

L'ART ET LA TABLE

EN UN PARCOURS THÉMATIQUE ET CHRONOLOGIQUE, PATRICK RAMBOURG OFFRE UNE SYNTHÈSE SAVANTE, DÉTAILLÉE ET RICHEMENT ILLUSTRÉE DES TRADITIONS ET PRATIQUES GASTRONOMIQUES, DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS.

Des œuvres d'art – fresques, décors de vaisselle, enluminures, gravures, tapisseries et tableaux – et des textes d'époque guident l'exposé de l'histoire de la table et de la cuisine, de leur lente laïcisation, de leur tension continue entre nécessaire repas et fastueux spectacle. Chaque époque a construit l'image de ses tables et de ses mets, reflet de son identité et de ses idéaux : l'art, à travers les siècles, a conservé ces représentations gastronomiques, en a fait un genre, un document pour l'historien et une source de fantaisie pour l'artiste. C'est l'histoire de cette fructueuse et savoureuse rencontre entre l'art, la cuisine et la table que Patrick Rambourg raconte et documente avec passion.

L'AUTEUR

Patrick Rambourg, chercheur et historien, consacre ses recherches à l'histoire des pratiques culinaires et alimentaires, aux métiers de bouche et au Paris gastronomique. Ayant lui-même une première formation de cuisinier, il nous fait partager ici ses passions conjuguées, celles de l'histoire et de la gastronomie. Ce spécialiste est l'auteur de très nombreux articles et de plusieurs ouvrages sur ce sujet, tels que *À table... le menu !* (Honoré Champion, 2013), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* (Éditions Perrin, 2010) ou encore *La Cuisine à remonter le temps* (Éditions Garde-temps, 2007).

SOMMAIRE

PRÉFACE de Pierre Gagnaire et Hervé This

INTRODUCTION

De la notion et de l'interprétation des images en histoire. Réalité et réalisme de l'image. Images, cuisine et traditions alimentaires. Images, convivialité et gastronomie.

I LES PREMIÈRES CIVILISATIONS DE LA TABLE

1. **Offrandes égyptiennes et banquets mésopotamiens** : La table dans l'au-delà. La production des nourritures. Haute cuisine. L'importance du banquet.
2. **La convivialité gréco-romaine** : Banquet et *symposion* grec. La *cena* romaine. Les *xenia*.
3. **De la Romanité au Haut Moyen Âge** : Repas et banquets gallo-romains. Vers les premiers banquets chrétiens. S'asseoir à table.

II LA TABLE REPRÉSENTÉE (MOYEN ÂGE ET RENAISSANCE)

4. **Le repas sacré** : La Cène. Les noces de Cana. La somptuosité de la table.
5. **La table profane** : Les festins de Harold et de Guillaume. Hiérarchie et mise en scène de la table. L'art de servir. Le spectacle de l'entremets.
6. **Du péché de gourmandise au pays de Cocagne** : Les cuisines de l'enfer. Le banquet infernal. La Condamnation de banquet. Le pays de Cocagne.

III CUISINE ET MARCHÉ (MOYEN ÂGE ET TEMPS MODERNES)

7. **Marché et denrées** : Scènes de marché. L'abondant poisson. La force de la viande. Profusion de légumes et de fruits. Les quatre éléments.

8. **Cuisine, cuisinier et cuisinière** : La cuisine représentée. Le cuisinier des enlumineurs. La cuisinière des peintres en séduction.

9. **Pratique de la cuisine en peinture** : Gestes de cuisine... et pratiques de cuisine. De la pourvoyeuse à l'éplucheuse. Cuisiner en gras et en maigre.

IV DU REPAS DES HUMBLES À LA TABLE DES ÉLITES (XVIe-XIXe SIÈCLE)

10. **Repas et fêtes populaires** : Le repas des humbles. Pain et pommes de terre. La fête au village ou faire bombance. Le repas de noces à Yport.
11. **Convivialité de table** : De la concorde familiale à la table bourgeoise. Les joies de la table. Les déjeuners en plein air.
12. **La table cérémonielle** : La table mise dans les natures mortes. La théâtralisation de la salle à manger. Banquets et festins officiels.

V LES PLAISIRS GASTRONOMIQUES (TEMPS MODERNES – XXe SIÈCLE)

13. **Douceurs, sucreries et desserts** : Sucreries et confiseries. Des *bodegones* de sucreries. Biscuits, gâteaux et pâtisseries. Les fruits du dessert.
14. **Des halles de Paris aux restaurants de la Belle Époque** : Les halles de Paris. Les plaisirs de la table. La vie de café. La sociabilité des restaurants.
15. **Des avant-gardes à la modernité alimentaire** : La table des avant-gardes. La cuisine déstructurée. Pigeon aux petits pois et lapin en civet. Société de consommation et « Eat Art ».

ÉPILOGUE

La nourriture « marchandisée ». Les cuisiniers et la peinture.



Préface de Pierre Gagnaire et Hervé This
392 pages, relié en toile sous jaquette et coffret illustré, 27,5 x 32,5 cm
335 illustrations couleur
Prix : 189 €
En librairie le 25 octobre 2016