

NOMS des AUTEURS	Prénoms	TITRES des Articles publiés	Numéro & page
ABRAMSON	Julia	Frontières de la nourriture en Oklahoma	n° 38- page 26
ABRIC	Sophie et Loïc	L'épine-vinette de Saint-Seine-l'Abbaye, confiture du passé, confiture du futur ?	n° 24 - page 25
ADRIAENSEN	Alexander	Nature morte Hollandaise	n° 16 - couverture
ALEXANDRE-BIDON	Danièle	Des turbercules fun en bulles... Les pommes de terre sur la table à dessin	n° 45 - page 65
ALLEMANDOU	Gérard	Le mot du Président	n° 40 - page 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	Ce que peut dire une cave	n° 46 - page 101
ALLEMANDOU	Gérard	Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgros à Ouches	n° 48 - page 40
ALLEMANDOU	Gérard	Un livre oublié: Histoire du restaurant en France de Pierre Andrieu	n° 48 - page 101
ALLEMANDOU	Gérard	Meunier tu dors	n° 50 - page 67
ALLEMANDOU	Gérard	Le maître cuisinier de l'empereur	n° 52 - page 23
ALLEMANDOU	Gérard	Une vision sociale du métier de cuisinier : Escoffier précurseur	n° 53 - page 24
AMRAOUI	Idriss Al	Le paradis des femmes et l'enfer des chevaux	n° 6 - page 51
ARCIMBOLDO	Guiseppo	Illustration de la couverture - L'automne	n° 12 - couverture
ARNAUD	Coline	Au plaisir des becs sucrés	n° 49 - page 35
ASTIER	Ingrid	Parfums de bouche	n° 32- page 17
AUSSUDRE	Matthieu	L'extimité au restaurant	n° 48 - page 20
AUSSUDRE	Matthieu	Le Rocher de Cancale, monographie d'un grand restaurant ou l'histoire du premier restaurant de poisson	n° 50 - page 96
AUSSUDRE	Matthieu	L'Oktoberfest de Munich, identité et société	n° 51 - page 36
AUZEL	Jean-Pierre	Les livres de Pierre Troisgros, restaurateur à Roanne	n° 1 - page 1
BALZAC	Honoré de	Traité des Excitants Modernes	n° 17 - page 53
BARATELLA	Sylvine	Jérôme Cardan : un médecin face à la sorcellerie et une leçon de diététique	n° 17 - page 29
BARBIER	Jean-Paul	Nicolas Appert vu par Balthazar Grimod de la Reynière dans son Almanach des Gourmands	n° 12 - page 47
BARUCH	Marc-Olivier	Hommage funèbre à Jean Gattégno, président des Bibliothèques gourmandes	n° 7 - page 1
BAUGÉ	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 - page 83
BEAUGÉ	Bénédict	Technique ou produit, faut-il choisir (1ère partie)	n° 35- page 25
BEAUGÉ	Bénédict	Technique ou produit, faut-il choisir (2ème partie)	n° 36- page 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 - page 34
BEAUGÉ	Bénédict	Éditorial: Au RESTAURANT	n° 48 - page 5
BEAUGÉ	Bénédict	Le sorcier de l'assaisonnement	n° 48 - page 7
BEAUGÉ	Bénédict	Le restaurant producteur de normes	n° 48 - page 30

BEAUGÉ	Bénédict	<i>Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgros à Ouches</i>	n° 48 - page 40
BEAUGÉ	Bénédict	<i>Dejeuner des rêves au port de Toulon</i>	n° 49 - page 78
BEAUGÉ	Bénédict	<i>Christophe Saintagne: hommage au rock</i>	n° 50 - page 111
BEAUGÉ	Bénédict	<i>La bonne cuisine d'Oncle Lenny</i>	n° 51 - page 76
BEAUGÉ	Bénédict	<i>Montée de sève. Déjeuner de printemps par Simon Horwitz</i>	n° 51 - page 116
BEAUGÉ	Bénédict	<i>France-Japon, aller-retour</i>	n° 52 - page 26
BEAUGÉ	Bénédict	<i>Un histoire de famille</i>	n° 52 - page 80
BEAUGÉ	Bénédict	<i>Les dîners d'Épicure ou la convivialité planétaire</i>	n° 53 - page 62
BEHR	Edward	<i>Que peut-il encore advenir lorsque tout semble avoir été déjà fait ?</i>	n° 48 - page 59
BENOIT-BASSET	Marie-Paule	<i>Illustration de la couverture - La brochette de fraises - Le tryptique de Bacchus</i>	n° 32 - couverture
BENSOUSSAN	Maurice	<i>New York 1902</i>	n° 29- page 11
BEROS	Bernard	<i>Illustration de la couverture - Le chou rouge</i>	n° 29 - couverture
BERTHON	Salomé	<i>La convivialité à l'épreuve des repas de rue : enquête anthropologique</i>	n° 25 - page 15
BILLOUX	Jean-Pierre	<i>Menu Idéal - 1 - L'apéritif</i>	n° 9 - page 3
BILLOUX	Jean-Pierre	<i>Menu Idéal - 2 - L'entrée</i>	n° 10&11 - page 175
BILLOUX	Jean-Pierre	<i>Menu Idéal - 3 - Le poisson</i>	n° 12 - page 3
BILLOUX	Jean-Pierre	<i>Menu Idéal - 4 - La viande</i>	n° 13 - page 3
BILLOUX	Jean-Pierre	<i>Menu Idéal - 5 - Ananas rôti</i>	n° 14 - page 3
BLANC	Georges	<i>Menu Idéal - 1 - Crêpe parmentière au saumon et au caviar ; poulet de Bresse comme au G7</i>	n° 33- page 7
BLANC	Georges	<i>Menu Idéal - 2 - Savarin "velours noir" en rosace d'orange et de pamplemousse rose confit</i>	n° 34- page 7
BLANCHARD	Roselyne	<i>L'imagerie culinaire de Joris-Karl Huysmans</i>	n° 12 - page 39
BLANCHET	Sylvie	<i>Les confréries vineuses du Centre et Val de Loire</i>	n° 5 - page 41
BLONDEL	Madeleine	<i>En tournant autour du pot : la moutarde de Dijon</i>	n° 1 - page 7
BOCQUILLON	Anne-Marie	<i>Le porc au Mayen Âge- Le roi des forêts</i>	n° 37- page 23
BOILEAU	Nicolas	<i>Le repas ridicule</i>	n° 19 - page 55
BOMAN	Patrick	<i>Bref lexique de l'infamie culinaire</i>	n° 31- page 17
BOMAN	Patrick	<i>Tentaculaire, vermiculaire : sensations sur le vif d'un voyageur européen à table, face à la cuisine coréenne</i>	n° 35- page 53
BONAL	Colonel François	<i>L'utilisation du vin de Champagne dans la cuisine</i>	n° 7 - page 13
BONNAIN	Rolande	<i>La femme, l'amour et le sucre</i>	n° 8 - page 15
BONNAT	Stéphane	<i>Bonnat, chocolatier confiseur et torrificateur de fèves depuis 1880</i>	n° 54 - page 27
BONNEMAISON	Joachim	<i>Illustration de la couverture - La soupière de Madame</i>	n° 24 - couverture
BONNET	Jean-Claude	<i>Le 18^e siècle entre le Goût et les dégoûts</i>	n° 15 - page 49
BORDAT	Isabelle	<i>Lithographie extraite de "De bouche à oreille à bouche"</i>	n° 15 - couverture
BORÈ	Florence	<i>Illustration de la couverture - Le Goûter ; Écorse fragile</i>	n° 37 - couverture
BOUDIER	Valérie	<i>Exposition gourmande / Coch-Coch : du l'art contemporain</i>	n° 41 - page 71
BOURGEON	Thierry	<i>La montre et le cuisinier</i>	n° 36- page 43
BOURGEON	Thierry	<i>Le quiz in</i>	n° 36- page 45

BOURGUIGNON	Philippe	<i>Éditorial: De vin, de vent et d'ivresse</i>	n° 47 - page 7
BOURGUIGNON	Philippe	<i>Dix-huit planches de raisin</i>	n° 47 - page 19
BOURGUIGNON	Philippe	<i>Fierté et Bonheur de Félicien Rops, vigneron à Corbeil-Essonnes</i>	n° 47 - page 43
BOURGUIGNON	Philippe	<i>"Je suis un extrémiste du goût"</i>	n° 51 - page 28
BOURGUIGNON	Philippe	<i>Le chocolat, un compagnon rebelle du vin</i>	n° 54 - page 59
BOUYGUES	Astrid	<i>Le vin dans ses œuvres</i>	n° 20 - page 51
BOUYGUES	Astrid	<i>Pâtes italiennes, mangeurs français : pour une poésie sans frontière de la pasta 1 (Première partie)</i>	n° 36- page 23
BOUYGUES	Astrid	<i>Pâtes italiennes, mangeurs français : pour une poésie sans frontière de la pasta 2 (Deuxième partie)</i>	n° 37- page 32
BOUYGUES	Astrid	<i>Pâtes italiennes, mangeurs français : pour une poésie sans frontière de la pasta 3 (troisième et dernière partie)</i>	n° 38- page 47
BOUYGUES	Astrid	<i>Introduction : Charcuterie</i>	n° 41 -page 5
BOUYGUES	Astrid	<i>A la fois de l'art et du cochon</i>	n° 41 -page 23
BOUYGUES	Astrid	<i>Éditorial : A notre bonne santé</i>	n° 42 -page 5
BOUYGUES	Astrid	<i>Éditorial : Littérature de XIXème siècle: jouissances et frustrations</i>	n° 43 -page 5
BOUYGUES	Astrid	<i>Le boudin, cette couleuvre qu'on avale. Lecture d'un détail du <i>Ventre de Paris</i></i>	n° 43 -page 27
BOUYGUES	Astrid	<i>Po(è)mes de terre</i>	n° 45 - page 82
BOUYGUES	Astrid	<i>La Cave, la Caverne et le Caveau</i>	n° 47 - page 69
BOUYGUES	Astrid	<i>Le chat (et) Colas - Enfance, poésie et chocolat</i>	n° 54 - page 75
BOYER	Anne	<i>Quelques livres relatifs au chocolat au 17^e et 18^e siècles</i>	n° 10&11 - page 81
BRASSEUR	Tania	<i>La mangeuse de Colette</i>	n° 13 - page 43
BUJ	Anik	<i>Baisse d'influence de la diététique galénique en France à l'époque moderne: le chocolat en serait-il un marqueur ?</i>	n° 42 -page 21
BUJ	Anik	<i>Les banquets historiques de Jean-Louis Flandrin</i>	n° 46 - page 93
CADOLLE	Daniel	<i>Histoire de la stérilité de l'ail</i>	n° 26 - page 11
CALINON	Monique	<i>Avant-propos: La cuisine des bibliothèques</i>	n° 49 - page 5
CALINON	Monique	<i>Le musée Escoffier de l'Art culinaire</i>	n° 53 - page 104
CANQUE	Antoine	<i>Jeux de mots / Dégustons</i>	n° 42 -page 79
CANQUE	Antoine	<i>Recette historique / Petite histoire inachevée de la sole Walewska. Harmonie en rose et noir.</i>	n° 43 -page 83
CANQUE	Antoine	<i>Grand prix du livre Spirit' / Bibliothèques gourmandes</i>	n° 50 - page 116
CANTAU	Alina	<i>Gallica à table</i>	n° 49 - page 27
CAPATTI	Alberto	<i>Cuisiniers contre Gastronomes (1ère partie)</i>	n° 14 - page 33
CAPATTI	Alberto	<i>Cuisiniers contre Gastronomes (2ème partie)</i>	n° 15 - page 13
CARANTINO	Georges	<i>Du sein maternel au biberon de Larose</i>	n° 42 -page 32
CARANTINO	Georges	<i>Avant-propos: La pomme de terre dans tous ses états</i>	n° 45 - page 5
CARANTINO	Georges	<i>De l'adoption de la pomme de terre</i>	n° 45 - page 7
CARANTINO	Georges	<i>Autoportrait de Jean-Louis Flandrin</i>	n° 46 - page 24
CARANTINO	Georges	<i>De la farine avant toute chose ! Petite histoire de la mouture</i>	n° 50 - page 50
CARNEIRO	Laetitia	<i>Représentation de la vigne et de la viticulture en Bourgogne entre la fin du 15^e et le 17^e siècle</i>	n° 24 - page 13
CARTELIER	Bénédicte	<i>Arlequin / Caprices</i>	n° 42 -page 58

CARTELIER	Bénédicte	<i>Éditorial: Les transports de la table</i>	n° 44 -page 5
CARTELIER	Bénédicte	<i>Le Festin de Babette par le menu</i>	n° 44 -page 36
CARTELIER	Bénédicte	<i>Cuisine thermale</i>	n° 44 -page 64
CARTELIER	Bénédicte	<i>La Mousseline, purée, qu'est-ce que c'est bon !</i>	n° 49 - page 88
CARTELIER	Bénédicte	<i>Céleri-rave et céleri-branche</i>	n° 50 - page 122
CARTELIER	Bénédicte	<i>Diamant noir et or du Berry</i>	n° 51 - page 121
CARTELIER	Bénédicte	<i>Jurisprudence gourmande</i>	n° 52 - page 86
CARTELIER	Bénédicte	<i>La cuisine des territoires</i>	n° 52 - page 121
CASATI-BROCHIER	François	<i>La gastronomie de Berchoux ou l'art de manger en douze préceptes</i>	n° 12 - page 11
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 1^{ère} partie « La philosophie du goût »</i>	n° 23 - page 35
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 2^{ème} partie « Le corps mécanique »</i>	n° 24 - page 33
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 3^{ème} partie « Le corps chimique »</i>	n° 25 - page 45
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 4^{ème} partie « Le corps électrique »</i>	n° 26 - page 37
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 5^{ème} partie « Le corps biologique »</i>	n° 27 - page 41
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 6^{ème} partie « Le corps mathématique »</i>	n° 28- page 49
CASATI-BROCHIER	François	<i>La science du goût ou l'analyse de la saveur - 7^{ème} partie « Le corps économique »</i>	n° 30- page 31
CÉZANNE	Paul	<i>Illustration de la couverture - Pommes vertes (1873) , Musée d'Orsay</i>	n° 20 - couverture
CHABBERT	Anne-Marie	<i>L'évolution historique du goût du champagne</i>	n° 7 - page 7
CHARDIN	Jean-Baptiste-Siméon	<i>Illustration de la couverture - Un dessert</i>	n° 19 - couverture
CHATELAIN	Sabine	<i>Chair pour chair – chronique autour de la matière viande - 1^{ère} partie</i>	n° 27 - page 19
CHATELAIN	Sabine	<i>Chair pour chair – chronique autour de la matière viande – 2^{ème} partie</i>	n° 28- page 17
CHAUCER	Geoffrey	<i>Contes de Canterbury</i>	n° 23 - page 49
CHAUTEMPS	Alexandre	<i>DL web, cuisine et gastronomie</i>	n° 50 - page 109
CHENILLE	Vincent	<i>Festins en images / Par le fer et par les airs</i>	n° 44 -page 73
CHENILLE	Vincent	<i>Les Patates</i>	n° 45 - page 96
CHENILLE	Vincent	<i>Les Humeurs</i>	n° 47 - page 94
CHENILLE	Vincent	<i>La cuisine familiale dans la cuisine japonaise</i>	n° 52 - page 70
CHEVIGNARD	Bernard	<i>La pomme de terre de Saint-John de Crèvecœur : un fruit de rêve et de raison (1782)</i>	n° 10&11 - page 119
CHEVRIER	Alain	<i>Sur les menus remarquables de Georges Perec</i>	n° 3&4 - page 19
CHEVRIER	Alain	<i>Menus Contraints</i>	n° 7 - page 37
CHEVRIER	Alain	<i>Menus Contraints II</i>	n° 13 - page 31
CHEVRIER	Alain	<i>Menus Contraints III</i>	n° 15 - page 21
CHEVRIER	Alain	<i>Menus Contraints IV</i>	n° 16 - page 27
CHEVRIER	Annie & Alain	<i>Karl Joseph Riepp : jeux d'orgues et métaphores gastronomiques</i>	n° 34- page 15
COCHE-DURY	Odile	<i>Poésie de vigneron</i>	n° 47 - page 104
COINTREAU	Edouard	<i>L'Abécédaire liquidophile primé à Londres</i>	n° 31- page 5
Colnet de Ravel	Charles-Joseph	<i>L'art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres : Préface</i>	n° 29- page 42

COMBIER	Marc	<i>Bons baisers des bonnes bouffes en France</i>	n° 48 - page 50
COMBIER	Marc	<i>La photo officielle du Festival International de la Photographie Culinaire 2017</i>	n° 49 - page 43
COMBIER	Marc	<i>Hommage à Paul Bocuse - La photo officielle du Festival international de la photographie culinaire 2018</i>	n° 50 - page 118
COMBIER	Marc	<i>Les bières font les murs</i>	n° 51 - page 69
COMBIER	Marc	<i>Lieux mémorables</i>	n° 53 - page 86
COMBIER	Marc	<i>Les murs réclames (nt) du chocolat</i>	n° 54 - page 93
COOREMANS	Luc	<i>Introduction du numéro 40</i>	n° 40 - page 5
COOSEMANS	Alexandre	<i>Illustration de la couverture - Nature morte</i>	n° 22 - couverture
CORBEAU	Jean-Pierre	<i>"Grimod ou Brillat, dis-moi qui tu préfères, je te dirai ce que tu manges"...</i>	n° 15 - page 37
CORNU	Laetitia	<i>Herbes et Légumes du Potager, ou comment se soigner en mangeant</i>	n° 22 - page 31
COUDERC	Pierre-François	<i>Illustration de la couverture - Bouquet pour un dîner ; Couteaux</i>	n° 35 - couverture
COUTIN	Bernard	<i>Illustration de la couverture - L'artichaut</i>	n° 27 - couverture
COUTIN	Bernard	<i>La fleur est une saveur « petit précis érotique de l'artichaut »</i>	n° 27 - page 15
COUTIN	Bernard	<i>Dessin au trait de KORE que la Pythie tente avec un grain de grenade de la faire succomber à la gourmandise</i>	n° 36 - couverture
COUTIN	Bernard	<i>Le grain de grenade</i>	n° 36- page 17
CSERGO	Julia	<i>Entretien avec Jean-Louis Flandrin</i>	n° 2 - page 3
CSERGO	Julia	<i>Livre de cuisine et conscience régionale : l'exemple de l'Oberrheinisches Kochbuch de 1811</i>	n° 10&11 - page 155
CSERGO	Julia	<i>Entretien avec Jean-Louis Flandrin suivi de L'invention de Platine</i>	n° 46 - page 34
CSERGO	Julia	<i>Présentation du numéro 53</i>	n° 53 - page 11
CSERGO	Julia	<i>Escoffier et la cuisine « à bon marché »</i>	n° 53 - page 42
CUECO	Henri	<i>Agata</i>	n° 45 - Couverture
CURATOLO	Bruno	<i>Petite mythologie du bistrot parisien. Autour de Robert Giraud, conteur des comptoirs</i>	n° 9 - page 37
DANIS	Sophie	<i>Cuisine, culture et bibliothèques: de Jack Lang à Top Chef</i>	n° 49 - page 7
DANIS	Sophie	<i>Une collection savoureuse: le fonds iconographique de la bibliothèque Forney</i>	n° 51 - page 109
DANIS	Sophie	<i>Honneur aux dames : les fleurs d'Escoffier</i>	n° 53 - page 75
DANIS	Sophie	<i>Auguste Escoffier, une vie</i>	n° 53 - page 116
DARCOS	Xavier	<i>Le manioc et les gnocchis</i>	n° 20 - page 51
DARGENT-DAUDON	Cécile	<i>Illustration de la couverture - Nature morte , fin 19^e</i>	n° 18 - couverture
DAVIDSON	Alan	<i>Alexandre Dumas et son Grand dictionnaire de cuisine</i>	n° 12 - page 25
DAVIDSON	Alan	<i>Le modèle de la critique française dans le monde anglo-saxon (traduction de Caroline RIVES)</i>	n° 21 - page 7
De SOUSA	Jörg	<i>Illustration de la couverture</i>	n° 2 - couverture
DEBEIRE	Evelyne	<i>Illustration de la couverture - La pizza aux fruits de mer</i>	n° 25 - couverture
DEFILIPPO	Carly	<i>La critique gastronomique française - une exception culturelle et stylistique</i>	n° 48 - page 82
DELACOURCELLE	Philippe	<i>Le goût du Japon. Entretien réalisé par Sophie Danis le 30 octobre 2019</i>	n° 52 - page 54
DELEANU	Ion-Budaï	<i>Tziganiada (traduit du roumain par Nicoles Tafta)</i>	n° 3&4 - page 75
DEMIREL	Selçuk	<i>Festin</i>	n° 34 - couverture
DEMOSSIER	Marion	<i>Une anthropologie des écrits de vigneron en Bourgogne et en Champagne</i>	n° 13 - page 15

DEMOUY	Patrick	<i>Le festin du sacre des rois de France à Reims</i>	n° 7 - page 19
DESLOSCESS	Yvon	<i>Lettre québécoise</i>	n° 46 - page 69
DESTRADE-LÉVEILLÉ	Cyril	<i>Illustration de la couverture - "Le Charolles, l'exception au Chœur"</i>	n° 39 - Couverture
DEVROEY	Jean-Pierre	<i>Usages, usagers, fonctions</i>	n° 10&11 - page 115
DROUARD	Alain	<i>Critique et gastronomie : De Grimod à la Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (1^{ère})</i>	n° 16 - page 49
DROUARD	Alain	<i>Critique et gastronomie : De Grimod à la Reynière : éléments de sociologie historique de la critique gastronomique (2^{ème})</i>	n° 17 - page 45
DUCASSE	Alain	<i>Menu idéal</i>	n° 30- page 7
DUCASSE	Alain	<i>Menu idéal -repas pour les vingt-cinq ans du Louis XV à Monaco</i>	n° 37- page 7
DUHART	Frédéric	<i>Les bijoux gourmands du sud ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques (1^{ère} partie)</i>	n° 22 - page 15
DUHART	Frédéric	<i>Les bijoux gourmands du sud ouest à Paris à l'aube des temps gastronomiques (seconde partie)</i>	n° 23 - page 15
DUHART	Frédéric	<i>Manger à la mode dans le sud-ouest de la France au 18^{ème} siècle</i>	n° 28- page 31
DUMAY	Claude	<i>Cuire à feux doux</i>	n° 34- page 11
DUMOURIER	Johannes	<i>Le vrai saucisson de Lyon, à deux voix</i>	n° 49 - page 73
DUPONT	Jacques	<i>Avant-propos</i>	n° 47 - page 5
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (1^{ère} partie)</i>	n° 32- page 31
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (2^{ème} partie)</i>	n° 33- page 21
DUPUY	Jean-Philippe	<i>Le goût du verbe : rhétorique du menu gastronomique (3^{ème} partie)</i>	n° 34- page 43
ELKAÏM-BOLLINGER	Renée	<i>Yeux au gingembre</i>	n° 35- page 21
ELKAÏM-BOLLINGER	Renée	<i>Cueco et le silence des pommes de terre</i>	n° 45 - page 76
ELLER	Serena	<i>Illustration de la couverture - Jésus</i>	n° 26 - couverture
ERMAN	Michel	<i>Les Amoureuses</i>	n° 18 - page 13
ERMAN	Michel	<i>Proust, une esthétique du goût</i>	n° 20 - page 25
ESCOFFIER	Auguste	<i>Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme</i>	n° 53 - page 9
ESCOFFIER	Michel	<i>La fondation Escoffier</i>	n° 53 - page 99
ETIENNE	Michel	<i>Un personnage-clé de l'histoire du champagne : le commis voyageur</i>	n° 6 - page 45
FAITH	Nicolas	<i>Le vin dans les restaurants britanniques</i>	n° 48 - page 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 - page 21
FAYE	Alexandre	<i>50 recettes faciles pour accommoder le Catalogue Collectif de France</i>	n° 49 - page 21
FENELON	François de Salignac de La Mothe	<i>Voyage dans l'île des Plaisirs - extrait de Fables</i>	n° 13 - page 49
FINK	Béatrice	<i>Lecture iconographique des livres de cuisine français des Lumières</i>	n° 10&11 - page 91
FISCHLER	Claude	<i>La recherche des sens perdus</i>	n° 46 - page 55
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>L'écriture des recettes</i>	n° 10&11 - page 9
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>L'invention du Bon Goût</i>	n° 15 - page 31
FLANDRIN	Jean-Louis	<i>Le goût de l'eau, anciens discours diététiques & culinaires</i>	n° 46 - page 10
FLAUBERT	Gustave	<i>Salambô</i>	n° 15 - page 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- page 39
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>Pétrone lu par Marc Meneau</i>	n° 14 - page 5
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>De Mariemont à Tirlemont, un voyage salé, sucré à la découverte des reliures gourmandes</i>	n° 29- page 21
FOURNIER	Jean-Pierre	<i>Jean-François Piège, bibliophile gourmand</i>	n° 35- page 7
FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 1 - Bouillon de Légumes aux Herbes Potagères - Rôlé de Truffe Noire</i>	n° 19 - page 11

FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 2 - Cabillaud Poêlé à l'Andouille de Guéméné, Rattes Écrasées au Beurre Salé</i>	n° 20 - page 9
FRECHON	Eric	<i>Menu Idéal - 3 - Poitrine de Porc Fermière Cuite en Pot au Feu</i>	n° 21 - page 5
FRITZ	Jean-Marie	<i>La carte des vins dans la France médiévale ou l'invention du "terroir"</i>	n° 9 - page 11
GARNOT	Benoît	<i>L'histoire de l'alimentation en France aux 16^e, 17^e et 18^e siècles</i>	n° 14 - page 29
GARRIER	Gilbert	<i>Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ?</i>	n° 16 - page 41
GEIER	Françoise	<i>Sveltement vôtre</i>	n° 23 - page 11
GEIER	Françoise	<i>Je l'ai élue</i>	n° 24 - page 11
GEIER	Françoise	<i>Rahat... Loukoum...</i>	n° 37- page 17
GERAS	Adèle	<i>Cuisiner les livres (traduit par Caroline Rives)</i>	n° 6 - page 19
GILBERT	Victor Gabriel	<i>Un coin de la Halle aux poissons le matin</i>	n° 43 - Couverture
GILLET	Philippe	<i>Littérature culinaire contre littérature gastronomique</i>	n° 10&11 - page 13
GILLET	Philippe	<i>Editorial</i>	n° 40 - page 7
GIROUX	André	<i>Illustration de Vingt plats qui donne la goutte d'Édouard de Pomiane</i>	n° 42 - Couverture
GODARD	Odile	<i>Ballade pour une Morue Défunte</i>	n° 21 - page 19
GOFFAUX	Sophie	<i>Photo en Couverture : La PASTA</i>	n° 40 - Couverture
GOFFAUX	Sophie	<i>Diététique, chimie, physique et géographie des pâtes</i>	n° 40 - page 46
GOTTLIEB	Georges	<i>Nippone ni bonne à regarder ! La cuisine japonaise au miroir des premiers voyageurs français</i>	n° 52 - page 7
GRACIA	Sergio	<i>La médiathèque-estaminet de Greney</i>	n° 49 - Couverture
GRANDON	Dominique	<i>"Maître Renard, par l'odeur alléché..."</i>	n° 5 - page 31
GRIEVE	Ann	<i>Les avatars de l'architecture des Lumières chez Marie-Antonin Carême : le pâtissier architecte (1783-1833)</i>	n° 8 - page 37
GRIMOD de la REYNIERE	Alexandre Balthazar Laurent	<i>Du Service de la Table</i>	n° 37- page 44
GUÉRARD	Michel	<i>Menu idéal - repas servi à l'occasion du 150^{ème} anniversaire de la création d'Eugénie-les-Bains</i>	n° 38- page 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- page 35
GUILARD	Christelle	<i>L'histoire de la Foire gastronomique de Dijon</i>	n° 20 - page 39
GUILLEMARD	Colette	<i>Inspiration culinaire et lecture</i>	n° 6 - page 31
GUY	Gérard	<i>Croquis croquant au Café Constant</i>	n° 38 - couverture
HACHENBERGER	Hélène	<i>Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon</i>	n° 3&4 - page 41
HADDAD	Frida	<i>Nacelles d'épices</i>	n° 39 - page 51
HARWICH	Nikita	<i>Le mole : de la sauce mythique au mythe gastronomique</i>	n° 54 - page 9
HENRY	Pierre	<i>Illustration de la couverture - Merveilles du jardin - 1984</i>	n° 6 - couverture
HENRY	Albert	<i>Batailles de Vins et goût du vin au 13^e siècle</i>	n° 9 - page 5
HERVÉ	Robert	<i>Diététique de la pomme de terre</i>	n° 45 - page 22
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 - page 103
HOCH	Philippe	<i>La cuisine du Patrimoine écrit</i>	n° 19 - page 17
HOCH	Michèle	<i>Patrimoine gourmand doré sur tranche</i>	n° 33- page 49
HORDÉ	Tristan	<i>A l'aube du restaurant</i>	n° 48 - page 12
HOURS	Laurent	<i>Illustration de la couverture - Oeuvre originale pour Papilles</i>	n° 14 - couverture
HYMAN	Philip et Mary	<i>Pour une bibliothèque culinaire de la France</i>	n° 2 - page 17
HYMAN	Philip et Mary	<i>Méthode pour assaisonner les huîtres</i>	n° 3&4 - page 3

HYMAN	Philip et Mary	<i>Les recettes de Flandrin : sources et méthodologie</i>	n° 46 - page 85
ILLOUZ	Claire	<i>Illustration de la couverture - Zestes, pensées</i>	n° 30 - couverture
ILLOUZ	Claire	<i>Zestes, ou le non-livre de cuisine</i>	n° 30- page 13
JAPY	Société	<i>Modèle de réveil animé produit par Japy vers 1950</i>	n° 50 - 4ème de couv
JOANNELLE	Hélène	<i>Introduction au "Livre des singularités" de Gabriel Peignot (6ème objet: De la Gastronomie - 1841)</i>	n° 21 - page 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 - page 171
JONES	Robin F.	<i>La cuisine anglaise au Moyen-Âge</i>	n° 10&11 - page 23
JUILLY	Thomassin de	<i>Vers au sujet d'un repas dont tous les mets étoient assaisonnés avec de l'ail</i>	n° 18 - page 43
KAPLAN	Steven K.	<i>Penser la meunerie pour réenchanter le pain, interview réalisé par Gérard Alemandou et Julia Csergo</i>	n° 50 - page 8
KEIL	Ian	<i>Nourrir la pensée : enseigner l'histoire de l'alimentation</i>	n° 8 - page 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
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Scène de genre / La Raie de Chardin</i>	n° 42 -page 68
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Scène de genre / Déjeuner de Gustave Caillebotte</i>	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 de Vincent Van Gogh</i>	n° 45 - page 91
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Le poète Piron à table avec ses amis Vadé et Collé d'Étienne Jeaurat</i>	n° 47 - page 99
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les bonnes des bouillons Duval</i>	n° 48 - page 96
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les Halles de Léon Augustin Lhermitte (1844-0925)</i>	n° 49 - page 83
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Henri IV chez le meunier Michau</i>	n° 50 - page 79
KHODOROWSKY	Katherine	<i>B comme... Bière, Brel...</i>	n° 51 - page 60
KHODOROWSKY	Katherine	<i>48 richesses de la France, oeuvre de Léonard Tasuguharu Foujita</i>	n° 52 - page 63
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Avant-propos du numéro 54 "L'émou du chocolat"</i>	n° 54 - page 5
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les cacao du Droguier Menier de la pharmacopée aux grands crus du XXI^e siècle</i>	n° 54 - page 18
KHODOROWSKY	Katherine	<i>Les sorciers de la ganache</i>	n° 54 - page 41
KHODOROWSKY	Katherine	<i>L'émotion du coulant au chocolat, Interview de Michel Bras</i>	n° 54 - page 49
KHODOROWSKY	Katherine	<i>L'Espagnol, la femme noire et l'enfant mulâtre, tableau de José de Páez (1720 - 1790)</i>	n° 54 - page 86
KLABUND	Alfred Henschkel	<i>Moreau (traduit par Pierre Meyland)</i>	n° 8 - page 51
KROL	Abram	<i>Illustration de la couverture - "La Raie"</i>	n° 5 - couverture
KROL	Martin R.	<i>L'alimentarium de Vevey</i>	n° 5 - page 3
KUSAKABE	Kinbei	<i>Album de 100 photos du Japon</i>	n° 52- Couverture
La CHESNAYE	Nicolas de	<i>La condamnation du banquet</i>	n° 10&11 - page 177
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 1 - Crème mousseuse aux cèpes frais</i>	n° 27 - page 9
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 2 - Poularde de Bresse "genre demi-deuil"</i>	n° 28- page 5
LACOMBE	Jean-Paul	<i>Menu Idéal - 3 - Tarte feuilletée aux poires, pochées au beaujolais</i>	n° 29- page 5
LAFFOND	Laurent-Jocelyn Joshua	<i>Nourritures à la campagne dans les récits de Georges Sand</i>	n° 39 - page 57
LAFON	Bernard	<i>Les livres de Pierre Troisgros, restaurateur à Roanne</i>	n° 1 - page 1
LAFON	Bernard	<i>Les bibliothécaires passent à table: l'An I de Papilles</i>	n° 38- page 15
LAGRANGE	Michel	<i>Bonne nouvelle</i>	n° 22 - page 11
LAGRANGE	Michel	<i>Le chou rouge</i>	n° 29- page 9
LAGRANGE	Michel	<i>Hommage à la pomme</i>	n° 31- page 13

LAMBERT	Anne-Sophie	<i>Cartographie des principaux fonds culinaires en bibliothèque</i>	n° 49 - page 38
LAPERRIERE	Jean-Philippe	<i>Comment j'ai connu l'oeuvre de Jean-Louis Flandrin</i>	n° 46 - page 73
LAURIOUX	Bruno	<i>Pour une bibliothèque culinaire de la France</i>	n° 2 - page 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 - page 69
LAURIOUX	Bruo	<i>Hommage funèbre à Jean -Louis Flandrin (1931-2001)</i>	n° 20 - page 3
Le GRAND	Marc-Antoine	<i>Le Roi de Cognac</i>	n° 12 - page 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 - page 46
LEBRUN	Pierre-Brice	<i>Sur les traces des andouillettes d'Alexandre Dumas</i>	n° 38- page 39
LECLERC	Véronique	<i>Comprendre le goût - présentation du cédérom scientifique de Stéphane Gérard, Véronique Leclerc et Olivier Letodé</i>	n° 18 - page 35
LECLERCQ	Pierre	<i>Les pâtes à la renaissance: l'exemple de Lancelot de Casteau</i>	n° 40 - page 99
LECLERCQ	Pierre	<i>Les origines de la pomme de terre frite</i>	n° 45 - page 47
LECLERCQ	Pierre	<i>La bière en Europe, de la brasserie à l'assiette, interview réalisé par Patricia Moréraeu</i>	n° 51 - page 21
LECOMTE	Jean-Michel	<i>Pain blanc</i>	n° 19 - page 13
LÈGLISE	Max	<i>Le vin sous le glaive de la Loi</i>	n° 5 - page 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 (1^{ère} partie)</i>	n° 1 - page 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 (2^{ème} partie)</i>	n° 2 - page 23
LEHMANN	Gilly	<i>Échanges entre livres de cuisine imprimés et recueils de recettes manuscrites en Angleterre, 1660-1730</i>	n° 10&11 - page 35
LEHMANN	Gilly	<i>Le menu au XVIII^e en Angleterre - La période de la cuisine de cour, 1700 - 1730</i>	n° 39 - page 35
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
LEMASSON	Jean-Pierre	<i>Hyper Fast Food</i>	n° 48 - page 90
LENNEP	Jacques	<i>Tranche de lard, 2012, huile acrylique</i>	n° 41 - Couverture
LENNEP	Jacques	<i>Rosette de Lyon/ Braque, Salami / Vinci, Saucisson de Paris / Renoir. Huile et acrylique sur toile</i>	n° 41 - 4 ^{ème} de couv
LIBIS	Jean	<i>Les Trois Fontaines</i>	n° 25 - page 9
LIM	Tse Wei	<i>Artisanat et société post-industrielle</i>	n° 48 - page 65
LIOT	Éric	<i>Illustration de la couverture - "pourquoi pas la nature morte"</i>	n° 23 - couverture
LIU	Danyu	<i>Les pratiques alimentaires des étudiants chinois en France: approche de leurs processus d'adaptation</i>	n° 49 - page 58
LOGRE	Bernard	<i>Le cacao, drogue médicinale de Brutus Menier</i>	n° 54 - page 13
LOUSTEAUD	Roger	<i>A belles dents: philatélie à croquer</i>	n° 31- page 37
MADDALONI	Marie-Claude	<i>Les bières se font mousser - Avant-propos</i>	n° 51 - page 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 - couverture
MARION	Catherine	<i>Un chanoine en villégiature</i>	n° 9 - page 23
MARREY	Bernard	<i>La cafétéria de la bibliothèque, système Dewey</i>	n° 3&4 - page 55
MARX	Thierry	<i>Escoffier vu par...</i>	n° 53 - page 5
MAUMET	Robert	<i>Paul Ruat: fervent ambassadeur de la Provence</i>	n° 30- page 25
MAUMET	Robert	<i>Les papilles de la liberté; Goût et gourmandises chez Simone de Beauvoir</i>	n° 31- page 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 - page 9
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 2 - Toasts de coquilles Saint-Jacques à la moelle</i>	n° 16 - page 9
MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 3 - Tête de porc "à la broche"</i>	n° 17 - page 9

MENEAU	Marc	<i>Menu Idéal - 4 - Ananas entier rôti à la Vanille</i>	n° 18 - page 9
MESPLÉDE	J.F.	<i>Auguste Escoffier au milieu de la Brigade du SS Paris (1921)</i>	n° 53- Couverture
MESPLÉDE	J.F.	<i>Maison natale d'Escoffier à Villeneuve Loubet</i>	n° 53 - 4ème de couv
MICHEL	Angélique	<i>Photographie de Serge Oswald de la reliure de La France gastronomique de Marcel Rouff et Curnonsky</i>	n° 33 - couverture
MILES	Alex	<i>Le dîner de dinde à l'Américaine (Traduction Caroline RIVES)</i>	n° 23 - page 25
MIRIBEL	Marielle de	<i>L'art culinaire dans les métamorphoses du livre</i>	n° 16 - page 11
MONNET	Pierre	<i>La table patricienne : repas et politique dans une ville allemande à la fin du Moyen-âge</i>	n° 14 - page 13
MONSELET	Charles	<i>Le plaisir et l'amour</i>	n° 30- page 47
MORDACQ	Philippe	<i>Le menu royal, objet symbolique de propagande ou affirmation de civilisation ?</i>	n° 7 - page 29
MOREL	Marie-Pierre	<i>Le Bois sans Feuilles - restaurant TROISGROS à Ouches (Loire)</i>	n° 48 - 4ème de couv
MORÉREAU	Patricia	<i>Avant-propos: Le réveil du meunier</i>	n° 50 - page 5
MORÉREAU	Patricia	<i>Avant propos: Le Japon aller-retour</i>	n° 52 - page 5
MORÉREAU	Patricia	<i>"Oh célébrer le printemps par des cuisines exquises"</i>	n° 52 - page 38
MORGENSTERN	Susie	<i>Autobiographie bibliographie d'un écrivain obèse</i>	n° 6 - page 9
MOULIN	Jacques	<i>Fraise</i>	n° 32- page 11
MOYNE	Thierry	<i>Menu Idéal - 1 - Asperges vertes au coulis d'orties ; promenades de Saint-Jacques en Arbois</i>	n° 31- page 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- page 5
OUBAHLI	Mohamed	<i>Touiller et séparer : aspects des pâtes granuliformes et de leur origine au Maghreb et en al-Andalus</i>	n° 40 - page 140
OXLEY	George	<i>L'ivresse et le Sacré</i>	n° 47 - page 52
PALANGA	Raffaella	<i>Les pâtes en Ombrie : entre histoires et traditions orales</i>	n° 40 - page 68
PAUTY	Michel	<i>Vitis ou les secrets de la pression</i>	n° 17 - page 13
PEIGNOT PHILOMNESTE	Gabriel	<i>Livre des singularités; 6ème objet: De la Gastronomie (1ère partie)</i>	n° 21 - page
PEIGNOT PHILOMNESTE	Gabriel	<i>Livre des singularités; 6ème objet: De la Gastronomie (Seconde partie)</i>	n° 22 - page 43
PELLETIER	Chantal	<i>Chair amour</i>	n° 37- page 18
PERDRYEL		<i>Gravure extraite du recueil "Intérieurs"</i>	n° 3&4 - couverture
PERNODET	François	<i>L'embarras de Giuseppe Arcimboldo</i>	n° 33- page 15
PERRIN	Jacques	<i>Révélation du grand vin au Mont Athos</i>	n° 47 - page 85
PERROT	Maryvonne	<i>Du gustatif à l'éthique: autour du supplice de Tantale</i>	n° 22 - page 23
PHILIPPE	Michel	<i>Des anges en cuisine...</i>	n° 19 - page 25
PIÈGE	Jean-François	<i>Menu Idéal - 1 - Blanc manger d'œuf, truffe noire ; Caviar Oscietre, nage corsée, langoustines</i>	n° 35- page 11
PIÈGE	Jean-François	<i>Menu Idéal - 2 - Pigeonneau farci au foie gras ; Choco/café grillé en chaud/froid</i>	n° 36- page 7
PIERRE	Elisabeth	<i>Bière passion</i>	n° 51 - page 9
PITOR	Adrien	<i>Ravir le Palais. Les buvettes des tribunaux parisiens au XVIIIème siècle</i>	n° 52 - page 92
PLOUVIER	Liliane	<i>Restaurant Comme chez soi</i>	n° 39 - page 19
PLOUVIER	Liliane	<i>Aux origines des pâtes</i>	n° 40 - page 9
PLOUVIER	Liliane	<i>Les Ricettari di Federico II : premier traité sur la pasta</i>	n° 40 - page 33
PLOUVIER	Liliane	<i>Recette historique / Il était une fois les crépinettes</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 - page 62
PLOUVIER	Liliane	<i>L'Antidotarim Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (1ère partie)</i>	n° 18 - page 17

PLOUVIER	Liliane	<i>L'Antidotarim Mesuae, où cuisine et médecine chantent à l'unisson (2^{ème} partie)</i>	n° 19 - page 35
PLOUVIER	Liliane	<i>Les premières Pâtes</i>	n° 32- page 31
PLOUVIER	Liliane	<i>A la table du roi Hammurabi de Babylone (1ère partie)</i>	n° 33- page 41
PLOUVIER	Liliane	<i>A la table du roi Hammurabi de Babylone (2ème partie)</i>	n° 35- page 39
POULAIN	Caroline	<i>Brillat-Savarin, cosmopolite et badin</i>	n° 27 - page 29
POULAIN	Caroline	<i>La couleur dans le livre de recettes des années 1860 aux années 1950</i>	n° 31- page 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 huguonard ? 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
PRIOUR	François	<i>Gastronomie et polar : une enquête méditerranéenne</i>	n° 33- page 31
PUISAIS	Jacques	<i>Le Vent</i>	n° 47 - page 32
PUVIS	Gérard	<i>Illustration de la couverture - "Pour Pierre Orsi"</i>	n° 21 - couverture
QUENEAU	Jacqueline	<i>Lorsque la table magnifie la puissance et la gloire de l'amphitryon</i>	n° 30- page 17
QUENOT	Yvette	<i>Légumes et salades d'un jardin chalonnois à la fin du 16^e siècle</i>	n° 20 - page 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 - page 29
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Un banquet servi à la française le 16 juillet 1846</i>	n° 32- page 65
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Influence française et service à la russe dans un menu belge de 1856</i>	n° 33- page 55
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Grand souper donné à Ismaïlia au bal de l'inauguration du canal de l'isthme de Suez, le 18/11/1869</i>	n° 34- page 55
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - De la sauce normande à la sauce rémoulade : un menu de la Belle Époque</i>	n° 35- page 65
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Un banquet républicain des maires de France à l'exposition universelle de Paris</i>	n° 36- page 53
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - De la table élyséenne aux menus américains</i>	n° 37- page 48
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Le banquet des Misérables de Victor Hugo à Bruxelles (1862)</i>	n° 38- page 64
RAMBOURG	Patrick	<i>Histoire de menu - Les menus gourmands de Félicien Rops</i>	n° 39 - page 68
REGOUT	Nico	<i>Appel au réveil des consciences pour le cacao du « monde d'après »</i>	n° 54 - page 34
RÉMON	Jean-Pierre	<i>Extrait de l'ouvrage "Le France et la mer"</i>	n° 44 - Couverture
RÉMON	Jean-Pierre	<i>Extrait de l'ouvrage "Le France et la mer"</i>	n° 44 - 4ème de couv
RENDU	Victor	<i>Illustration de la couverture - Auxerrois au côté rouge dans Ampélographie française.</i>	n° 13 - couverture
REY	Alain	<i>Côtes et Coteaux</i>	n° 47 - page 65
REYT	Gwenaëlle	<i>Microbrasseries au Québec: l'effervescence d'un goût pour la bière</i>	n° 51 - page 50
RIGAUX	Jacky	<i>La dégustation et le gourmet</i>	n° 17 - page 35
RIGOLET	Lionel	<i>Menu Idéal</i>	n° 39 - page 07
RIVES	Caroline	<i>Les recueils de cuisine imaginaire</i>	n° 1 - page 31
ROBERT	Hervé	<i>Nutrition / Tout est-il bon dans le cochon ? Analyse nutritionnelle des charcuteries</i>	n° 41 -page 66
ROBERT	Christine	<i>Le Catalogue Collectif de France: indispensable outil de recherche bibliographique fédérée</i>	n° 49 - page 17
ROBERT	Hervé	<i>Les mensonges du chocolat cru</i>	n° 54 - page 55
ROBERT	Hervé	<i>Le chocolat et l'amour : du mythe littéraire à la réalité scientifique</i>	n° 54 - page 66
ROBERT	Hervé	<i>Le chocolat est-il une drogue ?</i>	n° 54 - page 105
ROBLIN	Odile	<i>L'alimentation à la prison de la Bastille au XVIIIème siècle: une culture de table élitare ?</i>	n° 52 - page 107
ROCHE	Daniel	<i>Élaboration de l'écrit culinaire</i>	n° 10&11 - page 65
RONJAT	Edouard	<i>Illustration en couleur extraite de "Le livre de cuisine de Jules Gouffé", 1867</i>	n° 31 - couverture

ROUGIER	René	<i>Poésie de vigneron</i>	n° 47 - page 104
ROUX	Éric	<i>Le Bois sans Feuilles, un cas d'école; Les Troisgros à Ouches</i>	n° 48 - page 40
SAINT-JACOB	Michel de	<i>Nature morte aux pêches et aux raisins</i>	n° 28 - couverture
SALE	Nicolas	<i>L'association Disciples Escoffier International</i>	n° 53 - page 111
SALVADORI	Philippe	<i>BOILEAU gourmet ou la bonne cuisine des lettres</i>	n° 19 - page 51
SCHMITT	Alexandre	<i>Sensation et perception des arômes des vins</i>	n° 47 - page 24
SCHNEIDER	Jean-Baptiste	<i>Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique: Des ambassadeurs de la gastronomie, du service et des arts de la table français 1864-1974</i>	n° 44 - page 23
SCHONGAUER	Martin	<i>Le meunier, estampe</i>	n° 50 - Couverture
SCRIBELIUS	Martin	<i>De la manière dont le Grand Scriblerus fut nourri pendant son enfance; Mémoires chapitre IV</i>	n° 14 - page 43
SEKIGUCHI	Ryoko	<i>Paris-Tokyo: regard d'une journaliste japonaise sur les échanges culinaires franco-japonais. Interview réalisé par Matthieu Aussudre</i>	n° 52 - page 49
SERON	Jean-François	<i>Robert Morel, artisan éditeur</i>	n° 26 - page 27
SERVAIS	Jean-Claude	<i>"La bière" paru dans l'ouvrage Jacques Brel</i>	n° 51- Couverture
SERVAIS	Jean-Claude	<i>"La bière" paru dans l'ouvrage Jacques Brel</i>	n° 51 - 4ème 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 - page 59
SUHART	Marcel	<i>Prendre le sens du vent</i>	n° 47 - page 37
SYREN	André-Pierre	<i>Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon</i>	n° 3&4 - page 41
SYREN	Christine	<i>Ein sher kuenstlich und nutzliches Kochbuch : les livres de cuisine allemands du 16^e au 19^e siècles, d'après le fonds de la BM de Mayence</i>	n° 3&4 - page 59
SYREN	André-Pierre	<i>L'art des mets</i>	n° 21 - page 29
SYREN	André-Pierre	<i>Littérature et Gastronomie entre Italie et France</i>	n° 26 - page 55
THIS-BENCKHARD	Hervé	<i>Petite histoire de la gastronomie moléculaire</i>	n° 13 - page 5
THYARD	Ponthus de	<i>De la bonne chère des anciens (Premier mémoire)</i>	n° 24 - page 49
TIXIER	Anne-Françoise	<i>Les murs réclames (nt) du chocolat</i>	n° 54 - page 93
TOURATIER	Sandrine	<i>Le commerce des vins de Bourgogne à Beaune au 18^e</i>	n° 3&4 - page 31
TOURNIER	R.	<i>L'aligot au Grand Hôtel Gros (chez Germaine) - Aubrac - Aveyron</i>	n° 48 - Couverture
TROISGROS	Pierre	<i>Menu Idéal - 1 - Mousse de pigeon</i>	n° 2 - page 13
TROISGROS	Pierre	<i>Menu Idéal - 2 - Huitres chaudes aux frisons de concombre</i>	n° 3&4 - page 15
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 3 - Le poisson</i>	n° 5 - page 13
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 4 - Pièce de bœuf au fleurie, à la moëlle</i>	n° 6 - page 3
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 5 - Les fromages</i>	n° 7 - page 5
TROISGROS	Pierre et Michel	<i>Menu Idéal - 6 - Les desserts</i>	n° 8 - page 3
VALERI	Renée	<i>Création et transmission du savoir culinaire en Scandinavie au 17^e siècle</i>	n° 10&11 - page 51
VALLUIS	Bernard	<i>Les enjeux de la politique du blé</i>	n° 50 - page 42
VARRY	Dominique	<i>Les livres de cuisine dans les inventaires de saisies révolutionnaires</i>	n° 10&11 - page 123
VARRY	Dominique	<i>Papier raisin, une histoire</i>	n° 47 - page 10
VECCHIO	Silvana	<i>La discipline de la langue : parler et manger dans la culture médiévale</i>	n° 12 - page 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 - page 145
VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 1 - Entrées</i>	n° 24 - page 5
VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 2 - Légumes</i>	n° 25 - page 5

VEYRAT	Marc	<i>Menu Idéal - 3 - Viande et Desserts</i>	n° 26 - page 9
VIARDOT	Jean	<i>Livre de cuisine et collectionneurs français</i>	n° 10&11 - page 137
VIGO	Chiara	<i>Le langage de la cuisine</i>	n° 28- page 9
VINCENOT-GUIHENEUF	Claudine	<i>A la table d'Henri Vincenot</i>	n° 8 - page 7
VOLTAIRE	François-Marie Arouet	<i>Le Mondain</i>	n° 16 - page 59
Von HOFFMAN	Viktoria	<i>La distinction par le goût</i>	n° 46 - page 79
WIBAULT	Dominique	<i>Gallica à table</i>	n° 49 - page 27
WICKY	Erika	<i>"Et où diable est ce potage ?": une petite histoire des repas d'odeurs</i>	n° 51 - page 89
WILLM	Claude	<i>De l'École de meunerie à l'ENILIA-ENSMIC</i>	n° 50 - page 76
ZAYAS	Rodrigo de	<i>"Secreti" d'un épicier apothicaire des Médicis (1593)</i>	n° 20 - page 31
ZUDDAS	David	<i>Menu Idéal - 1 - Entrées</i>	n° 22 - page 5
ZUDDAS	David	<i>Menu Idéal - 2 - Poissons - Desserts</i>	n° 23 - page 5