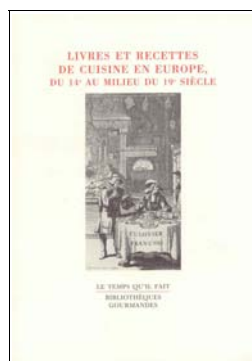


PUBLICATIONS COÉDITÉES PAR LES BIBLIOTHÈQUES GOURMANDES

LIVRES



Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14^e au milieu du 19^e siècle : actes du colloque tenu à Dijon les 28 et 29 octobre 1994, Cognac, Le Temps qu'il fait, 1996 (16,77 €).

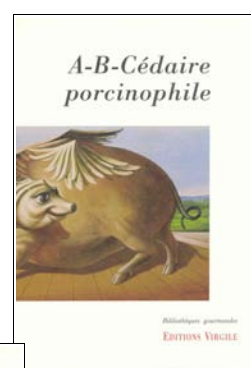
Le Menu idéal de Pierre Troisgros, avec un texte de Patrick Grainville et des gravures de Jean-Pierre Pincemin, éditions Virgile, 2000. (tirage limité à 26 exemplaires, prix de vente 533,57 €, EPUISÉ)

Abécédaire porcophile (dont une édition à tirage limité avec une gravure d'Antonio de Toterò)

Préface de Gérard Oberlé et illustrations de Daniel

Maja, éd. Virgile, 2003.

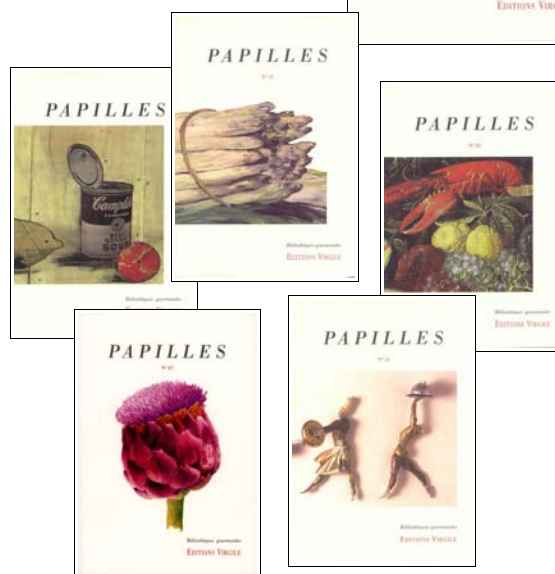
Textes de : Jean-Baptiste Baronian, Bénédicte Beaugé, Jean-Pierre Billoux, Jean Claude Bologne, Jean-Paul Branlard, Guy Cassagnet, François Céresa, Alain Chevrier, Dominique Courvoisier, Jean-Pierre Devroey, Max Douchin, Jean-Luc Douin, Paul Fournel, Jean-Pierre Fournier, Philippe Gillet, Jacques Jouet, Gilbert Lascault, Pierre-Robert Leclercq, Marie Manuelian, Philippe Roman, Antoinette Sloïmovici, Gilles Stassart, Christine Syren, Frédérick Tristan, Claude Villers.



A paraître

Abécédaire gouleyant

Après l'*Abécédaire porcophile*, les Bibliothèques gourmandes passent l'ordre des boissons au filtre de l'ordre alphabétique, avec érudition et humour.



REVUE *PAPILLES*

Culture & Patrimoine gourmands

Au sommaire du° 29

Jean-Paul Lacombe : *Menu*

Michel Lagrange : *Le chou rouge*

Maurice Bensaoussan : *New York 1902*

Jean-Pierre Fournier : « Sweets for my sweet » : *reliures sucrées*

François Casati-Brochier : *La science du goût* : « *Le corps génétique* »

Charles de Colnet du Ravel : *L'art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres*

Au sommaire du° 28

Jean-Paul Lacombe : *Menu*

Chiara Vigo : *Le langage de la cuisine*

Frédéric Duhart : *Manger à la mode dans le Sud-ouest de la France au 18^e siècle*

Sabine Chatelain : *L'animal dans la viande (2nde partie)*

François Casati-Brochier : *La science du goût* : *le corps mathématique*

Au sommaire du n° 27

Jean-Paul Lacombe : *Menu*

Bernard Coutin : *La fleur est une saveur*

Sabine Chatelain : *L'animal dans la viande (1^{ère} partie)*

Caroline Poulain : *Brillat-Savarin, une étoile européenne*

François Casati-Brochier : *La science du goût : le corps biologique (5^{ème} partie)*

Au sommaire du n° 26

Marc Veyrat : *Menu*

Daniel Cadolle : *L'histoire de la stérilité de l'ail*

Jean-François SERON : *Robert Morel, artisan éditeur*

François Casati-Brochier : *La science du goût : le corps électrique (4^{ème} partie)*

André-Pierre Syren : *Littérature et gastronomie entre Italie et France*

Au sommaire du n° 25

Marc Veyrat : *Menu*

Jean Libis : *Les Trois Fontaines*

Salomé Berthon : *La convivialité à l'épreuve des repas de rue : enquête anthropologique*

Patrik Rambourg : *Steak en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steak anglais (18^e au 20^e siècle)*

François Casati-Brochier : *La science du goût : le corps chimique (3^{ème} partie).*

Nadia Stango : *Une faim de symboles : l'exposition Lectures gourmandes*

Au sommaire du n°24

Marc Veyrat : *Menu*

Françoise Geier : *Je l'ai élue*

Laetitia Carneiro : *Représentation de la vigne et de la viticulture en Bourgogne entre la fin du 15^e et 17^e siècle*

Sophie et Loïc Abric : *L'épine-vinette de Saint-Seine-l'Abbaye*

François Casati-Brochier : *La science du goût, ou l'analyse de la saveur (2^{ème} partie)*

M. de Thiard : *De la bonne chère des anciens*

Au sommaire du n° 23

David Zuddas : *Menu*

Françoise Geier : *Sveltement vôtre*

Frédéric Duhart : *Les bijoux gourmands du Sud-Ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques, (2^{nde} partie)*

Alex Miles (traduction Caroline Rives) : *Le dîner de dinde à l'Américaine*

François Casati-Brochier : *La science du goût, ou l'analyse de la saveur (1^{ère} partie).*

Chaucer : *Contes de Canterbury* (extrait)

Au sommaire du n° 22

David Zuddas : *Menu*

Michel Lagrange : *Bonne nouvelle !*

Frédéric Duhart : *Les bijoux gourmands du Sud-Ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques, (1^{ère} partie)*

Maryvonne Perrot : *Du gustatif à l'éthique : autour du supplice de Tantale*

Laetitia Cornu : *Herbes et légumes du potager, ou comment se soigner en mangeant*

Gabriel Peignot : *Livre des singularités : « sixième objet » De la Gastronomie, (2^{nde} partie)*

Au sommaire du n° 21

Éric Frechon : *Menu*

Alan Davidson, traduction de Caroline Rives : *Le modèle de la critique française dans le monde*

Odile Godard : *Ballade pour une Morue défunte*

André-Pierre Syren : *L'art des mets* (chroniques)

Gabriel Peignot : *Livre des singularités : « sixième objet » De la Gastronomie, (1^{ère} partie) introduction par Hélène Joannelle*

Au sommaire du n° 20

Éric Frechon : *Menu*

Yvette Quenot : *Légumes et salades d'un jardin chalonnais*

Michel Erman : *Proust, une esthétique du goût*

Rodrigo de Zayas : *« Secreti » d'un épicier apothicaire des Médicis (1593)*

Christelle Guillard : *L'histoire de la Foire gastronomique de Dijon*

Astrid Bouygues : *Le vin dans ses œuvres*

Dictée gourmande : Le manioc et les gnocchis, par Xavier Darcos

Au sommaire du n° 19

Éric Frechon : *Menu*

Jean-Michel Lecomte : *Pain blanc*

Philippe Hoch : *La cuisine du Patrimoine écrit*

Michel Philippe : *Des anges en cuisine*

Liliane Plouvier : *L'Antidotarium Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (2^{ème} partie)*

Boileau : *Le repas ridicule*

Au sommaire du n° 18

Marc Meneau : *Menu*

Michel Erman : *Les amoureuses*

Liliane Plouvier : *L'Antidotarium Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (1^{ère} partie)*

Véronique Leclerc : *Comprendre le goût*

André-Pierre Syren : *Bouchées Roannaises*

Thomassin de Juilly : *Vers au sujet d'un repas dans tous les mets étoient assaisonnés avec de l'ail*

Au sommaire du n° 17

Marc Meneau : *Menu*

Michel Pauty : *Vitis ou les secrets de la pression*

Sylvine Baratella : *Jérôme Cardan : un médecin face à la sorcellerie et une leçon de diététique*

Jacky Rigaux : *La dégustation et le gourmet*

Alain Drouard : *Critique et gastronomie : De Grimod à La Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (2^{ème} partie)*

Honoré de Balzac : *Traité des excitants modernes (extrait)*

Au sommaire du n° 16

Marc Meneau : *Menu*

Marielle de Miribel : *L'art culinaire dans les métamorphoses du livre*

Alain Chevrier : *Menus contraints IV*

Gilbert Garrier : *Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ?*

Alain Drouard : *Critique et gastronomie : De Grimod à la Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (1^{ère} partie).*

Voltaire : *Le mondain (extrait)*

Au sommaire du n° 15

Marc Meneau : *Menu*

Alberto Capatti : *Cuisiniers contre Gastronomes (2^{ème} partie)*

Alain Chevrier : *Menus contraints III*

Jean-Louis Flandrin : *L'invention du Bon goût*

Jean-Pierre Corbeau : « *Grimod ou Brillat, dis-moi qui tu préfères, je te dirai ce que tu manges* »

Jean-Claude Bonnet : *Le 18^e siècle entre le Goût et les Dégôts*

Gustave Flaubert : *Salammô (extrait)*

Numéros 1 à 14 parus aux éditions Le Temps qu'il fait, à Cognac

(des têtes de collections sont encore disponibles chez l'éditeur)

Au sommaire du n° 14

Jean-Pierre Billoux : *Menu.*

Jean-Pierre Fournier : *Pétrone lu par Marc Meneau.*

Pierre Monnet : *La table patricienne : repas et politique dans une ville allemande de la fin du Moyen Âge.*

Benoît Garnot : *L'histoire de l'alimentation en France aux 16^e, 17^e et 18^e siècles.*

Alberto Capatti : *Cuisiniers contre Gastronomes (1^{ère} partie).*

Œuvres complètes d'Alexandre Pope, « Mémoires de Martin Scriblerus » (extrait).

Au sommaire du n° 13

Jean-Pierre Billoux : *Menu.*

Hervé This : *Petite histoire de la gastronomie moléculaire.*

Marion Demossier : *Une anthropologie des écrits de vignerons en Bourgogne et en Champagne.*

Alain Chevrier : *Menus contraints.*

Tania Brasseur : *Le mangeur de Colette.*

Au sommaire du n° 12

Jean-Pierre Billoux : *Menu*.

Silvana Vecchio : *La discipline de la langue : parler et manger dans la culture médiévale*.

François Casati-Brochier : *La gastronomie de Berchoux ou l'art de manger en douze préceptes*.

Alan Davidson : *Alexandre Dumas et son Grand dictionnaire de cuisine*.

Roselyne Blanchard : *L'imagerie culinaire de Joris-Karl Huysmans*.

Jean-Paul Barbier : *Nicolas Appert vu par Balthazar Grimod de la Reynière dans son Almanach des Gourmands*.

Marc-Antoine Le Grand : *Le Roi de Cognac (extrait)*.

Au sommaire du n° 10-11

Jean-Louis Flandrin : *Introduction. L'écriture des recettes*.

Philippe Gillet : *Littérature culinaire contre littérature gastronomique*.

Robin F. Jones : *La cuisine anglaise au Moyen-Âge*.

Gilly Lehmann : *Échanges entre livres de cuisine imprimés et recueils de recettes manuscrites en Angleterre, 1660-1730*.

René Valeri : *Création et transmission du savoir culinaire en Scandinavie au 17^e siècle*.

Bruno Laurieux : *Des matières et des formes : production et utilisation des livres de cuisine à la fin du Moyen-Âge*.

Anne Boyer : *Quelques livres relatifs au chocolat aux 17^e et 18^e siècles*.

Béatrice Fink : *Lecture iconographique des livres de cuisine Français des Lumières*.

Philippe Hoch : *Le manuel de la cuisine ou l'art d'irriter la gueule de Nicolas-François de Curel (Metz, 1811)*.

Jean-Pierre Devroey : *Introduction*.

Bernard Chevignard : *La pomme de terre de Saint-John de Crèvecœur : un fruit de rêve et de raison (1782)*.

Dominique Varry : *Les livres de cuisine dans les inventaires de saisie révolutionnaire*.

Jean Viardot : *Livre de cuisine et collectionneurs français*.

Michel Vernus : *Les livres de cuisine et conscience régionale : L'exemple de l'Oberrheinisches Kochbuch de 1811*.

Pierre Jolis : *Conclusion générale*.

Au sommaire du n° 9

Jean-Pierre Billoux : *Menu*.

Albert Henry : *Batailles de vins et goût du vin du 18^e siècle*.

Jean-Marie Fritz : *La carte des vins dans la France médiévale ou l'invention du « terroir »*.

Catherine Marion : *Un chanoine en villégiature*.

Bruno Curatolo : *Petite mythologie du bistrot parisien. Autour de Robert Giraud, conteur des comptoirs*.

Au sommaire du n° 8

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Claudine Vincenot-Guihéneuf : *A la table d'Henri Vincenot*.

Rolande Bonnain : *La femme, l'amour et le sucre*.

Ian Keil : *Nourrir la pensée : enseigner l'histoire de l'alimentation*.

Ann Grieve : *Les avatars de l'architecture des Lumières chez Marie-Antonin Carême : le pâtissier architecte (1783-1833)*.

Klabund, Moreau (extrait).

Au sommaire du n° 7

In memoriam Jean Gattegno.

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Anne-Marie Chabbert : *L'évolution historique du goût du champagne*.

François Bonal : *L'utilisation du vin de Champagne dans la cuisine*.

Patrick Demouy : *Le festin du sacre des rois de France à Reims*.

Philippe Mordacq : *Le menu royal, objet de propagande ou affirmation de civilisation ?*

Alain Chevrier : *Menus Contraints*.

Au sommaire du n° 6

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Susie Morgenstern : *Autobiographie bibliographique d'un écrivain obèse*.

Adèle Geras : *Cuisiner les livres*.

Colette Guillemard : *Inspiration culinaire et lecture*.

Michel Etienne : *Un personnage-clé de l'histoire du champagne : le commis voyageur*.

Idriss Al Amraoui : *Le paradis des femmes, l'enfer des chevaux (extrait)*.

Au sommaire du n° 5

Martin R. Schärer : *L'Alimentarium de Vevey.*

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Max Léglise : *Le vin sous le glaive de la loi.*

Dominique Grandon : « *Maître Renard, par l'odeur alléché ...* ».

Sylvie Blanchet : *Les confréries vineuses du Centre et Val de Loire.*

Docteur Henry, *Histoire d'Angleterre, 1788 (extrait).*

Au sommaire du n° 3-4

Philip et Mary Hymann : *Méthode pour assaisonner les huîtres.*

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Alain Chevrier : *Sur les menus remarquables de Georges Perec.*

Sandrine Touratier : *le commerce des vins de Bourgogne à Roanne au 18^e siècle.*

André-Pierre Syren et Hélène Hachenberger : *Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon.*

Bernard Marrey : *La cafétéria de la bibliothèque, système Dewey.*

Christine Syren : *Ein sehr kuenstlichs und nutzliches Kochbuch : les livres de cuisine allemands du 16^e au 17^e siècle d'après le fonds de la Bibliothèque municipale de Mayence.*

Ion-Budaï Deleanu, *La « Tziganiada » (extrait).*

Au sommaire du n° 2

Julia Csergo : *Entretien avec Jean-Louis Flandrin.*

Le Menu idéal des Troisgros, cuisiniers à Roanne.

Philip et Mary Hymann, Bruno Laurieux : *Pour une bibliothèque culinaire de la France.*

Gilly Lehmann : *Les femmes à la page et aux fourneaux : le livre de cuisine en Angleterre aux 17^e et 18^e siècles (2^{ème} partie).*

Au sommaire du n° 1

Jean-Pierre Auzel et Bernard Lafon : *Les livres de Pierre Troisgros, restaurateur à Roanne.*

Madeleine Blondel : *En tournant autour du pot : la moutarde de Dijon.*

Gilly Lehmann : *Les femmes à la page et aux fourneaux : le livre de cuisine en Angleterre aux 17^e et 18^e siècles (1^{ère} partie).*

Caroline Rives : *Les recueils de cuisine imaginaire.*