

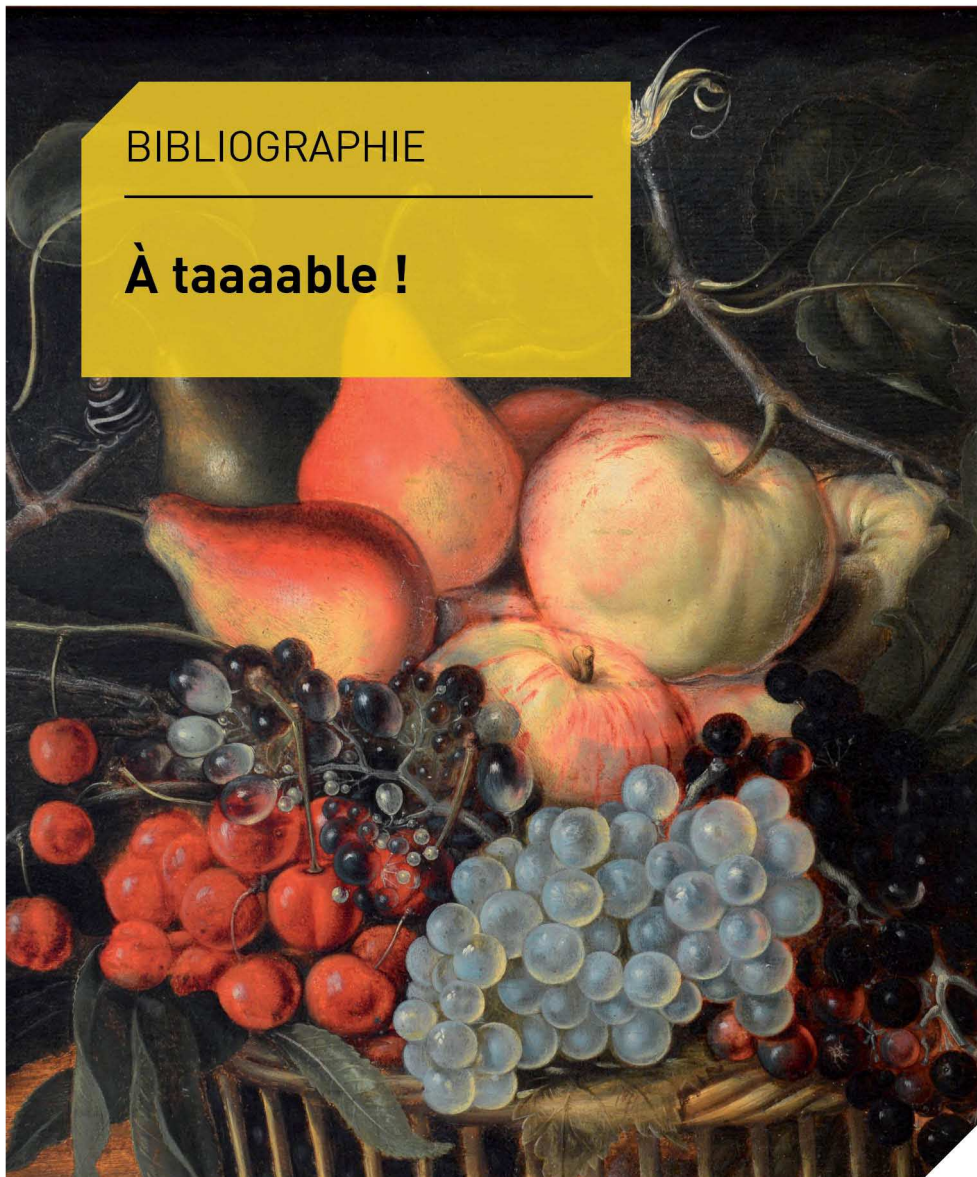
BIBLIOTHÈQUE

IVI Musée
de Valence
art et archéologie

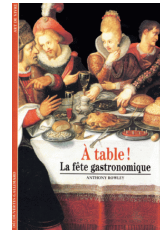
ARSÈNE HÉRITIER

BIBLIOGRAPHIE

À taaaable !



Autour de la table



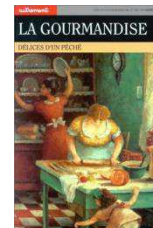
À table ! : la fête gastronomique

Anthony Rowley

Gallimard, 1994 (Découvertes Gallimard)

Du simple bol de soupe au véritable festin, ce qui se sert à table a toujours réjoui le cœur de l'homme. Pour parfaire son plaisir, il a ajouté des épices, inventé la fourchette, diversifié les cuissons, imprimé des livres de cuisine, ouvert des restaurants. Autour du beurre ou du sucre, se sont livrées d'historiques querelles. Anthony Rowley s'est entouré d'Antonin Carême et Brillat-Savarin, Grimot de La Reynière et Joël Robuchon pour prouver que manger reste une fête.

Cote : 758.9 ALI



La gourmandise : délices d'un péché

Sous la direction de Catherine N'Diaye

Autrement, 1996

Cuisiniers, philosophes, gastronomes, historiens, mais aussi spécialistes de l'analyse sensorielle et neurophysiologistes s'interrogent ici sur nos plaisirs de bouche. Un appétit raisonnable, une préférence pour les mets délicats, un goût pour les friandises, voilà ce qui distinguerait la gourmandise de la glotonnerie et de la voracité. Elle évoque quelque chose d'aimable et de civilisé. Elle est du côté de la vie, mais avec style : avec les arts de la table, le plaisir de la conversation, le tour de main du Chef, la verve du critique gastronomique.

Cote : 758.9 ALI

Les ouvrages présentés dans cette bibliographie sont consultables et empruntables à la bibliothèque du Musée de Valence.



Les Français et la table

Réunion des musées nationaux, 1985

Cet ouvrage raconte l'histoire des manières de table, celle des arts de la table et des repas, et nous emmène dans un voyage au long cours à travers la gastronomie française. Il évoque les influences qu'elles a subies, l'évolution des mœurs, son inscription dans la société.

[Exposition, Paris, Musée national des arts et traditions populaires, 20 novembre 1985-21 avril 1986]

Cote : 758.9 ALI

Manger, de la Préhistoire à nos jours



Pourquoi j'ai mangé mon chien ?

Sous la direction de Marie-Pierre Horard-Herbin
Archéa, 2010

Quand les ossements livrent leurs secrets aux archéologues, ils nous apprennent comment les animaux ont été utilisés, consommés, sacrifiés ou pensés depuis la fin de la Préhistoire. Animaux chassés (mais comment ?), élevés (mais depuis quand ?), disparus (mais pourquoi ?), tous occupent une place centrale dans les sociétés humaines.

[Exposition, Tours, Muséum d'histoire naturelle, 15 octobre 2009-30 septembre 2010]

Cote : 930.1 POU

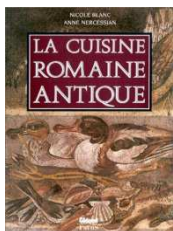


Banquets et fêtes au Proche-Orient ancien

Dossiers d'archéologie, n° 280, février 2003

Dans les textes, les informations sur le boire et le manger, l'art de la table, les banquets et festins au Proche-Orient ancien sont relativement... maigres ! L'apport de l'archéologie est, ici, déterminant. La découverte de milliers de tablettes, de bas-reliefs, d'objets de cuisine, de vestiges architecturaux ou d'installations culinaires permet de comprendre les habitudes culinaires proche-orientales et le rôle majeur que jouait le repas dans les hautes sphères de la société mésopotamienne.

Cote : PA.1 (Revue)



La cuisine romaine antique

Nicole Blanc, Anne Nercessian
Glénat ; Faton, 1992

Retrouver les saveurs de la cuisine romaine, ses plaisirs, ses dégoûts, ses snobismes, ses régimes, ses manières de table, ses modes exotiques, tel est le but de cet ouvrage. Toutes les sources sont sollicitées. Les textes nous rapportent les spécialités gastronomiques des régions, décrivent les plats préférés des empereurs, évoquent tel banquet mémorable ; l'archéologie nous offre des images de la vie quotidienne : vaisselle d'argent ou de terre, victuailles peintes sur les murs des salles à manger, enseignes de boutiquiers...

Cote : 758.9 ALI



L'Empire romain : par le menu

Dimitri Tilloi-d'Ambrosi
Arkhê, 2017

Préférez-vous les langues de flamants roses, la laitance de murène, les glandes de sanglier, les têtes de perroquets, ou une mono-diète à base de fèves ? De l'orgie à l'ascétisme, des plantes miraculeuses à la diététique, la diversité et le génie gastronomiques romains continuent de hanter notre imaginaire et de nourrir notre quotidien. Cet ouvrage nous invite dans l'intimité des citoyens, sur les marchés, dans les cales des bateaux, sous la tente des soldats et dans les riches demeures.

Cote : 758.9 ALI



Le banquet de Marseille à Rome : plaisirs et jeux de pouvoir

Lienart, 2016

Le banquet, *symposion* en grec, *convivium* en latin, est un repas singulier, partagé, qui sort de l'ordinaire par ses dimensions sociale, religieuse et politique. Les antiques manières de manger, de boire et de vivre ensemble révèlent la nature profonde des cultures méditerranéennes anciennes, leurs valeurs communes. Le banquet est une des formes antiques du bonheur.

[Exposition, Marseille, Musée d'archéologie méditerranéenne, 3 décembre 2016-21 juin 2017]

Cote : 758.9 ALI



Le goût et l'alimentation dans l'Antiquité

Dossiers d'archéologie, n° 362, mars/avril 2014

De l'assiette quotidienne au banquet culturel, dans une véritable « archéologie du goût », ce numéro aborde la question de l'alimentation dans l'Antiquité, sous l'angle de l'interdisciplinarité : archéozoologie, archéobotanique, céramologie sont convoquées. La nourriture est à la fois un produit et un miroir de l'organisation d'une société : du sanctuaire au « panier de la ménagère », ce sont toutes les structures économiques et sociales antiques qui sont examinées, à travers la circulation des produits, la production des contenants et ustensiles, les habitudes alimentaires...

Cote : PA.1 (Revue)



Les recettes d'Arkéo ! : mon petit livre de cuisine ancienne, Antiquité et Moyen Âge

Faton jeunesse, 2017

Pour déguster l'histoire de l'entrée jusqu'au dessert, et partir à la découverte des saveurs perdues, ce livre de recettes pour petits et grands raconte les aubergines à la mode d'Alexandrie, les sambousek, le moretum, le halvas simigdalenios, la patina de laitue, le flan de Sienna...

Cote : J 758.9 ALI



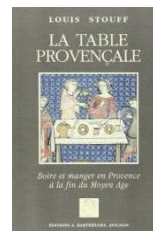
Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles

Bruno Laurioux

Hachette littératures, 2002 (La vie quotidienne)

L'alimentation médiévale est un monde disparu de saveurs et d'odeurs. Pour le retrouver, l'auteur scrute les recettes laissées par les maîtres-queux du roi qui nous dévoilent la richesse des ingrédients utilisés dans les cuisines royales : plats épicés et plats colorés dominent les tables et les repas. Il se réfère également aux fouilles archéologiques restituant la cuisine-salle à manger des paysans. Et reconstitue ainsi pour nous l'imaginaire culinaire de nos ancêtres et les diverses pratiques liées à la préparation des repas.

Cote : 940.13 LAU



La table provençale : boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge

Louis Stoff

Éditions A. Barthélemy, 1996

Le grand public connaît l'alimentation provençale traditionnelle. Mais celle-ci n'est-elle pas un peu mythique ? La nourriture a changé et s'est enrichie d'aliments nouveaux. Les Provençaux des 14^e et 15^e siècles ignoraient la tomate, la pomme de terre, le haricot, l'aubergine, l'artichaut, l'abricot. Ils absorbaient d'énormes quantités de pain et de vin, mais étaient fréquemment menacés par la disette. L'auteur évoque aussi les manières de table au temps de la Papauté d'Avignon, de la reine Jeanne et du roi René.

Cote : 758.9 ALI



Tables et festins : l'hospitalité dans la peinture flamande et hollandaise et la bande dessinée

Glénat, 2015

Dès la fin du 16^e siècle, dans la peinture flamande et hollandaise, les natures mortes se présentent comme tantôt débordant de mets, tantôt proposant un repas frugal. La richesse des tables de la Flandre catholique y contraste avec les repas maigres de la Hollande protestante. Présents dans les pièces d'accueil et de réception, ces tableaux sont comme des offrandes symboliques données aux visiteurs. À ces œuvres du 17^e siècle répondent les créations d'auteurs de bande dessinée, qui réinterprètent le thème de l'hospitalité, de la collation et du festin.

[Exposition, Grenoble, Couvent Sainte-Cécile, 27 novembre 2015-27 février 2016]

Cote : 758.9 ALI

Textes gourmands



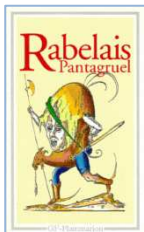
L'art culinaire

Apicius

Les Belles lettres, 1987 (Collection des universités de France)

Apicius, ami de l'empereur Tibère, est entré dans la légende pour avoir porté la glotonnerie à des extrêmes inouïs. Il s'est fait connaître par ses extravagances culinaires en inventant des plats tels que le talon de chameau ou les langues de flamants, mais aussi par les dépenses somptuaires que nécessitaient ses festins. *L'art culinaire* constitue un précieux témoignage historique, tant sur les goûts de l'époque que sur les techniques de conservation des aliments.

Cote : 759.8 ALI



Pantagruel roy des Dipsodes : restitué à son naturel avec ses faitz et prouesses espouvantables

François Rabelais

Flammarion, 1993 (G.F.)

Par mégarde, le géant Pantagruel comble une carie dentaire en avalant des soldats ! Il a pour ami Panurge, un fieffé voleur vivant de la vente des indulgences et du mariage des vieilles femmes. Par cette farce énorme, Rabelais lutte avec humour contre un certain obscurantisme du Moyen Âge.

Cote : 758.9 ALI



Physiologie du goût

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Flammarion, 1982 (Champs)

Le plus célèbre traité de gastronomie français est en même temps un manuel de savoir-vivre, une description de la société riche et heureuse du temps de Louis-Philippe et un savoureux tableau de mœurs. Recueil de mémoires, œuvre de toute une vie, la *Physiologie du goût*, publiée en 1825, est une véritable somme de réflexions sur les sens en général, sur le goût en particulier.

Cote : 758.9 ALI

Les artistes et la gastronomie



L'art à pleines dents

Sylvie Delpech
Palette, 2010

Depuis l'Antiquité, la nourriture a inspiré un grand nombre d'artistes. Cet ouvrage est une invitation à un délicieux voyage parmi des scènes de repas religieuses, majestueuses ou intimes, des natures mortes appétissantes ou énigmatiques et des œuvres contemporaines savoureuses. Il convie le lecteur à pique-niquer à l'ombre des arbres à la manière de Claude Monet, à traverser les marchés du 17^e siècle, à déguster les camemberts de Gilles Barbier, une salade de Giovanni Anselmo, une charlotte aux framboises de Natacha Lesueur ou une Joconde à la confiture de Vik Muniz.

Cote : J 758.9 ALI



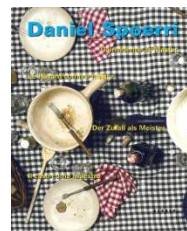
Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture

CAPC-Musée d'art contemporain de Bordeaux ; Fage éditions, 2004

Ce catalogue présente les œuvres d'une quarantaine d'artistes, tels Michel Journiac, Natacha Lesueur, Sophie Calle, Piero Manzoni, Jana Sterbak, Wim Delvoye ou encore Daniel Spoerri, qui questionnent la nourriture, en tant que réflexe biologique ou acte culturel. Utilisant les aliments comme thème ou matériau, leurs créations explorent le sensuel, l'esthétique, le ludique, l'humaniste, le scatologique, ou le morbide de la nourriture.

[Exposition, Bordeaux, CAPC-Musée d'art contemporain, 9 octobre 2004-13 février 2005]

Cote : 758.9 ALI



Daniel Spoerri : Coincidence as Master ; Le Hasard comme maître ; Der Zufall als Meister ; Il caso come maestro

Kerber, 2003

Les objets tiennent une place importante dans l'œuvre de Daniel Spoerri. À travers eux, il accumule les traces dispersées de la vie et tente de les rassembler comme on rassemble une famille. Lorsqu'il crée ses premiers « tableaux-pièges » vers 1960, il souhaite immortaliser les instants qui marquent notre vie. À un moment de la soirée, soudain tout s'arrête : tout reste en l'état, à l'endroit précis, à l'instant précis, les assiettes et les couverts, les plats, les verres à vin... Couverte de restes de nourriture, de tâches, la table est accrochée au mur. Le piège est refermé : l'œuvre d'art est née.

Cote : 709.2 SPO

Fruits, légumes et volailles, l'art de la nature morte



Goûts et saveurs baroques : images des fruits et légumes en Occident

Sous la direction de Olivier Le Bihan
Musée des Beaux-Arts de Bordeaux, 2004

Ce catalogue présente une soixantaine de natures mortes flamandes, françaises et hollandaises des 17^e et 18^e siècles. Les peintures de Snyders, Coosemans, Van Boucle, Moillon, Linard, Chardin... nous donnent à admirer fruits et légumes, dans un heureux mariage de l'art et de l'illusion. Chou-fleur, melon, pomme... L'ouvrage en donne l'origine, la symbolique, les propriétés et la place dans l'histoire de la gastronomie.
[Exposition, Bordeaux, Musée des Beaux-Arts, 24 septembre 2004-3 janvier 2005]

Cote : 758.4 GOU



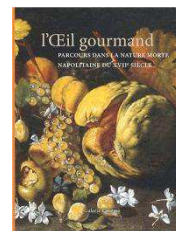
Von Schönheit und Tod : Tierstilleben von der Renaissance bis zur Moderne

[La beauté et la mort : natures mortes animalières, de la Renaissance à l'époque moderne]
Staatliche Kunsthalle Karlsruhe ; Kehrer, 2011 [texte en allemand]

Depuis l'Antiquité, les animaux et leur représentation artistique ont inspiré les peintres. À travers les œuvres, réalisées entre le 16^e et le 20^e siècles, d'artistes tels Dürer, Rubens, Metsu, Chardin, Goya, Manet, Ensor, Beckmann et Kokoschka, cette exposition illustre l'évolution du regard porté sur ce motif, entre symbole des privilèges de la noblesse, référence religieuse à la mort et à la résurrection, métaphore de la souffrance humaine et des atrocités de la guerre, expression du plaisir des sens.

[Exposition, Karlsruhe, Staatliche Kunsthalle, 19 novembre 2011-19 février 2012]

Cote : 758.4 VON



L'œil gourmand : parcours dans la nature morte napolitaine du XVII^e siècle

Galerie Canesso, 2007

Le genre de la nature morte s'est particulièrement développé dans l'école napolitaine au 17^e siècle. Le lecteur explorera l'univers des sous-bois de Paolo Porpora, admirera la prouesse magistrale de Giuseppe Recco ou celle très épurée de Giovan Battista Ruoppolo, se délectera des natures mortes de fruits de Giuseppe Ruoppolo, des magnifiques compositions de Luca Forte, et découvrira des artistes moins connus tels que le maître S. B. et Paolo Cattamara.

[Exposition, Paris, Galerie Canesso, 26 septembre-27 octobre 2007]

Cote : 758.4 DAM



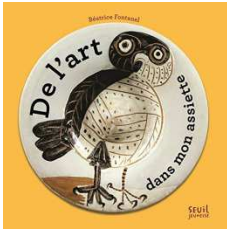
La nature morte française au XVII^e siècle

Éric Coatalem
Faton, 2014

Le genre de la nature morte, en germe dès l'Antiquité et la fin du Moyen Âge, prend son essor au 17^e siècle avec le développement du goût pour les jardins et l'arrivée en Europe de produits du Nouveau Monde et des Indes. Il évolue vers un art de plus en plus décoratif et somptueux au fur et à mesure de l'avancée du siècle. Les peintres français sont influencés par leurs homologues italiens et surtout nordiques.

Cote : 758.4 COA

Vaisselle et arts de la table

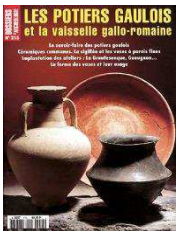


De l'art dans mon assiette

Béatrice Fontanel
Seuil jeunesse, 2015

Petit monde de forme ronde, l'assiette permet de grands voyages et des aventures imaginaires. De la Rome antique aux plats décorés par Picasso, des céramiques d'Iznik à la manufacture de Sèvres, en passant par la Chine et le Japon, cet ouvrage propose aux jeunes lecteurs et à leurs parents de parcourir l'histoire de l'art et ses grandes civilisations, grâce à une collection d'assiettes exceptionnelles.

Cote : J 738 FON

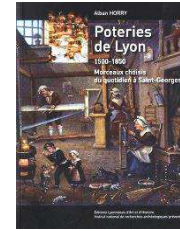


Les potiers gaulois et la vaisselle gallo-romaine

Dossiers d'archéologie, n° 215, juillet-août 1996

À travers l'étude de l'implantation des ateliers de poterie (la Graufesenque, Gueugnon...), les techniques de production des céramiques (sigillée et vases à parois fines), leur forme et leur usage, c'est tout le savoir-faire des potiers gaulois qui est démontré. La multiplication des découvertes permet de mieux connaître les transferts de potiers, d'outils ou de savoir-faire, et les aires spécifiques de diffusion des produits fabriqués.

Cote : PA.1 (Revue)

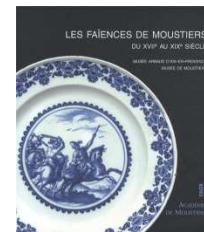


Poteries de Lyon, 1500-1850 : morceaux choisis du quotidien à Saint-Georges

Alban Horry
Éditions lyonnaises d'art et d'histoire ; Inrap, 2012

Les fouilles menées de 2002 à 2004 le long de la Saône à Lyon ont livré le lot le plus important de céramiques postérieures au Moyen Âge découvert à ce jour dans la ville. Les innombrables objets exhumés sont des témoins intimes d'un passé disparu. Ces morceaux choisis du quotidien, reflets éclatants de ce que les intérieurs des maisons contenaient d'objets en terre cuite, nous plongent au cœur de l'histoire lyonnaise.

Cote : 738 HOR



Les faïences de Moustiers du XVII^e au XIX^e siècle : au Musée Arbaud d'Aix-en-Provence et au Musée de Moustiers

Académie de Moustiers
Fage, 2013

Le parcours proposé par les collections du Musée Arbaud et du Musée de Moustiers est un voyage dans le temps d'un siècle environ, le grand siècle des arts décoratifs en France. Comment le village de Moustiers, sur le flanc des Alpes-de-Haute-Provence, a-t-il pu devenir l'un des centres faïenciers majeurs du royaume de France au 18^e siècle ? De l'imagination de ses artistes sont nés des décors originaux qui ont par la suite essaimé dans toute la production française de faïence de grand feu, et même au-delà.

Cote : 738 FAI

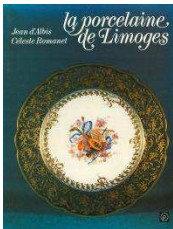


Versailles et les tables royales

Dossier de l'art, n° 15, novembre-décembre 1993

La France et Versailles ont marqué de leur empreinte l'Europe de la fin du 17^e siècle et du 18^e siècle. Dans le domaine des usages de table, le grand couvert – ce mode de repas royal institué par Louis XIV – fut suivi dans toutes les cours européennes. L'un des symboles du raffinement et de l'art de vivre du 18^e siècle est le service de table de Louis XV, livré par la manufacture de Vincennes. On découvre aussi le somptueux service en porcelaine de Sèvres de Louis XVI, le génie des orfèvres parisiens au Siècle des Lumières, le service dit « Grand vermeil », de plus de 1000 pièces de Napoléon...

Cote : PM.5 (Revue)

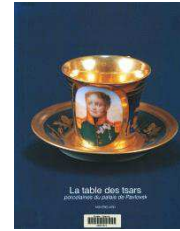


La Porcelaine de Limoges

Jean d'Albis, Céleste Romanet
Sous le vent, 1980

Cet ouvrage propose une histoire complète de toutes les fabriques de porcelaine limougeaude, des origines à nos jours. On y découvre que si Limoges est justement considéré comme le principal centre de la porcelaine de table, sa production va bien au-delà dans la création artistique, avec les pâtes colorées, les « rustiques » de Lesme, les fantaisies baroques d'Aaron et Valin, les couleurs de grand feu, et les sculptures qui tiennent une large place tout au long du 19^e siècle.

Cote : 738 ALB



La table des tsars : porcelaines du palais de Pavlovsk à Saint-Pétersbourg

Musée des ducs de Wurtemberg, 1994

Constituée pour l'essentiel de 1780 à 1828, la collection de porcelaines de Pavlovsk, riche et variée, présente majoritairement des œuvres russes, mais également des pièces des plus grandes manufactures européennes – France, Angleterre, Autriche, Italie, Allemagne – et d'Asie – Chine, Japon. La plupart ornaient les salles d'apparat du palais, les appartements privés et les pavillons.

[Exposition, Montbéliard, Château des ducs de Wurtemberg, 1^{er} juin-28 août 1994]

Cote : 738 TAB



Sèvres : les plus riches collections du monde

Dossier de l'art, n° 14, septembre-octobre 1993

À travers la manufacture de Sèvres et le musée national de la Céramique, c'est toute l'histoire de la céramique que l'on découvre : poteries, faiences, majoliques italiennes, grès et porcelaines européennes...

Cote : PM.5 (Revue)



Bibliothèque Arsène Héritier
4, place des Ormeaux · 26000 Valence
T. 04 75 79 20 56
documentation-musee@mairie-valence.fr

Horaires :
Me, Je, Ve 14h-18h
Sa 10h-12h

