

L'ART ET LA TABLE



©Données Electre

Cette sélection de beaux-livres vous est proposée par la médiathèque à l'occasion de la conférence de l'Association Arts & Loisirs de Saint-Cloud « Marchés et denrées dans l'art » par Patrick Rambourg, historien des pratiques culinaires et alimentaires, auteur du livre « L'art et la table ».

Vous retrouverez nos précédentes bibliographies sur le site de la médiathèque dans notre rubrique Adultes & Cinéma.



L'art et la table

Rambourg, Patrick

Citadelles & Mazenod

Un parcours thématique et chronologique sur le thème des traditions et des pratiques gastronomiques de l'Occident dans l'art depuis l'Antiquité jusqu'au début du XXI^e siècle.

758.9 RAM
Hall adultes

Fruits, légumes et épices



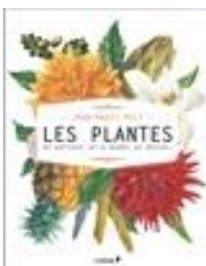
L'herbier voyageur : histoire des fruits, légumes et épices du monde

Jeanguyot, Michelle et Séguier-Guis, Martine

Plume de carotte

Chacun des 70 fruits, légumes et épices est présenté sous forme de fiche descriptive avec des informations sur leur origine, l'étymologie du nom, l'histoire de leur arrivée en Europe, les traditions culinaires ou médicinales qui les concernent. Avec des planches d'herbiers rassemblés par des botanistes.

580.742 JEA
Salle bleue



Les plantes : qui guérissent, qui nourrissent, qui décoorent

Pelt, Jean-Marie

Chêne

Cet ouvrage réunit en un seul volume « Les vertus des plantes », « Ces plantes que l'on mange » et « La beauté des fleurs et des plantes décoratives » pour découvrir les origines et les vertus des plantes et des fleurs. Illustré de planches botaniques et de chromographies anciennes.

581 PEL
Salle bleue



Le Grand livre des fruits et légumes : histoire, culture et usage

Manufacture

A l'occasion de la grande exposition des fruits et légumes, itinérante en France et en Europe entre 1991 et 1995, et réalisée par l'Agence nationale de création rurale, cet ouvrage explore les mythologies, les représentations symboliques et picturales des fruits et légumes ainsi que les recherches scientifiques dont ils sont l'objet. Histoire, création et usage d'une part ; société, économie et recherche de l'autre.

634 MEI
Salle bleue

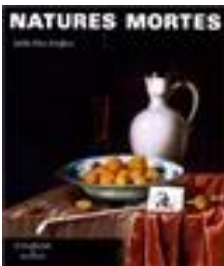


Des épices au parfum : comment les épices ont écrit l'histoire des hommes et des parfums

Bourny-Romagné, Brigitte et Silberstein, Dominique
Aubanel

Une présentation illustrée de l'histoire du commerce des épices de l'antiquité au XVIII^e siècle et de leur utilisation pour l'embaumement chez les Egyptiens, pour l'agrément des vins, mets, élixirs et pour la parfumerie.

646.72 BOU
Salle bleue



Natures mortes

Ebert-Schifferer, Sybille
Citadelles & Mazenod

Fleurs et fruits, objets du quotidien, tables servies et autres vanités sont autant de facettes d'un genre qui a marqué l'art occidental : la nature morte. Sous la forme d'une analyse, S. Ebert-Schifferer, directrice des musées de Dresde, nous guide ici à travers époques et pays, expliquant les différents développements stylistiques, culturels ou historiques des natures mortes.

758.4 EBE
Hall adultes



La Nature morte

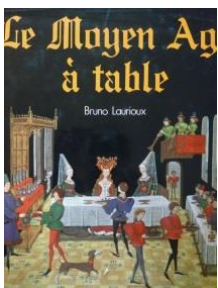
Skira, Pierre
Skira

L'étonnante variété de sujets et d'expression du thème de la nature morte, depuis les fresques égyptiennes jusqu'aux peintres contemporains.

758.4 SKI
Hall adultes

©Données Electre

Histoire de la cuisine



Le Moyen Age à table

Laurioux, Bruno
A. Biro

Un tableau complet de la cuisine médiévale caractérisée par la passion des épices, agrémentant les céréales et légumes, bases de la nourriture de cette époque.

944.02 LAU
Salle bleue



Manger au Moyen Age : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles

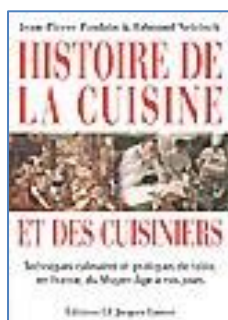
Laurioux, Bruno

Pluriel

Histoire au Moyen Age de la transition entre le mode culinaire antique, basé sur le pain, le vin et l'huile, et le mode germanique, basé sur la viande, ainsi que des variations régionales en matière de préparation des aliments et de manières de table, dues à des impératifs agricoles, économiques, culturels et religieux.

940.19 LAU

Salle bleue



Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours

Neirinck, Edmond et Poulain, Jean-Pierre

J. Lanore

Destiné aux professionnels comme au grand public, cet ouvrage, qui a obtenu le Grand prix de l'académie nationale de cuisine, retrace l'évolution de la cuisine (produits, techniques) de l'époque gréco-romaine à nos jours. Une quarantaine de biographies des grands maîtres, de Taillevent à Robuchon, sont présentées.

641.5 POU

Salle bleue

La cuisine et l'art



Les carnets de cuisine de Monet

Joyes, Claire

Chêne

Avec les recettes du peintre, on entre de plain-pied dans son intimité. Il y ajoute des anecdotes, les noms de ses invités, les rituels et les manies qui présidaient à sa table.

641.5 MON

Pôle Vie pratique



Conversations gourmandes avec Joséphine de Beauharnais

Villemur, Michèle

Cherche Midi

Un hommage à Joséphine de Beauharnais et à son goût pour les arts de la table accompagné d'une série de recettes qui célèbrent l'art de vivre à la française : salade Rossini, soles à la Dugléré, gâteau au chocolat et aux cerises de Césaronte, Matoutou de crabe, rochers au lait ou encore tartelettes aux cèpes des bois.

641.5 VIL

Pôle Vie pratique