

## TABLE DES MATIÈRES



Introduction .....	9
--------------------	---

### Partie I. Le cuisinier

Florent Quellier <i>Maître d'hôtel vs cuisinier.</i> <i>Le cuisinier dans la France d'Ancien Régime (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) .....</i>	17
Antonella Campanini <i>Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles) .....</i>	37
Nathalie Peyrebonne <i>Le cuisinier dans la littérature du Siècle d'or .....</i>	53

### Partie II. Mise en scène littéraire et variations picturales

Christine Marguet <i>Le cuisinier-bouffon dans une Europe en guerre :</i> <i>La vida y hechos de Estebanillo González .....</i>	67
Pierre Civil <i>À voir et à manger :</i> <i>images des métiers de bouche (Espagne et Italie, XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles) .....</i>	85

### Partie III. Pratiquer, manipuler et penser l'aliment

Francesca Pucci Donati

*Aliments à vendre :*

*buse et vendeurs de poissons (Bologne, XVI<sup>e</sup> siècle) ..... 99*

Carlo Alberto Girotto

*Aliment et représentation sociale :*

*le cas de la famille Campeggi (Bologne, XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles) ..... 109*

Jacobo Sanz Hermida

*Diététique et littérature dans l'Espagne moderne ..... 127*

Didier Ottaviani

*Connaissance et digestion : Montaigne et l'alimentation ..... 141*

### Conclusion

Les métiers de bouche :

ordres et désordres en Europe à l'époque moderne ..... 157

Index ..... 161