

# SOMMAIRE

Françoise ARGOD-DUTARD	
<i>Introduction</i> .....	15

## *1<sup>re</sup> partie*

### HISTOIRE DE MOTS ET DE METS (MOYEN ÂGE-XXI<sup>e</sup> SIÈCLE)

Françoise ARGOD-DUTARD	
<i>Introduction</i> .....	21

Jean-Loup CHIFLET	
<i>Mise en bouche</i> .....	23

PASCAL TARANTO	
<i>Du glouton au gastronome : la philosophie du goût</i> .....	27

Éric BIRLOUEZ	
<i>Festins princiers de la Renaissance : l'amorce d'une renaissance des goûts</i> .....	37

Florent QUELLIER	
<i>La bonne chère au XVII<sup>e</sup> siècle, des mets et des mots</i> .....	47

Alain MONTANDON	
<i>Parler à table et parler de la table</i> .....	57

Patrick RAMBOURG	
<i>Du discours à la créativité : les appellations culinaires des chefs</i> .....	67

Kilien STENGEL	
<i>La bonne cuisine avec ses bons mots</i> .....	77

Julien KILANGA MUSINDE <i>La langue française et les langues africaines en dialogue à table</i> .....	91
Jean-François CHARREAU, Habib BEN SALHA, Christine JACQUET-PFAU, Yannick LE BOULICAUT, Henriette WALTER <i>Nourritures exotiques : emprunts et métissages</i> .....	97
Françoise ARGOD-DUTARD <i>Conclusion</i> .....	119

*2<sup>e</sup> partie*

**DU SON DES MOTS AUX TEXTES SPÉCIALISÉS :  
ASPECTS SOCIO-CULTURELS**

Françoise ARGOD-DUTARD <i>Introduction</i> .....	123
Luca NOBILE et Jordi BALLESTER <i>Du goût des mets au son des mots</i> <i>Recherches expérimentales sur le symbolisme phonétique</i> <i>des goûts et des arômes</i> .....	125
Jean PRUVOST <i>Les métiers de bouche : mets, mots et textes</i> .....	145
Sylvie JOBBIN LE MOAL <i>Épices, espèces et épiciers</i> .....	155
Hélène AVERSENG <i>Repas, banquets et festins, une histoire de mots</i> .....	159
Tristan HORDÉ <i>Les menus des associations à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle</i> .....	171
Stéphane GENDRON <i>Faim, misère et souffrance dans la toponymie</i> .....	179
Sarah BOISANFRAY <i>À la table des Angevins</i> .....	185

René SIRET

*Terroirs et typicité des vins du Val de Loire :  
quels enjeux dans un contexte changeant ?*..... 193

Patrick VOISIN

*La nation française s'est aussi constituée dans sa cuisine!*..... 207

Françoise ARGOD-DUTARD

*Conclusion* ..... 235

### 3<sup>e</sup> partie

## NOURRITURES LITTÉRAIRES ET ARTISTIQUES

Françoise ARGOD-DUTARD

*Introduction* ..... 239

Anne-Pascale POUHEY-MOUNOU

*Dérives alimentaires et plats composés rabelaisiens  
dans le second Quart Livre*..... 241

Pauline BRULEY

*Mets, mots et figures dans les Fables de La Fontaine* ..... 251

Françoise Argod-Dutard

*Le vin des écrivains à la table des Lumières*..... 267

Claude SCHOPP

*Alexandre Dumas : l'Europe par chemins et par tables* ..... 275

Christian ROBIN

*Proust et les repas dans À la recherche du temps perdu* ..... 293

Jacques BOISLÈVE

*Curnonsky : la langue et les papilles*..... 305

Françoise ARGOD-DUTARD, Jacques BAULANDE,

Jean-Luc JAUNET et Gérard PEYLET

*Nourritures du corps et banquet de l'esprit*..... 317

Yves PINARD	
<i>Cuisine et peinture ou l'heureux parcours d'un cuisinier</i> .....	341
Françoise ARGOD-DUTARD	
<i>Conclusion</i> .....	365
Françoise ARGOD-DUTARD	
<i>Le mot de la fin</i> .....	367

### ANNEXES

Sous la direction de Françoise ARGOD-DUTARD et de Marie BOSSELET	
<i>Avant-Propos</i> .....	373
<i>Les activités linguistiques et littéraires</i> .....	375
<i>Les activités pédagogiques de l'académie de Nantes</i> .....	379
<i>Les manifestations culturelles</i> .....	395
<i>Bibliographie indicative</i> .....	403
<i>Remerciements</i> .....	411