



Annick ENGLEBERT

"Quand le pastiche devient culinaire"

le mardi 15 octobre

Depuis qu'il existe des livres, il existe des livres de cuisine.

Témoins de l'évolution de la gastronomie, et des pratiques culinaires comme de l'évolution de l'alimentation, les livres de cuisine se sont forgés au fil des siècles une place à part dans nos maisons et dans l'univers de l'édition.

Leurs contenus, les recettes qu'ils consignent se sont au fil du temps érigés en un type de texte aux contours de mieux en mieux définis, pour constituer un réel genre littéraire, avec son mode de rédaction, ses normes structurelles, ses signes de reconnaissance propres.

Lorsqu'au XVIII^{ème} siècle le métier de cuisinier a commencé à se déprofessionnaliser, un nouveau profil de cuisinier s'est fait jour, celui de l'amateur de cuisine ou cuisinier amateur.

Un nouveau profil d'auteur celui du lettré connaisseur de la pratique culinaire, détenteur d'une connaissance encyclopédique du monde de la cuisine. Ainsi est né un nouveau type de livre de cuisine, imitant scrupuleusement le modèle mais intimement lié au profil de son auteur. L'exposé portera sur le Cuisinier gascon, ouvrage paru en 1740, qu'il s'agira de positionner par rapport à ce nouveau profil d'auteur et à ce nouveau type de livre de cuisine.