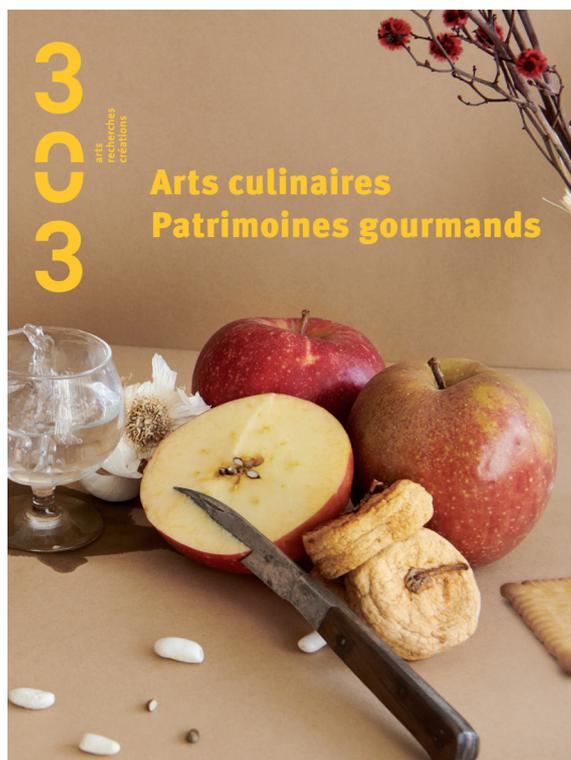


Arts culinaires. Patrimoines gourmands

Hors-série n° 151 | avril 2018



Arts culinaires Patrimoines gourmands

N° 151 - hors-série
Direction éditoriale :
Loïc Bienassis

Avril 2018
248 pages - 28 €
ISBN : 979-10-93572-31-4



Revue **303 arts, recherches, créations**
12, bd Georges Pompidou
44200 Nantes
www.editions303.com

Contact Presse :
Tél. : 02 28 20 63 07
Fax : 02 28 20 50 21
communication@editions303.com

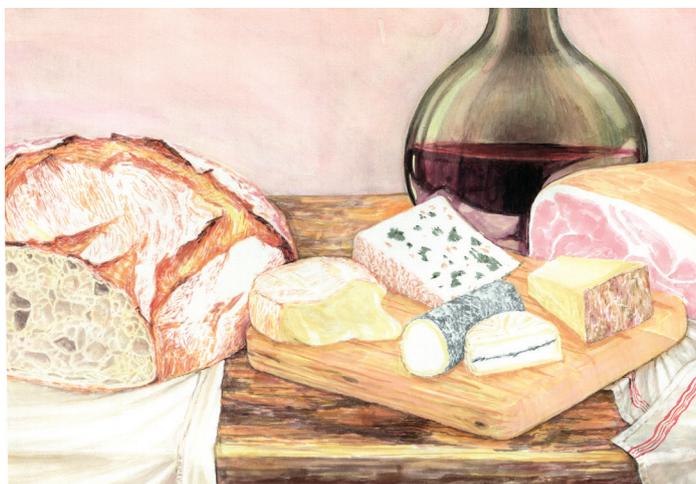
303 a pour vocation à s'intéresser aux patrimoines sous toutes leurs formes et ce hors-série aborde un thème que beaucoup seraient réticents à associer à la culture avec un grand « c » : celui de la cuisine et de l'alimentation. Et, comme un clin d'œil aux champs de la création dont les lettres de noblesse ne souffrent d'aucune contestation, nous avons fait du mot « art » le fil d'Ariane de ce numéro – les arts culinaires bien sûr mais aussi l'art de vivre, les arts de la table ou l'art de la découpe...

Nous auscultons de multiples facettes de la bonne chère, nous tentons d'embrasser tout ce qui fonde les plaisirs de table ; sans nous restreindre à la haute gastronomie.

Ce volume est, comme à l'accoutumée, riche d'approches diverses. Des historiens se penchent sur la genèse de notre cuisine, des chefs nous entretiennent de la façon dont ils conçoivent leur métier et leur pratique, des auteurs nous font partager leurs émotions gourmandes... Le regard du sociologue, du journaliste, du critique d'art, de l'architecte... autant d'éclairages particuliers et complémentaires.

Au gré des contributions, nous explorons de nombreux recoins des Pays de la Loire – leur passé et leur actualité – ou nous sortons des frontières régionales afin de proposer des mises en perspective plus générales.

Un célèbre chef, Thierry Marx, a l'habitude de dire que le travail du cuisinier consiste à donner de la mémoire à l'éphémère, telle est également l'ambition de ce volume.



© Matthieu Chiara

Arts culinaires. Patrimoines gourmands

Hors-série n° 151 | avril 2018

Direction éditoriale : Loïc Bienassis, professeur agrégé d'histoire, chercheur à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA-université de Tours)

SOMMAIRE

Éditorial

Loïc Bienassis

Introduction. Le cuisinier en tant qu'artiste.

Histoire d'une revendication

Loïc Bienassis

I. HISTOIRE ET PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

La gastronomie médiévale : si proche et si lointaine

Bruno Laurioux, professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université François-Rabelais de Tours

Naissance de la grande cuisine française aux XVII^e et XVIII^e siècles

Florent Quellier, maître de conférences-HDR en histoire moderne, CESR – Pôle alimentation, université de Tours

Le repas gastronomique des Français :

avènement d'un patrimoine culturel

Isabelle Chave, conservatrice du patrimoine

L'alimentation en Mayenne au XVIII^e siècle

Véronique Bignon, doctorante en histoire

Le goût des Pays de la Loire, fils de l'histoire et de la géographie

Thierry Guidet, auteur et journaliste

L'inventaire méconnu du patrimoine culinaire de la France

Loïc Bienassis

Souvenirs, souvenirs...

(Sélection de produits des Pays de la Loire inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la France réalisé par le Conseil national des arts culinaires (CNAC) vus par des écrivains)

- Le petit beurre, le sel de Guérande et la farine de blé noir par **Julia Kerninon**
- La pomme tapée et le Cointreau par **Catherine Clément**
- Le Port Salut par **Jean-Yves Reuzeau**
- Les rillettes et le chapon du Mans par **François Valléjo**
- La mogette, la pomme de terre de Noirmoutier et les caillebottes et par **Yves Viollier**

II. « LA CRITIQUE EST AISÉE MAIS L'ART EST DIFFICILE »

Charles Monselet : « cuisine et littérature mêlées »

Laurence Guellec, maître de conférences en littérature française

Édouard Nignon, un mentor méconnu

Nicolas Raduget, docteur et ingénieur de recherche en histoire

Curnonsky, prince des gastronomes et gastronomade

Jacques Boislève, journaliste et écrivain

Chefs étoilés, portraits et recettes :

- Éric Guérin, La Mare aux oiseaux et Le Café du musée (44)
- David Guitton, La Table de la Bergerie à Champ-sur-Layon (49)
- Nicolas Nobis, L'éveil des sens à Mayenne (53)
- Olivier Boussard, Le Beaulieu au Mans (72)
- Alexandre Couillon, La Marine à Noirmoutier (85)

Pascaline Vallée, journaliste et critique d'art

Critique culinaire : les mots à la bouche

Estérelle Payany, journaliste et auteure culinaire

III. ARTS DE LA TABLE & ARTS DE VIVRE

Les menus, un patrimoine sur la table

Caroline Poulain, conservatrice à la bibliothèque municipale de Dijon

Arts de la table : les mutations du XX^e siècle

Philippe Thiébaud, conservateur général honoraire du patrimoine

La dégustation : un art

Jacques Puisais, membre émérite de l'Académie d'Agriculture de France

L'écuyer tranchant et l'art de la découpe

Olivia Parizot, docteur en histoire médiévale

Vers un restaurant synesthésique

Éva Prouteau, critique d'art et conférencière

Les manières et usages à table

Alain Montandon, professeur émérite de Littérature comparée, membre du CELIS.

Plaisirs de la table... et des chaises !

Catherine Clarisse, architecte DPLG

Restaurations collectives et « bien manger »

Jean-Pierre Corbeau, professeur émérite des universités en sociologie

Patrimoine gastronomique :

le voyage commence dans l'assiette

Florence Falvy et Marie Hérault, journalistes

IV. ESTHÉTIQUES GOURMANDES

Junk

Éva Prouteau

Jules Verne et la nourriture

Samuel Sadaune, écrivain et enseignant

Mets et mots de gourmets

Françoise Argod-Dutard, agrégée et professeur des universités

Le repas sous le regard des peintres

Julien Zerbone, critique d'art

Les gourmands lisent.

Entretien avec Édouard Cointreau

Loïc Bienassis