

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
ABRAMSON	Julia	Frontières de la nourriture en Oklahoma	n°38- p. 26
ABRIC	Sophie et Loïc	L'épine-vinette de Saint-Seine-l'Abbaye, confiture du passé, confiture du futur ?	n°24 - p. 25
ADRIAENSEN	Alexander	Nature morte Hollandaise	n°16 - couv
ALEXANDRE-BIDON	Danièle	Des turbercules fun en bulles... Les pommes de terre sur la table à dessin	n°45 - p. 65
ALLEMANDOU	Gérard	Le mot du Président	n°40 - p. 4
ALLEMANDOU	Gérard	Rencontre / Yves Camdeborde - La "bistronomie" charcutière	n°41 -page 68
ALLEMANDOU	Gérard	De la ville à la scène, le personnage de l'écaillère	n°43 -page 41
ALLEMANDOU	Gérard	Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgras à Ouches	n°48 - p. 40
ALLEMANDOU	Gérard	Un livre oublié : Histoire du restaurant en France de Pierre Andrieu	n°48 - p. 101
ALLEMANDOU	Gérard	Meunier tu dors	n°50 - p. 67
ALLEMANDOU	Gérard	Le maître cuisinier de l'empereur	n°52 - p. 23
ALLEMANDOU	Gérard	Ce que peut dire une cave	n°46 - p. 101
AMRAOUI	Idriss Al	Le paradis des femmes et l'enfer des chevaux	n°6 - p. 51
ARCIMBOLDO	Guiseppe	Illustration de la couverture - L'automne	n°12 - couv
ARNAUD	Coline	Au plaisir des becs sucrés	n°49 - p. 35
ASTIER	Ingrid	Parfums de bouche	n°32- p. 17
AUSSUDRE	Mathieu	Le Rocher de Cancale, monographie d'un grand restaurant ou l'histoire du premier restaurant de poisson	n°50 - p. 96
AUSSUDRE	Mathieu	L'Oktoberfest de Munich, identité et société	n°51 - p. 36
AUSSUDRE	Matthieu	L'extimité au restaurant	n°48 - p. 20
AUZEL	Jean-Pierre	Les livres de Pierre Troisgras, restaurateur à Roanne	n°1 - p. 1
BALZAC	Honoré de	Traité des Excitants Modernes	n°17 - p. 53
BARATELLA	Sylvine	Jérôme Cardan : un médecin face à la sorcellerie et une leçon de diététique	n°17 - p. 29
BARBIER	Jean-Paul	Nicolas Appert vu par Balthazar Grimod de la Reynière dans son Almanach des Gourmands	n°12 - p. 47
BARUCH	Marc-Olivier	Hommage funèbre à Jean Gattégno, président des Bibliothèques gourmandes	n°7 - p. 1
BEAUGÉ	Bénédict	Rencontre / "April in Paris". Un menu de printemps de Guillaume Delage	n°43 -page 73
BAVEUX	Patrice	Dans les vieux pots / Les camions dans la rue	n°44 -page 77
BAVEUX	Patrice	Cocktails d'avis et algorithmes s'invitent dans le choix des restaurants	n°50 - p. 83
BEAUGÉ	Bénédict	Technique ou produit, faut-il choisir (1ère partie)	n°35- p. 25
BEAUGÉ	Bénédict	Technique ou produit, faut-il choisir (2ème partie)	n°36- p. 37
BEAUGÉ	Bénédict	Rencontre / La cinquième saison selon Guillaume et Christine Viala	n°42 -page 64
BEAUGÉ	Bénédict	Escoffier voyageur	n°44 -page 9
BEAUGÉ	Bénédict	Esthétique de la purée	n°45 - p. 34
BEAUGÉ	Bénédict	Éditorial: Au RESTAURANT	n°48 - p. 5
BEAUGÉ	Bénédict	Le sorcier de l'assaisonnement	n°48 - p. 7
BEAUGÉ	Bénédict	Le restaurant producteur de normes	n°48 - p. 30
BEAUGÉ	Bénédict	Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgras à Ouches	n°48 - p. 40
BEAUGÉ	Bénédict	Dejeuner des rêves au port de Toulon	n°49 - p. 78
BEAUGÉ	Bénédict	Christophe Saintagne: hommage au rock	n°50 - p. 111
BEAUGÉ	Bénédict	La bonne cuisine d'Oncle Lenny	n°51 - p. 76
BEAUGÉ	Bénédict	Montée de sève . Déjeuner de printemps par Simon Horwitz	n°51 - p. 116
BEAUGÉ	Bénédict	France-Japon, aller-retour	n°52 - p. 26
BEAUGÉ	Bénédict	Un histoire de famille	n°52 - p. 80
BEHR	Edward	Que peut-il encore advenir lorsque tout semble avoir été déjà fait ?	n°48 - p. 59
BENOIT-BASSET	Marie-Paule	Illustration de la couverture - La brochette de fraises - Le tryptique de Bacchus	n°32 - couv
BENSOUSSAN	Maurice	New York 1902	n°29- p. 11
BEROS	Bernard	Illustration de la couverture - Le chou rouge	n°29 - couv
BERTHON	Salomé	La convivialité à l'épreuve des repas de rue : enquête anthropologique	n°25 - p. 15

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
BILLOUX	Jean-Pierre	Menu Idéal - 1 - L'apéritif	n°9 - p. 3
BILLOUX	Jean-Pierre	Menu Idéal - 2 - L'entrée	n°10&11 - p. 175
BILLOUX	Jean-Pierre	Menu Idéal - 3 - Le poisson	n°12 - p. 3
BILLOUX	Jean-Pierre	Menu Idéal - 4 - La viande	n°13 - p. 3
BILLOUX	Jean-Pierre	Menu Idéal - 5 - Ananas rôti	n°14 - p. 3
BLANC	Georges	Menu Idéal - 1 - Crêpe parmentière au saumon et au caviar ; poulet de Bresse comme au G7	n°33- p. 7
BLANC	Georges	Menu Idéal - 2 - Savarin "velours noir" en rosace d'orange et de pamplemousse rose confit	n°34- p. 7
BLANCHARD	Roselyne	L'imagerie culinaire de Joris-Karl Huysmans	n°12 - p. 39
BLANCHET	Sylvie	Les confréries vineuses du Centre et Val de Loire	n°5 - p. 41
BLONDEL	Madeleine	En tournant autour du pot : la moutarde de Dijon	n°1 - p. 7
BOCQUILLON	Anne-Marie	Le porc au Mayen Âge- Le roi des forêts	n°37- p. 23
BOILEAU	Nicolas	Le repas ridicule	n°19 - p. 55
BOMAN	Patrick	Breflexique de l'infamie culinaire	n°31- p. 17
BOMAN	Patrick	Tentaculaire, vermiculaire: sensations sur le vif d'un voyageur européen à table, face à la cuisine coréenne	n°35- p. 53
BONAL	Colonel François	L'utilisation du vin de Champagne dans la cuisine	n°7 - p. 13
BONNAIN	Rolande	La femme, l'amour et le sucre	n°8 - p. 15
BONNEMAISON	Joachim	Illustration de la couverture - La soupière de Madame	n°24 - couv
BONNET	Jean-Claude	Le 18 ^e siècle entre le Goût et les dégoûts	n°15 - p. 49
BORDAT	Isabelle	Lithographie extraite de "De bouche à oreille à bouche"	n°15 - couv
BORÈ	Florence	Illustration de la couverture - Le Goûter ; Écorse fragile	n°37 - couv
BOUDIER	Valérie	Exposition gourmande / Coch-Coch : du l'art contemporain	n°41 -page 71
BOURGEON	Thierry	La montre et le cuisinier	n°36- p. 43
BOURGEON	Thierry	Le quiz in	n°36- p. 45
BOURGUIGNON	Philippe	Éditorial: De vin, de vent et d'ivresse	n°47 - p. 7
BOURGUIGNON	Philippe	Dix-huit planches de raisin	n°47 - p. 19
BOURGUIGNON	Philippe	Fierté et Bonheur de Félicien Rops, vigneron à Corbeil-Essonnes	n°47 - p. 43
BOURGUIGNON	Philippe	"Je suis un extrémiste du goût"	n°51 - p. 28
BOUYGUES	Astrid	Le vin dans ses œuvres	n°20 - p. 51
BOUYGUES	Astrid	Pâtes italiennes, mangeurs français: pour une poésie sans frontière de la pasta 1 (Première partie)	n°36- p. 23
BOUYGUES	Astrid	Pâtes italiennes, mangeurs français: pour une poésie sans frontière de la pasta 2 (Deuxième partie)	n°37- p. 32
BOUYGUES	Astrid	Pâtes italiennes, mangeurs français: pour une poésie sans frontière de la pasta 3 (troisième et dernière partie)	n°38- p. 47
BOUYGUES	Astrid	Introduction: Charcuterie	n°41 -page 5
BOUYGUES	Astrid	A la fois de l'art et du cochon	n°41 -page 23
BOUYGUES	Astrid	Éditorial: A notre bonne santé	n°42 -page 5
BOUYGUES	Astrid	Éditorial: Littérature de XIX ^e siècle: jouissances et frustrations	n°43 -page 5
BOUYGUES	Astrid	Le boudin, cette couleuvre qu'on avale. Lecture d'un détail du Ventre de Paris	n°43 -page 27
BOUYGUES	Astrid	Po(è)mes de terre	n°45 - p. 82
BOUYGUES	Astrid	La Cave, la Caverne et le Caveau	n°47 - p. 69
BOYER	Anne	Quelques livres relatifs au chocolat au 17 ^e et 18 ^e siècles	n°10&11 - p. 81
BRASSEUR	Tania	La mangeuse de Colette	n°13 - p. 43
BUJ	Anik	Baisse d'influence de la diététique galénique en France à l'époque moderne: le chocolat en serait-il un marqueur ?	n°42 -page 21
BUJ	Anik	Les banquets historiques de Jean-Louis Flandrin	n°46 - p. 93
CADOLLE	Daniel	Histoire de la stérilité de l'ail	n°26 - p. 11
CALINON	Monique	Avant-propos: La cuisine des bibliothèques	n°49 - p. 5
CANQUE	Antoine	Jeux de mots / Dégustons	n°42 -page 79
CANQUE	Antoine	Recette historique / Petite histoire inachevée de la sole Walewska. Harmonie en rose et noir.	n°43 -page 83
CANQUE	Antoine	Grand prix du livre Spirit' / Bibliothèques gourmandes	n°50 - p. 116
CANTAU	Alina	Gallica à table	n°49 - p. 27
CAPATTI	Alberto	Cuisiniers contre Gastronomes (1ère partie)	n°14 - p. 33
CAPATTI	Alberto	Cuisiniers contre Gastronomes (2ème partie)	n°15 - p. 13
CARANTINO	Georges	Du sein maternel au biberon de Larose	n°42 -page 32
CARANTINO	Georges	Avant-propos: La pomme de terre dans tous ses états	n°45 - p. 5
CARANTINO	Georges	De l'adoption de la pomme de terre	n°45 - p. 7
CARANTINO	Georges	Autoportrait de Jean-Louis Flandrin	n°46 - p. 24
CARANTINO	Georges	De la farine avant toute chose ! Petite histoire de la mouture	n°50 - p. 50

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
CARNEIRO	Laetitia	Représentation de la vigne et de la viticulture en Bourgogne entre la fin du 15 ^e et le 17 ^e siècle	n°24 - p. 13
CARTELIER	Bénédictte	Arlequin / Caprices	n°42 -page 58
CARTELIER	Bénédictte	Éditorial: Les transports de la table	n°44 -page 5
CARTELIER	Bénédictte	Le Festin de Babette par le menu	n°44 -page 36
CARTELIER	Bénédictte	Cuisine thermale	n°44 -page 64
CARTELIER	Bénédictte	La Mousseline, purée, qu'est-ce que c'est bon !	n°49 - p. 88
CARTELIER	Bénédictte	Céleri-rave et céleri-branche	n°50 - p. 122
CARTELIER	Bénédictte	Diamant noir et or du Berry	n°51 - p. 121
CARTELIER	Bénédictte	Jurisprudence gourmande	n°52 - p. 86
CARTELIER	Bénédictte	La cuisine des territoires	n°52 - p. 121
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 5ème partie « Le corps biologique »	n°27 - p. 41
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 6ème partie « Le corps mathématique »	n°28- p. 49
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 7ème partie « Le corps économique »	n°30- p. 31
CASATI-BROCHIER	François	La gastronomie de Berchoux ou l'art de manger en douze préceptes	n°12 - p. 11
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 1ère partie « La philosophie du goût »	n°23 - p. 35
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 2ème partie « Le corps mécanique »	n°24 - p. 33
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 3ème partie « Le corps chimique »	n°25 - p. 45
CASATI-BROCHIER	François	La science du goût ou l'analyse de la saveur - 4ème partie « Le corps électrique »	n°26 - p. 37
CÉZANNE	Paul	Illustration de la couverture - Pommes vertes (1873) , Musée d'Orsay	n°20 - couv
CHABBERT	Anne-Marie	L'évolution hisorique du goût du champagne	n°7 - p. 7
CHARDIN	Jean-Baptiste-Simé	Illustration de la couverture - Un dessert	n°19 - couv
CHATELAIN	Sabine	Chair pour chair – chronique autour de la matière viande - 1ère partie	n°27 - p. 19
CHATELAIN	Sabine	Chair pour chair – chronique autour de la matière viande – 2ème partie	n°28- p. 17
CHAUCER	Geoffrey	Contes de Canterbury	n°23 - p. 49
CHAUTEMPS	Alexandre	DL web, cuisine et gastronomie	n°50 - p. 109
CHENILLE	Vincent	Festins en images / Par le fer et par les airs	n°44 -page 73
CHENILLE	Vincent	Les Patates	n°45 - p. 96
CHENILLE	Vincent	La cuisine familiale dans la cuisine japonaise	n°52 - p. 70
CHENILLE	Vincent	Les Humeurs	n°47 - p. 94
CHEVIGNARD	Bernard	La pomme de terre de Saint-John de Crèveœur : un fruit de rêve et de raison (1782)	n°10&11 - p. 119
CHEVRIER	Alain	Sur les menus remarquables de Georges Perec	n°3&4 - p. 19
CHEVRIER	Alain	Menus Contraints	n°7 - p. 37
CHEVRIER	Alain	Menus Contraints II	n°13 - p. 31
CHEVRIER	Alain	Menus Contraints III	n°15 - p. 21
CHEVRIER	Alain	Menus Contraints IV	n°16 - p. 27
CHEVRIER	Annie & Alain	Karl Joseph Riepp : jeux d'orgues et métaphores gastronomiques	n°34- p. 15
COCHE-DURY	Odile	Poésie de vigneron	n°47 - p. 104
COINTREAU	Edouard	L'Abécédaire liquidophile primé à Londres	n°31- p. 5
Colnet de Ravel	Charles-Joseph	L'art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres : Préface	n°29- p. 42
COMBIER	Marc	Bons baisers des bonnes bouffes en France	n°48 - p. 50
COMBIER	Marc	La photo officielle du Festival International de la Photographie Culinaire 2017	n°49 - p. 43
COMBIER	Marc	Hommage à Paul Bocuse - La photo officielle du Festival international de la photographie culinaire 2018	n°50 - p. 118
COMBIER	Marc	Les bières font les murs	n°51 - p. 69
COOREMANS	Luc	Introduction du numéro 40	n°40 - p. 5
COOSEMANS	Alexandre	Illustration de la couverture - Nature morte	n°22 - couv
CORBEAU	Jean-Pierre	"Grimod ou Brillat, dis-moi qui tu préfères, je te dirai ce que tu manges"...	n°15 - p. 37
CORNU	Laetitia	Herbes et Légumes du Potager, ou comment se soigner en mangeant	n°22 - p. 31
COUDERC	Pierre-François	Illustration de la couverture - Bouquet pour un dîner ; Couteaux	n°35 - couv
COUTIN	Bernard	Illustration de la couverture - L'artichaut	n°27 - couv
COUTIN	Bernard	Dessin au trait de KORE que la Pythie tente avec un grain de grenade de la faire succomber à la gourmandise	n°36 - couv
COUTIN	Bernard	Le grain de grenade	n°36- p. 17
COUTIN	Bernard	La fleur est une saveur « petit précis érotique de l'artichaut »	n°27 - p. 15

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
CSERGO	Julia	<i>Entretien avec Jean-Louis Flandrin</i>	n°2 - p. 3
CSERGO	Julia	<i>Entretien avec Jean-Louis Flandrin suivi de L'invention de Platine</i>	n°46 - p. 34
CSERGO	Julia	<i>Livre de cuisine et conscience régionale : l'exemple de l'Oberrhinesisches Kochbuch de 1811</i>	n°10&11 - p. 155
CUECO	Henri	<i>Agata</i>	n°45 - couv
CURATOLO	Bruno	<i>Petite mythologie du bistrot parisien. Autour de Robert Giraud, conteur des comptoirs</i>	n°9 - p. 37
DANIS	Sophie	<i>Cuisine, culture et bibliothèques: de Jack Lang à Top Chef</i>	n°49 - p. 7
DANIS	Sophie	<i>Une collection savoureuse: le fonds iconographique de la bibliothèque Forney</i>	n°51 - p. 109
DARCOS	Xavier	<i>Le manioc et les gnocchis</i>	n°20 - p. 51
DARGENT-DAUDON	Cécile	<i>Illustration de la couverture - Nature morte , fin 19^e</i>	n°18 - couv
DAVIDSON	Alan	<i>Alexandre Dumas et son Grand dictionnaire de cuisine</i>	n°12 - p. 25
DAVIDSON	Alan	<i>Le modèle de la critique française dans le monde anglo-saxon (traduction de Caroline RIVES)</i>	n°21 - p. 7
De SOUSA	Jorge	<i>Illustration de la couverture</i>	n°2 - couv
DEBEIRE	Evelyne	<i>Illustration de la couverture - La pizza aux fruits de mer</i>	n°25 - couv
DEFILIPPO	Carly	<i>La critique gastronomique française - une exception culturelle et stylistique</i>	n°48 - p. 82
DELACOURCELLE	Philippe	<i>Le goût du Japon . Entretien réalisé par Sophie Danis le 30 octobre 2019</i>	n°52 - p. 54
DELEANU	Ion-Budaï	<i>Tziganiada (traduit du roumain par Nicoles Tafta)</i>	n°3&4 - p. 75
DEMIREL	Selçuk	<i>Festin</i>	n°34 - couv
DEMOSSIER	Marion	<i>Une anthropologie des écrits de vigneron en Bourgogne et en Champagne</i>	n°13 - p. 15
DEMOUY	Patrick	<i>Le festin du sacre des rois de France à Reims</i>	n°7 - p. 19
DESLOSCESS	Yvon	<i>Lettre québécoise</i>	n°46 - p. 69
DESTRADÉ-LÉVEILLÉ	Cyril	<i>Illustration de la couverture - "Le Charolles, l'exception au Chœur"</i>	n°39 - couv
DEVROEY	Jean-Pierre	<i>Usages, usagers, fonctions</i>	n°10&11 - p. 115
DROUARD	Alain	<i>Critique et gastronomie : De Grimod à la Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (1^{ère} partie)</i>	n°16 - p. 49
DROUARD	Alain	<i>Critique et gastronomie : De Grimod à la Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (2^{ème} partie)</i>	n°17 - p. 45
DUCASSE	Alain	<i>Menu idéal</i>	n°30 - p. 7
DUCASSE	Alain	<i>Menu idéal -repas pour les vingt-cinq ans du Louis XV à Monaco</i>	n°37 - p. 7
DUHART	Frédéric	<i>Les bijoux gourmands du sud ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques (première partie)</i>	n°22 - p. 15
DUHART	Frédéric	<i>Les bijoux gourmands du sud ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques (seconde partie)</i>	n°23 - p. 15
DUHART	Frédéric	<i>Manger à la mode dans le sud-ouest de la France au 18^{ème} siècle</i>	n°28 - p. 31
DUMAY	Claude	<i>Cuire à feux doux</i>	n°34 - p. 11
DUMOURIER	Johannes	<i>Le vrai saucisson de Lyon, à deux voix</i>	n°49 - p. 73
DUPONT	Jacques	<i>Avant-propos</i>	n°47 - p. 5
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (1^{ère} partie)</i>	n°32 - p. 31
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (2^{ème} partie)</i>	n°33 - p. 21
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (3^{ème} partie)</i>	n°34 - p. 43
ELKAÏM-BOLLINGER	Renée	<i>Yeux au gingembre</i>	n°35 - p. 21
ELKAÏM-BOLLINGER	Renée	<i>Cueco et le silence des pommes de terre</i>	n°45 - p. 76
ELLER	Serena	<i>Illustration de la couverture - Jésus</i>	n°26 - couv
ERMAN	Michel	<i>Proust, une esthétique du goût</i>	n°20 - p. 25
ERMAN	Michel	<i>Les Amoureuses</i>	n°18 - p. 13
ETIENNE	Michel	<i>Un personnage-clé de l'histoire du champagne : le commis voyageur</i>	n°6 - p. 45
FAITH	Nicolas	<i>Le vin dans les restaurants britanniques</i>	n°48 - p. 73
FAYARD	Dominique	<i>Du pré à l'assiette - L'A.O.C. "bœuf de Charolles": une viande typique produite dans un terroir d'exception</i>	n°39 - p. 21
FAYE	Alexandre	<i>50 recettes faciles pour accommoder le Catalogue Collectif de France</i>	n°49 - p. 21
FENELON	François de Saligny	<i>Voyage dans l'île des Plaisirs - extrait de Fables</i>	n°13 - p. 49
FINK	Béatrice	<i>Lecture iconographique des livres de cuisine français des Lumières</i>	n°10&11 - p. 91
FISCHLER	Claude	<i>La recherche des sens perdus</i>	n°46 - p. 55
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>Le goût de l'eau, anciens discours diététiques & culinaires</i>	n°46 - p. 10
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>L'écriture des recettes</i>	n°10&11 - p. 9
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>L'invention du Bon Goût</i>	n°15 - p. 31
FLAUBERT	Gustave	<i>Salambô</i>	n°15 - p. 49
FOUILLOT-BON	Sophie	<i>Présentation de Charles-Joseph-Auguste-Maximilien Colnet de Ravel: l'art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres</i>	n°29 - p. 39
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>De Mariemont à Tirlémont, un voyage salé, sucré à la découverte des reliures gourmandes</i>	n°29 - p. 21

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>Jean-François Piège, bibliophile gourmand</i>	n°35- p. 7
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>Pétrone lu par Marc Meneau</i>	n°14 - p. 5
FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 1 - Bouillon de Légumes aux Herbes Potagères - Râpé de Truffe Noire</i>	n°19 - p. 11
FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 2 - Cabillaud Poêlé à l'Andouille de Guéméné, Rattes Écrasées au Beurre Salé</i>	n°20 - p. 9
FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 3 - Poitrine de Porc Fermière Cuite en Pot au Feu</i>	n°21 - p. 5
FRITZ	Jean-Marie	<i>La carte des vins dans la France médiévale ou l'invention du "terroir"</i>	n°9 - p. 11
GARNOT	Benoît	<i>L'histoire de l'alimentation en France aux 16^e, 17^e et 18^e siècles</i>	n°14 - p. 29
GARRIER	Gilbert	<i>Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ?</i>	n°16 - p. 41
GEIER	Françoise	<i>Sveltement vôtre</i>	n°23 - p. 11
GEIER	Françoise	<i>Je l'ai élue</i>	n°24 - p. 11
GEIER	Françoise	<i>Rahat... Loukoum...</i>	n°37- p. 17
GERAS	Adèle	<i>Cuisiner les livres (traduit par Caroline Rives)</i>	n°6 - p. 19
GILBERT	Victor Gabriel	<i>Un coin de la Halle aux poissons le matin</i>	n°43 - couv
GILLET	Philippe	<i>Editorial □</i>	n°40 - p. 7
GILLET	Philippe	<i>Littérature culinaire contre littérature gastronomique</i>	n°10&11 - p. 13
GIROUX	André	<i>Illustration de Vingt plats qui donne la goutte d'Édouard de Pomiane</i>	n°42 - couv
GODARD	Odile	<i>Ballade pour une Morue Défunte</i>	n°21 - p. 19
GOFFAUX	Sophie	<i>Photo en Couverture : La PASTA</i>	n°40 - couv
GOFFAUX	Sophie	<i>Diététique, chimie, physique et géographie des pâtes</i>	n°40 - p. 46
GOTTLIEB	Georges	<i>Nippone ni bonne à regarder ! La cuisine japonaise au miroir des premiers voyageurs français</i>	n°52 - p. 7
GRACIA	Sergio	<i>La médiathèque-estaminet de Greney</i>	n°49 - couv
GRANDON	Dominique	<i>"Maître Renard, par l'odeur alléché..."</i>	n°5 - p. 31
GRIEVE	Ann	<i>Les avatars de l'architecture des Lumières chez Marie-Antonin Carème : le pâtissier architecte (1783-1833)</i>	n°8 - p. 37
GRIMOD de la REYNIER	Alexandre Balthaz	<i>Du Service de la Table</i>	n°37- p. 44
GUÉRARD	Michel	<i>Menu idéal - repas servi à l'occasion du 150ème anniversaire de la création d'Euégnie-les-Bains</i>	n°38- p. 7
GUÉRARD	Michel	<i>De la cuisine minceur à la cuisine de santé. Congrès européen sur l'Obésité, Lyon, le 9 mai 2012</i>	n°42 -page 9
GUERITEY	Pierre-Marie	<i>Karl Joseph Riepp (1710-1775), facteur d'orgues et marchand de vin à Dijon</i>	n°34- p. 35
GUILLARD	Christelle	<i>L'histoire de la Foire gastronomique de Dijon</i>	n°20 - p. 39
GUILLEMARD	Colette	<i>Inspiration culinaire et lecture</i>	n°6 - p. 31
GUY	Gérard	<i>Croquis croquant au Café Constant</i>	n°38 - couv
HACHENBERGER	Hélène	<i>Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon</i>	n°3&4 - p. 41
HADDAD	Frida	<i>Nacelles d'épices</i>	n°39 - p. 51
HENRY	Albert	<i>Batailles de Vins et goût du vin au 13^e siècle</i>	n°9 - p. 5
HENRY	Pierre	<i>Illustration de la couverture - Merveilles du jardin - 1984</i>	n°6 - couv
HERVÉ	Robert	<i>Diététique de la pomme de terre</i>	n°45 - p. 22
HOCH	Michèle	<i>Patrimoine gourmand doré sur tranche</i>	n°33- p. 49
HOCH	Philippe	<i>Le Manuel de la cuisine ou l'art d'irriter la gueule de Nicolas-François de Curel (Metz, 1811)</i>	n°10&11 - p. 103
HOCH	Philippe	<i>La cuisine du Patrimoine écrit</i>	n°19 - p. 17
HORDÉ	Tristan	<i>A l'aube du restaurant</i>	n°48 - p. 12
HOURS	Laurent	<i>Illustration de la couverture - Oeuvre originale pour Papilles</i>	n°14 - couv
HYMAN	Philip et Mary	<i>Pour une bibliothèque culinaire de la France</i>	n°2 - p. 17
HYMAN	Philip et Mary	<i>Méthode pour assaisonner les huîtres</i>	n°3&4 - p. 3
HYMAN	Philip et Mary	<i>Les recettes de Flandrin : sources et méthodologie</i>	n°46 - p. 85
ILLOUZ	Claire	<i>Illustration de la couverture - Zestes, pensées</i>	n°30 - couv
ILLOUZ	Claire	<i>Zestes, ou le non-livre de cuisine</i>	n°30- p. 13
JAPY	Société	<i>Modèle de réveil animé produit par Japy vers 1950</i>	n°50 - 4é de couv
JOANNELLE	Hélène	<i>Introduction au "Livre des singularités" de Gabriel Peignot (6ème objet: De la Gastronomie - 1841)</i>	n°21 - p. 39
JOLIS	Pierre	<i>Livres et recettes de cuisine en Europe du 14^e au milieu du 19^e siècle : Conclusion générale</i>	n°10&11 - p. 171
JONES	Robin F.	<i>La cuisine anglaise au Moyen-Âge</i>	n°10&11 - p. 23
JUILLY	Thomassin de	<i>Vers au sujet d'un repas dont tous les mets étoient assaisonnés avec de l'aïl</i>	n°18 - p. 43
KAPLAN	Steven K.	<i>Penser la meunerie pour réenchanter le pain , interview réalisé par Gérard Alemandou et Julia Csergo</i>	n°50 - p. 8
KEIL	Ian	<i>Nourrir la pensée - enseigner l'histoire de l'alimentation</i>	n°8 - p. 25
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Scène de genre / Le Déjeuner de jambon de Nicolas Lancret (1690-1743)</i>	n°41 -page 51
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Expressions d'origine... / ...charcutière</i>	n°41 -page 61

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
KHODOROWSKY	Katherine	Scène de genre / <i>La Raie</i> de Chardin	n°42 -page 68
KHODOROWSKY	Katherine	Scène de genre / <i>Déjeuner</i> de Gustave Caillebotte	n°43 -page 69
KHODOROWSKY	Katherine	<i>À la table du France</i>	n°44 -page 57
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les mangeurs de pommes de terre</i> de Vincent Van Gogh	n°45 - p. 91
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Le poète Piron à table avec ses amis Vadé et Collé</i> d'Étienne Jeaurat	n°47 - p. 99
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les bonnes des bouillons Duval</i>	n°48 - p. 96
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les Halles de Léon Augustin Lhermitte (1844-0925)</i>	n°49 - p. 83
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Henri IV chez le meunier Michau</i>	n°50 - p. 79
KHODOROWSKY	Katherine	<i>B comme... Bière, Brel...</i>	n°51 - p. 60
KHODOROWSKY	Katherine	<i>48 richesses de la France</i> , oeuvre de Léonard Tasuguharu Foujita	n°52 - p. 63
KLABUND	Alfred Henschkel	<i>Moreau (traduit par Pierre Meyland)</i>	n°8 - p. 51
KROL	Abram	<i>Illustration de la couverture - "La Raie"</i>	n°5 - couv
KROL	Martin R.	<i>L'alimentarium de Vevey</i>	n°5 - p. 3
KUSAKABE	Kinbei	Album de 100 photos du Japon	n°52- Couv
La CHESNAYE	Nicolas de	<i>La condamnation du banquet</i>	n°10&11 - p. 177
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 1 - Crème moussieuse aux cèpes frais</i>	n°27 - p. 9
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 2 - Poularde de Bresse "genre demi-deuil"</i>	n°28 - p. 5
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 3 - Tarte feuilletée aux poires, pochées au beaujolais</i>	n°29 - p. 5
LAFFOND	Laurent-Jocelyn Jos	<i>Nourritures à la campagne dans les récits de Georges Sand</i>	n°39 - p. 57
LAFON	Bernard	<i>Les livres de Pierre Troisgros, restaurateur à Roanne</i>	n°1 - p. 1
LAFON	Bernard	<i>Les bibliothécaires passent à table: l'An I de Papilles</i>	n°38 - p. 15
LAGRANGE	Michel	<i>Bonne nouvelle</i>	n°22 - p. 11
LAGRANGE	Michel	<i>Le chou rouge</i>	n°29 - p. 9
LAGRANGE	Michel	<i>Hommage à la pomme</i>	n°31 - p. 13
LAMBERT	Anne-Sophie	<i>Cartographie des principaux fonds culinaires en bibliothèque</i>	n°49 - p. 38
LAPERRIERE	Jean-Philippe	<i>Comment j'ai connu l'oeuvre de Jean-Louis Flandrin</i>	n°46 - p. 73
LAURIOUX	Bruno	<i>Pour une bibliothèque culinaire de la France</i>	n°2 - p. 17
LAURIOUX	Bruno	<i>Des matières et des formes: production et utilisation des livres de cuisine à la fin du Moyen Âge</i>	n°10&11 - p. 69
LAURIOUX	Bruo	<i>Hommage funèbre à Jean-Louis Flandrin (1931-2001)</i>	n°20 - p. 3
Le GRAND	Marc-Antoine	<i>Le Roi de Cocagne</i>	n°12 - p. 55
LE JONCOUR	René	<i>Histoire d'une innovation alimentaire du XXe siècle: la cuisson aux ondes, des basses aux ultra hautes fréquences</i>	n°49 - p. 46
LEBRUN	Pierre-Brice	<i>Sur les traces des andouillettes d'Alexandre Dumas</i>	n°38 - p. 39
LECLERC	Véronique	<i>Comprendre le goût - présentation du céderom scientifique de Stéphane Gérard, Véronique Leclerc et Olivier Letodé</i>	n°18 - p. 35
LECLERCQ	Pierre	<i>Les pâtes à la renaissance: l'exemple de Lancelot de Casteau</i>	n°40 - p. 99
LECLERCQ	Pierre	<i>Les origines de la pomme de terre frite</i>	n°45 - p. 47
LECLERCQ	Pierre	<i>La bière en Europe, de la brasserie à l'assiette</i> , interview réalisé par Patricia Moréreau	n°51 - p. 21
LECOMTE	Jean-Michel	<i>Pain blanc</i>	n°19 - p. 13
LEGLISE	Max	<i>Le vin sous le glaive de la Loi</i>	n°5 - p. 17
LEHMANN	Gilly	<i>Les femmes à la page et aux fourneaux : le livre de cuisine en Angleterre aux 17^e et 18^e siècles (1ère partie)</i>	n°1 - p. 19
LEHMANN	Gilly	<i>Les femmes à la page et aux fourneaux : le livre de cuisine en Angleterre aux 17^e et 18^e siècles (2ème partie)</i>	n°2 - p. 23
LEHMANN	Gilly	<i>Le menu au XVIII^e en Angleterre - Entre nouvelle cuisine française et traditions anglaises, 1730-1765</i>	n°42 -page 40
LEHMANN	Gilly	<i>Le menu au XVIII^e en Angleterre - Codification du menu et différenciation sociale, 1765-1800</i>	n°43 -page 56
LEHMANN	Gilly	<i>Échanges entre livres de cuisine imprimés et recueils de recettes manuscrites en Angleterre, 1660-1730</i>	n°10&11 - p. 35
LEHMANN	Gilly	<i>Le menu au XVIII^e en Angleterre - La période de la cuisine de cour, 1700 - 1730</i>	n°39 - p. 35
LEMASSON	Jean-Pierre	<i>Hyper Fast Food</i>	n°48 - p. 90
LENNEP	Jacques	<i>Tranche de lard, 2012, huile acrylique</i>	n°41 - couv
LENNEP	Jacques	<i>Rosette de Lyon/ Braque, Salami / Vinci, Saucisson de Paris / Renoir. Huile et acrylique sur toile</i>	n°41 - 46 de couv
LIBIS	Jean	<i>Les Trois Fontaines</i>	n°25 - p. 9
LIM	Tse Wei	<i>Artisanat et société post-industrielle</i>	n°48 - p. 65
LIOT	Éric	<i>Illustration de la couverture - "pourquoi pas la nature morte"</i>	n°23 - couv
LIU	Danyu	<i>Les pratiques alimentaires des étudiants chinois en France: approche de leurs processus d'adaptation</i>	n°49 - p. 58
LOUSTEAUD	Roger	<i>A belles dents: philatélie à croquer</i>	n°31 - p. 37
MADDALONI	Marie-Claude	<i>Les bières se font mousser - Avant-propos</i>	n°51 - p. 5
MAGNE	Élisabeth	<i>Comment la charcuterie fit advenir l'art contemporain</i>	n°41 -page 11
MANET	Edouard	<i>Illustration de la couverture - La Botte d'asperges, 1880</i>	n°17 - couv
MARION	Catherine	<i>Un chanoine en villégiature</i>	n°9 - p. 23
MARREY	Bernard	<i>La cafétéria de la bibliothèque, système Dewey</i>	n°3&4 - p. 55
MAUMET	Robert	<i>Paul Ruat: fervent ambassadeur de la Provence</i>	n°30 - p. 25
MAUMET	Robert	<i>Les papilles de la liberté: Goût et gourmandises chez Simone de Beauvoir</i>	n°31 - p. 25
MÉCHIN	Colette	<i>Le salé, le séché, le fumé. Des techniques de conservation aux saveurs</i>	n°41 -page 38
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 1 - Crème de Homard en chaud et froid</i>	n°15 - p. 9

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 2 - Toasts de coquilles Saint-Jacques à la moelle</i>	n°16 - p. 9
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 3 - Tête de porc "à la broche"</i>	n°17 - p. 9
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 4 - Ananas entier rôti à la Vanille</i>	n°18 - p. 9
MICHEL	Angélique	<i>Photographie de Serge Oswald de la reliure de La France gastronomique de Marcel Rouff et Curnonsky</i>	n°33 - couv
MILES	Alex	<i>Le dîner de dinde à l'Américaine (Traduction Caroline RIVES)</i>	n°23 - p. 25
MIRIBEL	Marielle de	<i>L'art culinaire dans les métamorphoses du livre</i>	n°16 - p. 11
MONNET	Pierre	<i>La table patricienne : repas et politique dans une ville allemande à la fin du Moyen-âge</i>	n°14 - p. 13
MONSELET	Charles	<i>Le plaisir et l'amour</i>	n°30 - p. 47
MORDACQ	Philippe	<i>Le menu royal, objet symbolique de propagande ou affirmation de civilisation ?</i>	n°7 - p. 29
MOREL	Marie-Pierre	<i>Le Bois sans Feuilles - restaurant TROISGROS à Ouches (Loire)</i>	n°48 - 4è de couv
MORÉREAU	Patricia	<i>Avant-propos: Le réveil du meunier</i>	n°50 - p. 5
MORÉREAU	Patricia	<i>Avant-propos: Le Japon aller-retour</i>	n°52 - p. 5
MORÉREAU	Patricia	<i>"Oh célébrer le printemps par des cuisines exquises"</i>	n°52 - p. 38
MORGENSTERN	Susie	<i>Autobiographie bibliographie d'un écrivain obèse</i>	n°6 - p. 9
MOULIN	Jacques	<i>Fraise</i>	n°32 - p. 11
MOYNE	Thierry	<i>Menu Idéal - 1 - Asperges vertes au coulis d'orties ; promenades de Saint-Jacques en Arbois</i>	n°31 - p. 7
MOYNE	Thierry	<i>Menu Idéal - 2 - Pigeon rôti aux arômes de vin de paille ; nem au fenouil et à la mangue</i>	n°32 - p. 5
OUBAHLI	Mohamed	<i>Touiller et séparer : aspects des pâtes granuliformes et de leur origine au Maghreb et en al-Andalus</i>	n°40 - p. 140
OXLEY	George	<i>L'ivresse et le Sacré</i>	n°47 - p. 52
PALANGA	Raffaella	<i>Les pâtes en Ombrie : entre histoires et traditions orales</i>	n°40 - p. 68
PAUTY	Michel	<i>Vitis ou les secrets de la pression</i>	n°17 - p. 13
PEIGNOT PHILOMNEST	Gabriel	<i>Livre des singularités; 6ème objet: De la Gastronomie (Première partie)</i>	n°21 - p.
PEIGNOT PHILOMNEST	Gabriel	<i>Livre des singularités; 6ème objet: De la Gastronomie (Seconde partie)</i>	n°22 - p. 43
PELLETIER	Chantal	<i>Chair amour</i>	n°37 - p. 18
PERDRYEL		<i>Gravure extraite du recueil "Intérieurs"</i>	n°3&4 - couv
PERNODET	François	<i>L'embarras de Giuseppe Arcimboldo</i>	n°33 - p. 15
PERRIN	Jacques	<i>Révélation du grand vin au Mont Athos</i>	n°47 - p. 85
PERROT	Maryvonne	<i>Du gustatif à l'éthique: autour du supplice de Tantale</i>	n°22 - p. 23
PHILIPPE	Michel	<i>Des anges en cuisine...</i>	n°19 - p. 25
PIÈGE	Jean-François	<i>Menu Idéal - 1 - Blanc manger d'œuf, truffe noire ; Caviar Oscietre, nage corsée, langoustines</i>	n°35 - p. 11
PIÈGE	Jean-François	<i>Menu Idéal - 2 - Pigeonneau farci au foie gras ; Choco/café grillé en chaud/froid</i>	n°36 - p. 7
PIERRE	Elisabeth	<i>Bière passion</i>	n°51 - p. 9
PITOR	Adrien	<i>Ravir le Palais. Les buvettes des tribunaux parisiens au XVIIIème siècle</i>	n°52 - p. 92
PLOUVIER	Liliane	<i>Restaurant Comme chez soi</i>	n°39 - p. 19
PLOUVIER	Liliane	<i>Aux origines des pâtes □</i>	n°40 - p. 9
PLOUVIER	Liliane	<i>Les Ricettari di Federico II : premier traité sur la pasta</i>	n°40 - p. 33
PLOUVIER	Liliane	<i>Recette historique / Il était une fois les crêpinettes</i>	n°41 -page 54
PLOUVIER	Liliane	<i>Recette historique / Gâteau "serpentine" pour pharaon</i>	n°42 -page 73
PLOUVIER	Liliane	<i>Les tribulations de l'escabèche: De la Rome antique à l'Espagne moderne via la Perse médiévale</i>	n°44 -page 47
PLOUVIER	Liliane	<i>Jean-Louis Flandrin à Bruxelles</i>	n°46 - p. 62
PLOUVIER	Liliane	<i>L'Antidotarim Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (1^{ère} partie)</i>	n°18 - p. 17
PLOUVIER	Liliane	<i>L'Antidotarim Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (2^{ème} partie)</i>	n°19 - p. 35
PLOUVIER	Liliane	<i>Les premières Pâtes</i>	n°32 - p. 31
PLOUVIER	Liliane	<i>A la table du roi Hammurabi de Babylone (1ère partie)</i>	n°33 - p. 41
PLOUVIER	Liliane	<i>A la table du roi Hammurabi de Babylone (2ème partie)</i>	n°35 - p. 39
POULAIN	Caroline	<i>La couleur dans le livre de recettes des années 1860 aux années 1950</i>	n°31 - p. 43
POULAIN	Caroline	<i>Menu / Saucisson, crevettes et jambon d'York</i>	n°41 -page 57
POULAIN	Caroline	<i>Menu / Ce que les menus de 1914-1918 disent et ce qu'ils ne disent pas.</i>	n°42 -page 54
POULAIN	Caroline	<i>Menu / Hugolâtre ou hugonard ? Deux menus !</i>	n°43 -page 77
POULAIN	Caroline	<i>Du caneton aux navets au sandwich canard d'antan: La disparition du buffet de la gare, ou de la nostalgie gastronomique</i>	n°44 -page 69
POULAIN	Caroline	<i>Brillat-Savarin, cosmopolite et badin</i>	n°27 - p. 29
FRIOUR	François	<i>Gastronomie et polar : une enquête méditerranéenne</i>	n°33 - p. 31
PUISAIS	Jacques	<i>Le Vent</i>	n°47 - p. 32
PUVIS	Gérard	<i>Illustration de la couverture - "Pour Pierre Orsi"</i>	n°21 - couv
QUENEAU	Jacqueline	<i>Lorsque la table magnifie la puissance et la gloire de l'amphitryon</i>	n°30 - p. 17
QUENOT	Yvette	<i>Légumes et salades d'un jardin chalonais à la fin du 16^e siècle</i>	n°20 - p. 11
RAMBOURG	Patrick	<i>Steack en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steack anglais (18^e et 20^e siècle)</i>	n°25 - p. 29
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Un banquet servi à la française le 16 juillet 1846</i>	n°32 - p. 65
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Influence française et service à la russe dans un menu belge de 1856</i>	n°33 - p. 55
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Grand souper donné à Ismailia au bal de l'inauguration du canal de l'isthme de Suez, le 18/11/1869</i>	n°34 - p. 55
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - De la sauce normande à la sauce rémoulade : un menu de la Belle Époque</i>	n°35 - p. 65

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Un banquet républicain des maires de France à l'exposition universelle de Paris</i>	n°36 - p. 53
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - De la table élyséenne aux menus américains</i>	n°37 - p. 48
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Le banquet des Misérables de Victor Hugo à Bruxelles (1862)</i>	n°38 - p. 64
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Les menus gourmands de Félicien Rops</i>	n°39 - p. 68
RÉMON	Jean-Pierre	Extrait de l'ouvrage "Le France et la mer"	n°44 - couv
RÉMON	Jean-Pierre	Extrait de l'ouvrage "Le France et la mer"	n°44 - 4é de couv
RENDU	Victor	<i>Illustration de la couverture - Auxerrois au côté rouge dans Ampélographie française.</i>	n°13 - couv
REY	Alain	<i>Côtes et Coteaux</i>	n°47 - p. 65
REYT	Gwenaëlle	<i>Microbrasseries au Québec: l'effervescence d'un goût pour la bière</i>	n°51 - p. 50
RIGAUX	Jacky	<i>La dégustation et le gourmet</i>	n°17 - p. 35
RIGOLET	Lionel	<i>Menu Idéal</i>	n°39 - p. 07
RIVES	Caroline	<i>Les recueils de cuisine imaginaire</i>	n°1 - p. 31
ROBERT	Christine	<i>Le Catalogue Collectif de France: indispensable outil de recherche bibliographique fédérée</i>	n°49 - p. 17
ROBERT	Hervé	<i>Nutrition / Tout est-il bon dans le cochon ? Analyse nutritionnelle des charcuteries</i>	n°41 -page 66
ROBLIN	Odile	<i>L'alimentation à la prison de la Bastille au XVIIIème siècle: une culture de table élitare ?</i>	n°52 - p. 107
ROCHE	Daniel	<i>Élaboration de l'écrit culinaire</i>	n°10&11 - p. 65
RONJAT	Edouard	<i>Illustration en couleur extraite de "Le livre de cuisine de Jules Gouffé", 1867</i>	n°31 - couv
ROUGIER	René	<i>Poésie de vigneron</i>	n°47 - p. 104
ROUX	Éric	<i>Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgros à Ouches</i>	n°48 - p. 40
SAINT-JACOB	Michel de	<i>Nature morte aux pêches et aux raisins</i>	n°28 - couv
SALVADORI	Philippe	<i>BOILEAU gourmet ou la bonne cuisine des lettres</i>	n°19 - p. 51
SCHMITT	Alexandre	<i>Sensation et perception des arômes des vins</i>	n°47 - p. 24
SCHNEIDER	Jean-Baptiste	<i>Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique 1864-1974</i>	n°44 -page 23
SCHONGAUER	Martin	<i>Le meunier, estampe</i>	n°50 - couv
SCRIBELIUS	Martin	<i>De la manière dont le Grand Scriblerus fut nourri pendant son enfance; Mémoires chapitre IV</i>	n°14 - p. 43
SEKIGUCHI	Ryoko	<i>Paris-Tokyo: regard d'une journaliste japonaise sur les échanges culinaires franco-japonais.</i> Interview réalisé par Matthieu Aussudre	n°52 - p. 49
SERON	Jean-François	<i>Robert Morel, artisan éditeur</i>	n°26 - p. 27
SERVAIS	Jean-Claude	"La bière" paru dans l'ouvrage <i>Jacques Brel</i>	n°51 - Couv
SERVAIS	Jean-Claude	"La bière" paru dans l'ouvrage <i>Jacques Brel</i>	n°51 - 4è de couv
SHINE	Laura	<i>Les six sens à la table de J.-K. Huysmans</i>	n°43 -page 7
STANGO	Nadia	<i>Une faim de symboles : l'exposition « Lectures Gourmandes »</i>	n°25 - p. 59
SUHART	Marcel	<i>Prendre le sens du vent</i>	n°47 - p. 37
SYREN	André-Pierre	<i>Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon</i>	n°3&4 - p. 41
SYREN	André-Pierre	<i>L'art des mets</i>	n°21 - p. 29
SYREN	André-Pierre	<i>Littérature et Gastronomie entre Italie et France</i>	n°26 - p. 55
SYREN	Christine	<i>Ein sher kuenstlichs und nutzliches Kochbuch : les livres de cuisine allemands du 16^e au 19^e siècles [BM Mayence]</i>	n°3&4 - p. 59
THIS-BENCKHARD	Hervé	<i>Petite histoire de la gastronomie moléculaire</i>	n°13 - p. 5
THYARD	Ponthus de	<i>De la bonne chère des anciens (Premier mémoire)</i>	n°24 - p. 49
TOURATIER	Sandrine	<i>Le commerce des vins de Bourgogne à Beaune au 18e</i>	n°3&4 - p. 31
TOURNIER	R.	<i>L'aligot au Grand Hôtel Gros (chez Germaine) - Aubrac - Aveyron</i>	n°48 - couv
TROISGROS	Pierre	<i>Menu Idéal - 1 - Mousse de pigeon</i>	n°2 - p. 13
TROISGROS	Pierre	<i>Menu Idéal - 2 - Huitres chaudes aux frisons de concombre</i>	n°3&4 - p. 15
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 3 - Le poisson</i>	n°5 - p. 13
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 4 - Pièce de bœuf au fleurie, à la moëlle</i>	n°6 - p. 3
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 5 - Les fromages</i>	n°7 - p. 5
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 6 - Les desserts</i>	n°8 - p. 3
VALERI	Renée	<i>Création et transmission du savoir culinaire en Scandinavie au 17^e siècle</i>	n°10&11 - p. 51
VALLUIS	Bernard	<i>Les enjeux de la politique du blé</i>	n°50 - p. 42
VARRY	Dominique	<i>Les livres de cuisine dans les inventaires de saisies révolutionnaires</i>	n°10&11 - p. 123
VARRY	Dominique	<i>Papier raisin, une histoire</i>	n°47 - p. 10
VECCHIO	Silvana	<i>La discipline de la langue : parler et manger dans la culture médiévale</i>	n°12 - p. 5
VERNUS	Michel	<i>Les livres de cuisine dans les inventaires de libraires et de particuliers en Franche-Comté (18^e et 19^e siècles)</i>	n°10&11 - p. 145
VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 1 - Entrées</i>	n°24 - p. 5
VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 2 - Légumes</i>	n°25 - p. 5
VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 3 - Viande et Desserts</i>	n°26 - p. 9
VIARDOT	Jean	<i>Livre de cuisine et collectionneurs français</i>	n°10&11 - p. 137
VIGO	Chiara	<i>Le langage de la cuisine</i>	n°28 - p. 9
VINCENOT-GUIHENEUR	Claudine	<i>A la table d'Henri Vincenot</i>	n°8 - p. 7
VOLTAIRE	François-Marie Ar	<i>Le Mondain</i>	n°16 - p. 59
Von HOFFMAN	Viktoria	<i>La distinction par le goût</i>	n°46 - p. 79
WIBAULT	Dominique	<i>Gallica à table</i>	n°49 - p. 27

Noms	Prénoms	TITRES des Articles publiés jusqu'au numéro 52	PAPILLES
WICKY	Erika	<i>"Et où diable est ce potage ?": une petite histoire des repas d'odeurs</i>	n°51 - p. 89
WILLM	Claude	<i>De l'École de meunerie à l'ENILIA-ENSMIC</i>	n°50 - p. 76
ZAYAS	Rodrigo de	<i>"Secreti" d'un épicier apothicaire des Médicis (1593)</i>	n°20 - p. 31
ZUDDAS	David	<i>Menu Idéal - 1 - Entrées</i>	n°22 - p. 5
ZUDDAS	David	<i>Menu Idéal - 2 - Poissons - Desserts</i>	n°23 - p. 5