

L'ART ET LA TABLE

Patrick Rambourg

CITADELLES
& MAZENOD



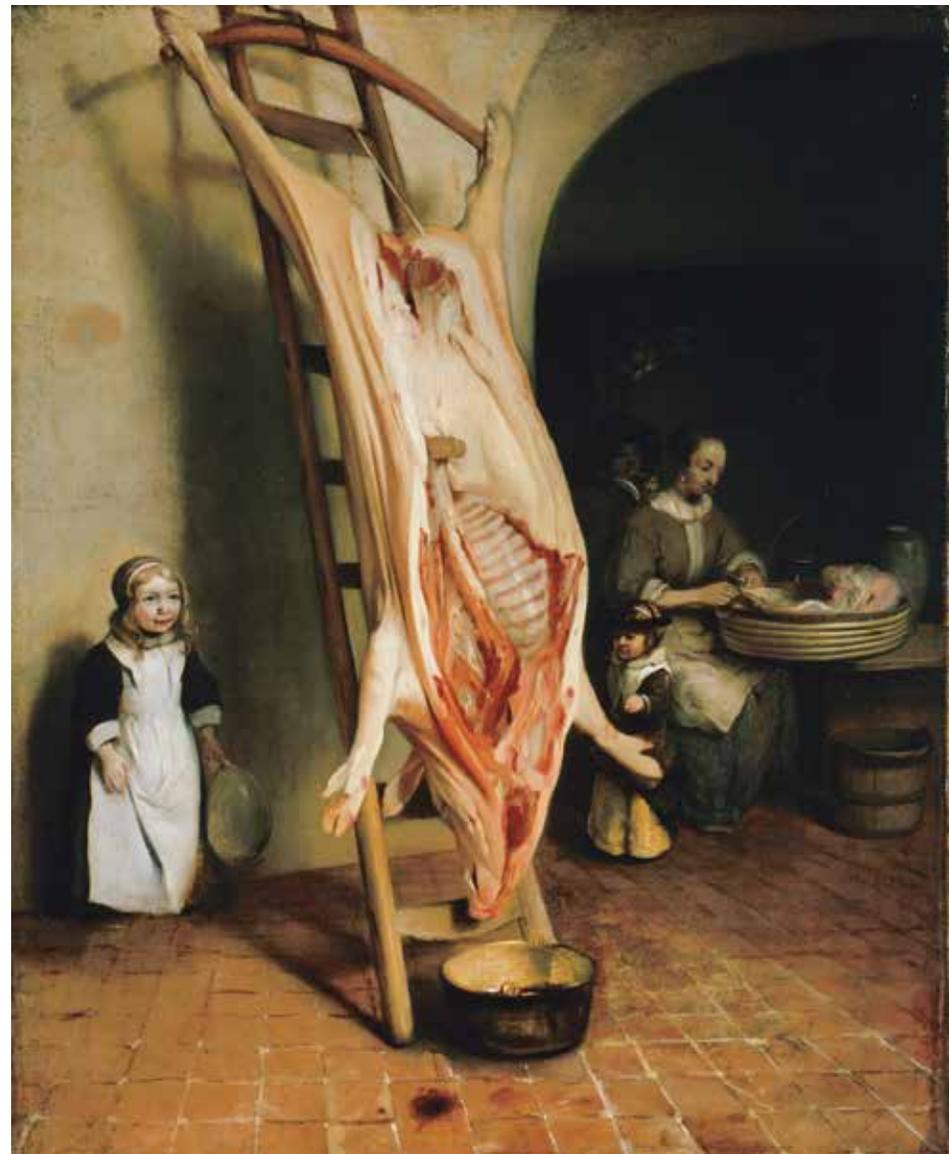
Sommaire

- Préface de Pierre Gagnaire et Hervé This
- Introduction
- Les premières civilisations de la table
- La table représentée
(Moyen Âge – Renaissance)
- Cuisine et marché
(Moyen Âge – Temps modernes)
- Du repas des humbles à la table des élites
(xvi^e-xix^e siècle)
- Les plaisirs gastronomiques
(Temps modernes – xx^e siècle)
- Épilogue

Le livre

À travers une promenade à la fois thématique et chronologique, ce volume offre une synthèse savante, détaillée et pédagogique des traditions et pratiques gastronomiques de l'Occident, de l'Antiquité au xx^e siècle. Images d'art superbement reproduites – fresques, décors de vaisselle, enluminures, gravures, tapisseries et tableaux – et 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.

De la Mésopotamie antique aux avant-gardes de l'« Eat Art », les pratiques et les rites, l'ordinaire des jours et les festins exceptionnels, le maigre et le gras, la nourriture sacrée et les délices de gourmandise sont dévoilés et richement illustrés.



En couverture

Paul Cézanne
La table de cuisine, détail
Vers 1888-1890
Paris, musée d'Orsay

La Princesse Néfertabet devant son repas
Ancien Empire, IV^e dynastie, vers 2613
à 2494 avant J.-C., Giseh
Paris, musée du Louvre

Barent Fabritius
Le Cochon tué
1656
Berlin, Gemäldegalerie

Véronèse, Paolo Caliari dit
Les Noces de Cana, détail
1563
Paris, musée du Louvre



L'auteur

Patrick Rambourg, chercheur et historien, consacre ses recherches à l'histoire des pratiques culinaires et alimentaires, aux métiers de bouche, aux représentations de la table et de la cuisine, et au Paris gastronomique. Il nous fait partager ici ses passions conjuguées, celles de l'histoire et de la gastronomie. Ce spécialiste reconnu est l'auteur de très nombreux articles et de plusieurs ouvrages

sur ce sujet, tels que *La cuisine à remonter le temps* (Garde-temps, 2007), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* (Perrin, 2010), *À table... le menu !* (Honoré Champion, 2013). Son nouvel ouvrage, *Histoire du Paris gastronomique, du Moyen Âge à nos jours* (Perrin, 2023), paraîtra prochainement.



Spécifications

Broché avec rabats
384 pages, 327 illustrations
Format : 29,2 x 24,7 cm
ISBN : 978 2 85088 943 1
Code Hachette : 7724 881

Parution : office 534,
20 septembre 2023
79 €



Points forts

- Une promenade gourmande et gustative au fil des siècles
- Un ouvrage qui s'adresse tant aux passionnés qu'aux néophytes
- Un livre richement illustré qui vous ravira les yeux et les papilles

Gustave Caillebotte
Gâteaux
1881
Collection particulière

Gustave Caillebotte
Hors-d'œuvre
1881
Collection particulière

