

Table des matières

Introduction	3
Chapitre 1 L'histoire de l'alimentation : quelques repères	9
I. Des études de mœurs à l'IEHCA : montée en puissance d'une historiographie.....	9
II. L'apport des autres sciences	13
III. Systèmes agraires et types d'aliments.....	18
Partie 1 V^e-XIII^e SIÈCLE	23
Chapitre 2 Les temps romano-barbares : un choc des civilisations ?... 25	
I. Romains et barbares : des enjeux identitaires	25
II. Princes et moines : le repas signifiant.....	33
Chapitre 3 Les grandes synthèses alimentaires	43
I. L'alimentation byzantine.....	43
II. Les cuisines musulmanes entre Orient et Occident.....	50
III. Tables carolingiennes	57
Chapitre 4 Les temps féodaux (XI ^e -XIII ^e siècle).....	69
I. Villes et campagnes	69
II. Élités laïques et ecclésiastiques.....	75
Partie 2 XIV^e-XVI^e SIÈCLE	85
Chapitre 5 Quantités et régimes alimentaires.....	87
I. Régimes alimentaires	88
II. Une époque de crise	99
III. Nourritures de jeûne et de pénitence.....	105

Chapitre 6	Cuisine médiévale	113
	I. Le livre de cuisine : un objet singulier.....	113
	II. Les métiers de l'alimentation.....	119
	III. Saveurs et épices	126
Chapitre 7	Fêtes et banquets.....	133
	I. La table des jours de fête	133
	II. Festins et banquets : quelques exemples.....	142
Chapitre 8	Discours et pratiques	153
	I. Normes sociales et culturelles	153
	II. Les plaisirs de la table.....	162
	 Bibliographie	 169