106) — Viandes à rôl du XVI^e siècle (108)

AUTRES METS, AUTRES SERVICES..... 109

Les entrées (109) — Les potages (112) — L'issue (113)

POUR CONCLURE..... 115

CHAPITRE 7

AUX XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES : L'ORDRE CLASSIQUE 117

DU NOUVEAU AU PREMIER SERVICE..... 119

Potages et entrées (119) — Les hors-d'œuvre (120) — Des soupers sans potages (124) — Les « relevés » et « entrées de broche » (124)

RÉDUCTION DES RÔTS

ET PLÉTHORE DES ENTREMETS 126

Réduction du nombre des services de rôl (126) — Poissons en gras (127) — Pléthore du nombre des entremets (128)

LE SUCRÉ, NOUVEAU STATUT ET NOUVELLE PLACE..... 129

La séparation du salé et du sucré (130) — Le sucré après le salé (136)

CONCLUSION 140

CHAPITRE 8

DE LA RÉVOLUTION À LA GRANDE GUERRE :

LE SERVICE À LA RUSSE ET AUTRES CHANGEMENTS 141

LE GRAS ET LE MAIGRE APRÈS LA RÉVOLUTION.....142

Généralisation du poisson en gras (142) — Le poisson comme étape du repas (144) — Le maigre subsiste-t-il après la Révolution ? (145)

LE SERVICE À LA RUSSE ET SES CONSÉQUENCES.....147

LA RÉDUCTION DU NOMBRE

DES SERVICES ET DES METS149

La réduction du nombre des services (149) — Le coup du milieu (151) — Réduction du nombre des mets (153) — Les potages et les hors-d'œuvre (156) — Le nombre des relevés et le recul des entrées (157)

DES PLURIELS AU LIEU DE SINGULIERS.....159

Du rôti aux rôtis (159) — Du dessert aux desserts (160)

POUR CONCLURE.....163

CHAPITRE 9

LES MUTATIONS MASQUÉES DU XX^e SIÈCLE.....165

Le froid (167)

CONCLUSION.....167

TROISIÈME PARTIE

AUTRES PAYS, AUTRES ORDRES

CHAPITRE 10

L'ORDRE DES MENUS ANGLAIS173

La répartition des mets entre les services (174) — De curieuses fréquences de rang (176) — Les potages et les entremets (178) — La signification des phénomènes de rang (182)

CONCLUSION.....183

CHAPITRE 11	
LES BANQUETS DE POLOGNE	
AUX XVI ^e , XVII ^e ET XVIII ^e SIÈCLES.....	185

Les mets et l'ordre de leur présentation (185) — Le service
(190)

CONCLUSION.....	197
-----------------	-----

ANNEXES

MATÉRIAUX POUR LA TROISIÈME PARTIE.....	201
---	-----

Menu d'un banquet offert à Philippe II à Valence en 1586
(201)

DIÉTÉTIQUE ET ORDRE DES METS.....	207
-----------------------------------	-----

SAVEURS & FRUITS.....	207
-----------------------	-----

Principes diététiques (207) — Réalité du service de table (210)
— Divergences nationales (212)

LOURDEUR ET LÉGÈRETÉ DES ALIMENTS.....	215
--	-----

Principes diététiques (215) — Conformité avec la réalité du
service (218) — Difficultés et obscurités (219)

LES CUISSONS.....	223
-------------------	-----

Principes diététiques (223) — Réalité du service (223) —
Divergences nationales (224)

CONCLUSION.....	225
-----------------	-----

LA CUISINE DE LA RENAISSANCE.....	227
-----------------------------------	-----

PERFECTIONNEMENT DU SERVICE.....	227
----------------------------------	-----

SOURCES IMPRIMÉES231

LIVRES TRAITANT DE L'ORDRE DES METS
ET DE SES RAISONS231

NOTES237