

TABLE DES MATIÈRES



Introduction

Une mythologie de table, objet d'histoire(s)	9
Pascal Brioist & Florent Quellier	

Partie I. (Dé)construire des mythologies de table

Loïc Bienassis & Antonella Campanini	
<i>La reine à la fourchette et autres histoires. Ce que la table française emprunta à l'Italie : analyse critique d'un mythe</i>	29
Pascal Brioist	
<i>Léonard et la cuisine, de la Toscane à la France</i>	89

Partie II. Servir et paraître

Alain Salamagne	
<i>Les cuisines et leurs offices</i>	105
Olivia Parizot	
<i>Un noble au service d'un art : l'écuyer tranchant en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge</i>	131
Deborah L. Krohn	
<i>Le livre de cuisine de la reine : un exemplaire de l'Opera de Scappi dans la collection de Catherine de Médicis</i>	151

Partie III. Boire et manger de part et d'autre des Alpes

Francesca Pucci Donati <i>Imaginaire culinaire et pratiques de table dans les récits de voyage français et italiens (XV^e-XVI^e siècle)</i>	167
Madeleine Ferrières <i>La cuisine de Jean Bruyérin-Champier : novations et emprunts</i>	179
Marjorie Meiss-Even <i>L'Italie à la table des Guise (1526-1581)</i>	193
Florent Quellier <i>L'engouement pour les légumes dans la France de la Renaissance : un goût d'Italie ?</i>	211
Marika Galli <i>L'Italie et la France face à quelques apports alimentaires en provenance du Nouveau Monde</i>	229

Conclusions

Influences et emprunts, italianité et francisation	247
Loïc Bienassis, Pascal Brioiist, Antonella Campanini & Florent Quellier	