

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^e-XVIII^e siècles)</i>	17
Antonella Campanini	
<i>Le cuisinier est-il un artiste ? (Italie, XV^e-XVII^e 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^e et XVII^e siècles)</i>	85

Partie III. Pratiquer, manipuler et penser l'aliment

Francesca Pucci Donati

Aliments à vendre :

buse et vendeurs de poissons (Bologne, XVI^e siècle) 99

Carlo Alberto Girotto

Aliment et représentation sociale :

le cas de la famille Campeggi (Bologne, XVI^e-XVII^e 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