

## Table des matières

### INTRODUCTION

#### ICONOGRAPHIE ET SOURCES ÉCRITES: DES MATÉRIAUX DE PREMIER ORDRE

Présentation du *corpus* iconographique

Présentation des sources

Sources écrites

Sources imprimées

### LES COULISSES DES REPAS

Les dessous de la domesticité: administration, métiers et préparation culinaire

L'alimentation

Les mets des différents services

La viande

Les jours maigres

Les épices

Les légumes et les fruits

La pâtisserie

Le dessert

Les boissons

### L'ÉTIQUETTE ET LES CONTRAINTES DE LA REPRÉSENTATION

L'étiquette et les repas: les usages aristocratiques et royaux et les contraintes de la représentation

L'étiquette, la civilité et le service « à la française »: caractéristiques et diffusion

Le déroulement des repas: les particularités de l'étiquette et de la gastronomie

Hygiène physique et hygiène morale

La civilité à table: un savoir-vivre fondé sur une domination du corps

Disposition et ordonnance de la table: le service « à la française » et sa diffusion

Le placement des convives: une étiquette supplémentaire à respecter

La notion de distance dans les repas royaux

Les repas à caractère officiel

### APPARAT DES FÊTES À CARACTÈRE OFFICIEL: LE FASTE AU SERVICE DE LA ROYAUTE ET DIVERTISSEMENT MONDAIN

Une célébration de la famille royale

Les fêtes versaillaises de Louis XIV: célébration de la royauté et divertissement de cour

### LA TABLE ET SA DÉCORATION

Des lieux d'exception: les repas de fêtes, en extérieur, à caractère officiel sous le règne de Louis XIV ou le rapport entre décoration du lieu et forme de la table

Table et plans de table: géométries et disposition

Simplicité et complexité des tables

Les plans de table ou une mise en scène du repas

Table dressée, table parée: les mets et accessoires en tant qu'ornements

### CONCLUSION

### BIBLIOGRAPHIE

Sources manuscrites

Sources imprimées

Études

### INDEX

### ANNEXES

### TABLE DES ILLUSTRATIONS