

## Table des matières

### Avant-propos : Cuisine et gastronomie

*De la bonne chère et de l'art de la table... -, La cuisine comme patrimoine.... -, L'affectivité culinaire...*

### I. Naissance d'une tradition culinaire

#### Chapitre I : L'art culinaire à la fin du Moyen Age

*Les premiers traités de cuisine... -, Savoir-faire et secrets de cuisine... -, Des épices aux sauces... -, Vers une identité culinaire.*

#### Chapitre II : Le monde des cuisines : foyer et ustensiles, queux et marmitons

*Du foyer à la cuisine... -, Des cuisines monumentales... -, Pots et ustensiles de cuisine... -, De grandes brigades.*

#### Chapitre III : Les usages de table : de la mise en place des couverts à l'étiquette

*Dresser la table... -, Hiérarchie et service des mets... -, L'étiquette de table à la cour de Bourgogne... -, Des contenance aux civilités.*

#### Chapitre IV : Cuisine publique, espaces et modes de restauration

*Des métiers de bouche... -, Cuisine de rue... -, Services adaptés et services traiteurs... -, Pour le menu peuple... -, Restes et mets de qualité... -, Espaces de consommation et de restauration.*

### II. Vers une hégémonie de la cuisine française

#### Chapitre V : Du mythe à la conscience culinaire : La Renaissance

*Un mythe bien ancré... -, Une conscience culinaire qui s'affirme... -, Une lente évolution du goût... -, De la table à la fourchette.*

#### Chapitre VI : Une nouvelle ère culinaire

*Renouvellement de l'édition culinaire... -, L'ordonnement du travail culinaire... -, Du vrai goût des aliments... -, De l'âme des sauces.*

#### Chapitre VII : Le lieu de l'élaboration culinaire

*Le bon emplacement... -, La cuisine idéale... -, Le cuisinier et la cuisinière.*

#### Chapitre VIII : La nouvelle cuisine des Lumières

*Le début d'une hégémonie française... -, Une nouvelle cuisine... -, Une nouvelle querelle des Anciens et des Modernes... -, Vers une cuisine bourgeoise.*

#### Chapitre IX : De la cuisine du pauvre à la pomme de terre

*La cuisine du pauvre... -, Du pain de pommes de terre au riz économique... -, La fortune de la pomme de terre.*

### Chapitre X : Vers un art de la table

*Les premières salles à manger... - , De l'art de dresser la table au choix du vin... - , Le maître d'hôtel, l'ordonnateur des services de bouche... - , Le service à la française, une mise en ordre du repas.*

## III. L'essor de la gastronomie parisienne

### Chapitre XI : De l'émergence des restaurants à leur succès

*Des professionnels de la restauration déjà bien en place... - , Une espèce de révolution... - , Le Palais Royal, et son centre des plaisirs gastronomiques... - , A chacun son restaurant.*

### Chapitre XII : Les débuts de la littérature gourmande et gastronomique

*De nouvelles littératures... - , Le parfait amphitryon... - , La Physiologie du goût, vers une science gastronomique.*

### Chapitre XIII : L'art culinaire ou la cuisine artistique

*L'iconographie au service de la cuisine... - , Une cuisine décorative... - , La pédagogie de l'image au service du cuisinier et de la cuisinière... - , Un nouveau service... - , Un système et une science culinaire.*

### Chapitre XIV : L'espace culinaire : des réformes attendues

*Cuisines défectueuses... - , Cuisine raisonnée et propreté... - , Du feu apprivoisé à la gamme des cuissons... - , Dans une cuisine bien administrée et bien organisée.*

## IV. La modernité de l'art culinaire

### Chapitre XV : Vers le progrès culinaire

*S'adapter au monde moderne... - , Les palaces, vecteurs d'une nouvelle organisation... - , Le progrès culinaire... - , Sauces et garnitures.*

### Chapitre XVI : Reconnaissance et succès des cuisines régionales

*Qu'est-ce qu'une cuisine régionale ?... - , Vers une reconnaissance... - , Le succès des « mères » lyonnaises... - , Douce France... - ,*

### Chapitre XVII : La « nouvelle vague »

*Des prémices... - , La cuisine doit vivre par elle-même... - , « Les horreurs de la cuisine »... - , Qu'est-ce que la nouvelle cuisine ?... - , Le succès.*

Epilogue

Notes

Annexes

*Les principaux traités culinaires traités ; Les ustensiles de cuisine ; Bouillons et fonds de cuisine ; Des sauces ; Des menus de l'histoire.*