



Cour de France.fr / Vie quotidienne / Autour de la table / Etudes modernes / L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle

Stéphane Castelluccio

L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle

Article. Source : Versalia

Castelluccio, Stéphane. L'art de la gastronomie à Paris au XVII^e siècle, Versalia. Revue de la Société des Amis de Versailles, n° 14, 2011, p. 19-51.

Extrait de l'article

Dans leurs mémoires comme dans leurs lettres, les hommes du XVII^e siècle parlaient peu de leurs repas et des plats qui les constituaient, sinon pour louer une bonne table en général ou remarquer un appétit particulier, tel celui de Louis XIV. Les contemporains employaient les termes de « gourmandise », de « friandise » ou de « bonne chère », celui de gastronomie n'apparaissant qu'à la fin du XVIII^e siècle. L'histoire de l'art culinaire repose donc essentiellement sur l'étude des livres de cuisine. Dès le XIV^e siècle, un des premiers ouvrages avait été publié en France. Intitulé Le Viandier, il a été réédité jusqu'en 1604, preuve de son succès. Au XVI^e siècle, l'Italie prit le relais avec la publication d'une cinquantaine de livres de cuisine, tandis que la France n'en édita aucun. Cette dernière reprit le flambeau, pour ne plus le lâcher, à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle. Ainsi, soixante-quinze éditions de livres de cuisine ont été répertoriées en France dans la seconde moitié du XVII^e siècle, soit quelque 90000 volumes. Il n'est pas possible de tous les détailler dans cette étude, et seuls les plus importants pour l'histoire de la cuisine sont évoqués.

[Lire la suite \(persee.fr\)](#)