

Table des matières

Avant-propos	9
--------------------	---

Première partie

Comment se distinguer des autres en mangeant du porc 13

I. <i>Scénographie d'une mort édifiante</i>	17
Griller ou échauder ?	18
De quel côté ouvrir la bête ?	21
Le repas immédiat	28
II. <i>Découpe et premières charcuteries</i>	33
Le salage et la saucisse	36
Sécher ou fumer	41
III. <i>L'indispensable cochon de la fête</i>	47
La tête et les jambes	48
La palette-au-loup	51
La mâchoire de la Saint-Valentin	54
IV. <i>Le porc bon à penser</i>	59
Des cadeaux de cochon	60
Une drôle de guerre : le conflit du séché et du fumé	62

Deuxième partie

Les autres animaux consommés 69

I. <i>Le gouvernement de la basse-cour</i>	73
Elevage et techniques d'abattage	75
Le tir du papegai, la décapitation de l'oie et la danse du coq	77
Apprêts culinaires	82
Le lapin, personnage discret	84
II. <i>Le bœuf, cet inconnu</i>	87
Le boucher dans le décor des villages	91
La promenade cérémonielle du bœuf gras	96
Tous égaux autour du bœuf convivial	101
L'art du potage à la viande	103
Essai d'interprétation	110
La « châ de vé »	113

III. <i>Viandes occasionnelles</i>	117
La chèvre et le mouton.....	117
Le gibier : une activité de cueillette.....	124
Une viande « forte ».....	132
L'art d'accommoder le gibier.....	137
Renards, blaireaux, ces « gibiers d'aventure ».....	143
IV. <i>Les chairs interdites</i>	149
C'est la mère Michel qui a perdu son chat.....	151
Le cheval.....	154
L'âne.....	160

Troisième partie

Le système des viandes 163

I. <i>Les règles de la bonne mort</i>	167
Du bon usage du sang.....	167
La femme et le sang.....	169
Le vinaigre métaphorique.....	171
Le corps et l'esprit.....	175
L'art de la découpe.....	182
II. <i>Les métamorphoses culinaires et leur grammaire</i>	193
Le retour du cru en Carême.....	195
Le grillé et le bouilli.....	198
Essai de sémantique.....	201
III. <i>Des goûts et des couleurs</i>	207
Le poisson, la grenouille et l'escargot.....	207
La logique cachée des festins.....	212
Le bouilli, le fricassé et le rôti.....	215
Le blanc dans tous ses états.....	221
Conclusion : Essai de sémiologie calendaire.....	227
La semaine et le dimanche.....	227
Diète saisonnière.....	231
Les saisons du porc.....	232
Esquisse d'un calendrier général des viandes.....	236
Bibliographie.....	239
Index.....	261