

Texte de 4^e de couverture

DE la couleur du vin au goût du pain, des ingrédients de la soupe à l'ordre des mets, du déclin des épices à l'arrivée des nouvelles plantes américaines, ce livre est une invitation au voyage en alimentation au pays de Rabelais, de Vatel et d'Antonin Carême au moment où la cuisine française se sépare nettement des autres cuisines européennes et acquiert une flatteuse et durable réputation d'excellence.

Du Moyen Âge finissant au commencement de l'époque contemporaine, Florent Quellier dresse un vaste panorama des discours et des pratiques du Boire et du Manger des Français d'hier. Des contraintes techniques, diététiques et religieuses de l'approvisionnement alimentaire au détournement hédoniste de l'alimentation dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime, ce livre s'intéresse autant à l'humble écuelle du manouvrier qu'à la fastueuse table de l'aristocrate.

Chemin faisant, à la recherche des racines de l'actuelle exception culinaire française, l'auteur propose un essai de lecture culturelle des liens anciennement et intimement tissés entre les Français et *leur* Table.