

Nelly LABÈRE

GASTRONO(R)MIE

Naissance
de la littérature gastronomique



PARIS
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR
2021

www.honorechampion.com

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
--------------------	---

PARTIE I CONTENANCES DE TABLE

I. CONTRÔLER	39
1. LES RÈGLES DE L'APPÉTIT	42
A. QUAND MANGER ?	42
B. QUOI MANGER ?	45
C. AVEC QUI MANGER ?	48
2. LA BONNE <i>MEISNAGIERE</i>	51
A. ORGANISER LES REPAS	52
B. S'OCCUPER DES SERVANTES	57
II. CONFORMER	65
1. UNE PAIRE NON PARITAIRE	68
2. LA <i>NURTURE</i> DES DAMES	72
3. LA BOISSON DES DAMES	85
III. CONTESTER	95
1. BANQUET FÉMININ	96
2. MANGER POUR DEUX	107
3. LA GUERRE INTESTINE	111

PARTIE II
LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE
PAR LE MENU

I. INCORPORER : LE LIVRE DE CUISINE.	131
1. UNE NOUVELLE GRAMMAIRE DE LA LANGUE ?	136
A. PRÉCIS DE MORPHOLOGIE ALIMENTAIRE	137
B. LE GOÛT DU LECTEUR	139
C. LA SYNTAXE DU VENTRE	142
D. LE LEXIQUE DES RECETTES.	147
2. UN ART LITTÉRAIRE DE LA <i>PRAXIS</i>	153
A. LA RECONNAISSANCE DES SENS	153
B. LA CONNAISSANCE CONTEXTUELLE	156
3. LA LITTÉRATURE DE BOUCHE	159
A. POÉTIQUE DE LA LISTE : DU CLASSEMENT À L'AMPLIFICATION	159
B. FICTIONS ALIMENTAIRES.	165
II. ENTRELARDER LE TEXTE : LA LISTE ALIMENTAIRE	173
1. UN SOMMAIRE DE MANUEL DE RECETTES ?	174
2. MINIATURES ALIMENTAIRES	180
3. ESSAI DE LECTURE ALIMENTAIRE STRUCTURELLE.	183
III. FEUILLETER LE TEXTE : LA LITTÉRATURE DES RECETTES	191
1. À LA CUISINE D'HERMAPHRODITE	194
2. LA LITTÉRATURE DES RECETTES	197
3. DES ALIMENTS PROBLÉMATIQUES	200

IV. FARCIR LE TEXTE	207
1. NOUVELLES CONTENANCES DE TABLE	209
A. <i>CREDO</i> ALIMENTAIRE	210
B. SOCIOLOGIE DE LA TABLE	213
2. DE TABLES ET D'AMOURS	216
A. TEMPORALITÉS ALIMENTAIRES	216
B. DE LA TABLE AU LIT.	218
3. LA <i>FARSSÉ</i> ROMANESQUE	222
A. UN ROMAN FARCI	222
B. UN ROMAN <i>FARSSÉ</i>	225

PARTIE III CANNIBALISME GASTRONOMIQUE

I. LA VENGEANCE EST UN PLAT QUI SE MANGE CHAUD.	241
1. DU CRU ET DU CUIT	242
2. LE NOM SUR LE BOUT DE LA LANGUE	259
3. CECI EST MON CŒUR, LIVRÉ POUR VOUS.	267
II. EUCHARISTIE LITTÉRAIRE	275
1. <i>COR(PU)S</i>	277
2. DÉCOMPOSITION	284
3. INGESTION	290
4. TRANSPLANTATION	297
5. RECRÉATION	303
CONCLUSION.	321

ANNEXES

1. LES MENUS DU <i>MESNAGIER DE PARIS</i>	329
2. L'ALIMENTATION DANS LES <i>ÉVANGILES DES QUENOUILLES</i>	337
3. LA LISTE DE CUISINE DANS LE <i>ROMAN DE FAUVEL</i> (PARIS, B.N.F., FR. 146)	341
4. LECTURE COMPARÉE DE LA LISTE DANS LE <i>ROMAN DU COMTE</i> <i>D'ANJOU</i> AVEC LE <i>VIANDIER</i> ET LE <i>MESNAGIER DE PARIS</i>	347
BIBLIOGRAPHIE	351

INDEX

INDEX DES AUTEURS	379
INDEX DES ŒUVRES	381
INDEX TERMINOLOGIQUE	383