

LE CLAN

Bonaparte

*Réseaux, alliances, patrimoine... Comment une famille
met la main sur la France et l'Europe*

par Laurent Joffrin et Thierry Lentz

JANVIER 2017 - ALL 7,20 € / BEL 6,70 € / ESP 6,70 € / GR 6,70 € / ITA 6,70 € / LUX 6,70 € / PORT-COÛT 6,70 € / CH 11 FS / DOMS 6,70 € / MAY 6,10 € / TOM-A 1570 XPF / TOM-S 880 XPF / MAR 60 DH / TUN 6,80 TND / CAN 9,99 \$ CAN



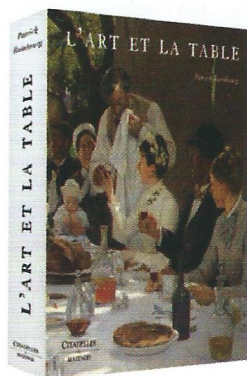
M 05067 - 841 - F: 5,70 € - RD



Livres

DE LA BONNE CHÈRE COMME TOILE DE FOND

*Des fourneaux aux pinceaux, tout un éventail de saveurs
et de couleurs, par un historien et gastronome averti.*



L'Art et la Table
DE PATRICK RAMBOURG
(Citadelles & Mazenod,
384 p., 189 €).



Introduction

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« Au menu » d'Historia

« **D**is-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es. » Cet aphorisme du gastronome Anthelme Brillat-Savarin pourrait aussi bien être appliqué à l'art. Le point commun entre une scène de banquet peinte sur les murs de Pompéi, *Les Noces de Cana* de Véronèse, *La Laitière* de Vermeer et la *Soupe Camp-*

bell de Warhol ? Les codes de représentation de la table et des pratiques culinaires donnent à apprendre sur les mentalités et le contexte socioculturel de chaque époque. Longtemps méprisée par la recherche historique, la nourriture a fini par recevoir ses lettres de noblesse. Citadelles & Mazenod s'est emparé de la manne iconographique créée autour de ce

sujet pour concocter un livre d'art de référence. Patrick Rambourg, historien de la cuisine et de la gastronomie, qui signe les pages « Au menu » d'*Historia*, décrypte les chefs-d'œuvre présentés. Les chapitres s'articulent chronologiquement, ce qui favorise la clarté du propos et une meilleure perception des caractéristiques propres à chaque époque.

De l'Antiquité à nos jours, reliefs, mosaïques, tapisseries, enluminures ou peintures dévoilent les comportements individuels et collectifs en la matière : à la table modeste d'une cuisine faiblement éclairée, sous les hauts plafonds d'un palais médiéval ou dans l'élégante salle d'un grand restaurant parisien...

L'alimentation, anecdotique ? C'est bien le contraire que démontre cet opus, soulignant sa valeur spirituelle, religieuse, symbolique. Chez les Égyptiens, déjà, représenter sur les fresques d'une tombe viandes et pains aux côtés du défunt, contribuait à la survie de celui-ci dans l'au-delà. La chrétienté elle-même s'enracine dans les scènes bibliques de repas et de banquets, avant que l'art ne s'engage ensuite sur la voie du profane. Lieu de toutes nos faiblesses, péchés, délectations, théâtre d'un épicurisme parfois teinté de culpabilité, le monde de la table s'impose comme un passionnant miroir de l'humanité. Disons-le tout net, si la bonne chère ne vous évoque rien, mieux vaut passer votre chemin. Dans le cas contraire, cette lecture pleine de découvertes s'apparentera à un voyage des plus savoureux.

MATHILDE SAMBRE