

## Table des matières

Introduction .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Corpus d'étude : Liste des ouvrages.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Prolégomènes à une étude de la littérature culinaire d'Ancien Régime .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre I. Les nouveaux goûts culinaires des XVII <sup>e</sup> et XVIII <sup>e</sup> siècles ...	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre II. Les ouvrages culinaires médiévaux et renaissants .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre III. Pour une analyse discursive des ouvrages culinaires.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. La question du genre .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. Discours et situations d'énonciation.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. La scène d'énonciation et ses acteurs .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. Texte et périphrase .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre IV. Étude du périphrase des ouvrages culinaires.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. L'objet-livre : format et nombre de pages.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. La page de titre .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. L'appareil préfaciel : dédicace et préface.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. Une périphrase de la littérature culinaire d'Ancien Régime ....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
5. Une typologie des ouvrages culinaires d'Ancien Régime.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Première partie. La cuisine ancienne (1651-1734).....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre I. Des recueils de recettes .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. <i>Le Cuisinier françois</i> (1651) : l'ouvrage de référence des professionnels	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. <i>Le Pâtissier françois</i> (1653) : l'art de pâtisser, exclusivement ....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. <i>Le (Nouveau) Cuisinier</i> (1656): dans la lignée de La Varenne ....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre II. Des manuels de cuisine .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. Un lectorat aux intérêts élargis .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. L'insertion d'un commentaire .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. L'insertion de listes .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. L'insertion de dessins.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
5. Un nouveau type d'ouvrage pour un public professionnel.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre III. Les débuts du livre de cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. Ouverture à un nouveau lectorat : les dames et les bourgeois.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. Un énonciateur plus présent .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. Un développement du périphrase.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. Une formule à succès et d'avenir .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Conclusion.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>

Seconde partie. La cuisine moderne (1735-1799).....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre I. L'épuisement du manuel de cuisine .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. <i>Le Cuisinier moderne</i> (1735) : un vent de nouveauté .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. <i>Les Soupers de la cour</i> (1755) : le livre est-il indispensable à la formation de l'officier de bouche ?.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. <i>Le Manuel des officiers de bouche</i> (1759) : la profusion d'outils péritextuels	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. <i>L'Art de bien faire les glaces d'office</i> (1768) : l'office pour ses artistes .	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
5. Un outil de perfectionnement .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre II. L'efflorescence du livre de cuisine .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. La mode du livre de cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. Le droit d'écrire des livres de cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. La codification d'une nouvelle cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. Un péritexte instrumentalisé.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
5. Un ouvrage résolument moderne.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Chapitre III. Des dérivés : les « avatars » culinaires .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
1. Le chansonnier : pour chanter la cuisine .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
2. <i>Le Cuisinier gascon</i> (1740) : que le plaisir ! .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3. Les dictionnaires de cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
4. <i>Essai sur la préparation des aliments</i> (1782) : une réflexion sur la cuisine ...	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
5. Des livres <i>sur</i> la cuisine.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Conclusion.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Crédits photographiques.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Bibliographie .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
I. Corpus d'étude .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
a. Livres de cuisine de 1651 à 1799 .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
b. Ouvrages de cuisine, livres d'économie domestique, de jardinage et de civilité	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
c. Autres ouvrages .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
II. Sources critiques.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
a. Histoire de la cuisine et de la gastronomie .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
b. Contexte historique.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
c. Histoire du livre et de la librairie.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>

d. Études critiques .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Table des matières .....	1