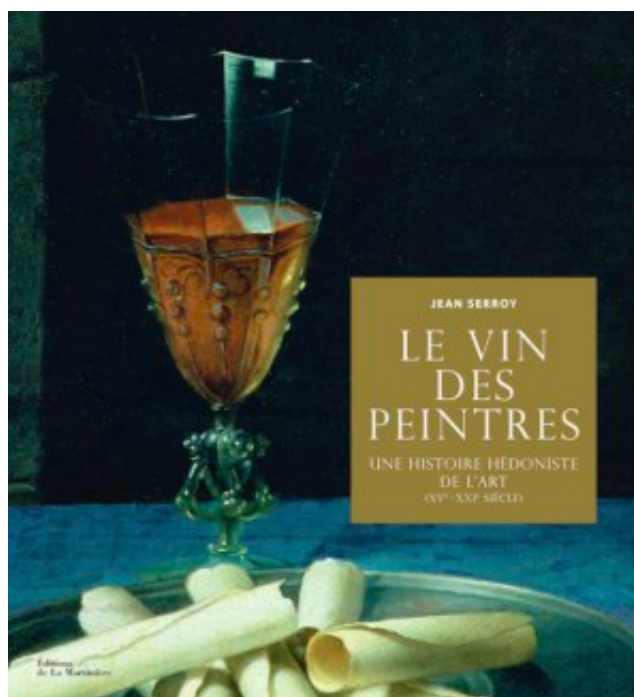


Des fêtes de Noël qui ont du goût !

Date : 13 décembre 2016

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'Académie des Gastronomes du Puy-de-Dôme tenait à vous proposer une sélection de deux ouvrages à déposer au pied du sapin et de la crèche.

Le vin dans la peinture



En s'appuyant sur une sélection d'une centaine de tableaux, Jean Serroy retrace une histoire de l'art du XVe au XXIe siècle, en présentant chaque œuvre dans sa symbolique, et en s'attardant souvent sur un détail intrigant ou étonnant du tableau. L'histoire de ce vin des dieux qui devient peu à peu vin des hommes apporte un éclairage inédit sur les usages de chaque époque abordée.

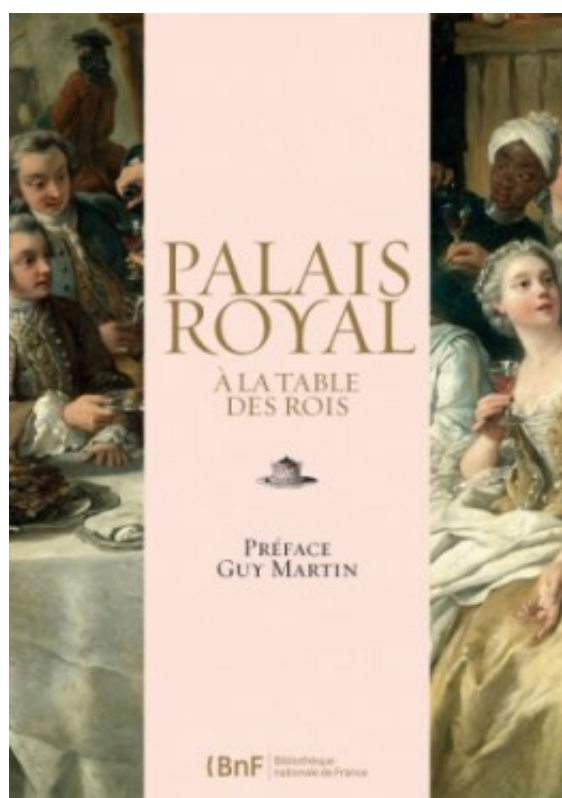
260 x 285 mm – 216 pages

01 septembre 2016

49 €

Jean Serroy, professeur d'université émérite, est spécialiste de la littérature et du théâtre du XVIIIe siècle. Par ailleurs critique de cinéma, il compte parmi ses publications récentes *Entre deux siècles, 20 ans de cinéma contemporain* (Éditions de La Martinière, 2006), en collaboration avec Guillaume de Laubier, *Les Plus Belles Universités du monde* (Éditions de La Martinière, 2015) et, en collaboration avec Gilles Lipovetsky, *L'Écran global* (Seuil, 2007) et *L'Esthétisation du monde* (Gallimard, 2013).

Palais Royal – À la table des rois



Alina Cantau, Frédéric Manfrin et Dominique Wibault

De François Ier à Napoléon III, en passant par Louis XIV et Bonaparte, Palais royal invite les gourmands d'images et d'histoire à découvrir la cour de France sous un autre jour : quand elle passe à table. Au fil des siècles et des règnes, la culture culinaire évolue. Les voyages et leur cortège de découvertes viennent métisser les repas, au gré des échanges diplomatiques, des mariages princiers et du commerce. Mais toujours la gastronomie est affaire de plaisir. Comme l'écrit Guy Martin qui signe ici la préface, le palais naît d'une sensibilité, à la fois personnelle et collective, qui se cultive. À l'origine de la « cuisine française », les tables royales de France posaient les bases de ce qui allait faire sa renommée.

Alina Cantau est coordinatrice scientifique Gallica au sein du département de la Coopération à la Bibliothèque nationale de France. En charge de la gastronomie, elle a collaboré à plusieurs revues spécialisées et à l'Agenda gourmand (BnF). Elle a également participé à des actions de valorisation des collections gourmandes de la Bibliothèque nationale de France et de ses partenaires.

Frédéric Manfrin, conservateur, est depuis 2008 chef du service Histoire à la Bibliothèque nationale de France. Il a assuré le commissariat des expositions « Esprit[s] de Mai 68 », « Casanova, la passion de la liberté » et « Été 14 : les derniers jours de l'ancien monde », dont il a également codirigé le catalogue. Il donne depuis quelques années de nombreuses conférences sur l'histoire culturelle et politique de l'Europe aux XVIIe et XVIIIe siècles.

Dominique Wibault, chargée de collection en gastronomie au département Sciences et Techniques de la Bibliothèque nationale de France, a collaboré à l'édition 2015 de l'Agenda gourmand (BnF) et au dossier gastronomie « Du sens aux sens » du numéro 49 de la Revue de la BnF.

[Editions de la BnF](#)

181 x 257 – 224 pages

22/10/2015

34,90 €

- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Tumblr\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
-