

TABLE DES MATIÈRES

BIBLIOGRAPHIE	7
A. RÉPERTOIRES, CATALOGUES, BIBLIOGRAPHIES	7
B. ÉDITIONS DE TEXTES	7
C. ÉTUDES	11
CHAPITRE I : DÉFINITION DU GENRE	13
A. UNITÉ ET DIVERSITÉ DU GENRE	14
1. Des formes diverses	14
2. La recette culinaire, unité de base	15
B. LIMITES DU GENRE	18
1. Recettes alimentaires	18
2. Manuels d'hôtel	20
3. La cuisine médicale	21
4. Livres mixtes	22
CHAPITRE II : ÉVOLUTION DU GENRE	25
A. AU XIV ^e SIÈCLE, LA RENAISSANCE D'UN GENRE	25
1. Des précédents oubliés	27
2. Un livre de cuisinier	29
B. DES TRANSFORMATIONS INCESSANTES	30
1. Le public, le cuisinier et son maître	30
2. Un produit standard	33
3. Un livre attrape-tout	35
CHAPITRE III : RÈGLES DE CRITIQUE	39
A. TRADITION ORALE ET TRANSMISSION ÉCRITE	40
1. Un livre «ouvert»	40
2. Le bricolage textuel	42
3. Des traditions complexes et diffuses	43
4. L'intertextualité	45
B. DES TÉMOINS AMBIGUS	48
1. Œuvre ou manuscrit ?	48
2. Archaisme et modernité	50
3. La représentativité du livre de cuisine	51

CHAPITRE IV : RAYONNEMENT DU GENRE.....	53
A. PRODUCTION	53
1. Chronologie	54
2. Géographie	54
3. Modalités	56
B. DIFFUSION	56
1. Méthodes d'approche	56
2. Modes de diffusion	58
3. Les possesseurs	59
C. UTILISATIONS.....	61
1. Les usages du livre	61
2. Influences sur d'autres genres	63
CHAPITRE V : ÉDITIONS	65
A. UN BILAN MITIGÉ	65
1. Les premières éditions (XVIII ^e siècle)	65
2. La grande vague éditoriale du XIX ^e siècle	66
3. Au XX ^e siècle: déclin et renouveau de l'édition culinaire ..	68
B. LES PROBLÈMES D'ÉDITION	69
1. Critères éditoriaux	70
2. Apparat critique	71
3. Présentation du texte culinaire.....	72
CHAPITRE VI : DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHES.	73
A. LIVRES DE CUISINE ET CUISINE	73
1. De l'anecdote aux séries : l'évolution des problématiques ..	73
2. Diversité des approches.....	76
3. Des conclusions à manier avec prudence	79
B. DES MOTS AUX CHOSES L'ÉTUDE LINGUISTIQUE	
DES LIVRES DE CUISINE.....	81
C. LIVRE DE CUISINE ET HISTOIRE DU LIVRE.....	82
INDEX DES MANUSCRITS CITÉS.....	85