Cuisine
et gastronomie
sous le Premier Empire

Bibliographie numérique
Références de Gallica
sélectionnées et mises en thème par
la Fondation Napoléon

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52507683p

Ethymologie de "gastronomie" : l'art de régler l'estomac

Le mot apparaît pour la première fois dans le titre d'un poème didactique sur la l'histoire de la cuisine :
La gastronomie, ou L'homme des champs à table,
Berchoux, Joseph (1760-1839),
Paris, Giguet et Michaud, 1803
https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1170282

Livres de recettes et de menus

LE
CUISINIER IMPÉRIAL,
OU
L'ART DE FAIRE LA CUISINE
ET LA PATISSERIE
POUR TOUTES LES FORTUNES;
Avec différentes Recettes d'Office et de Fruits confits, et la manière de servir une Table depuis vingt jusqu'à soixante Couverts.
Par A. VIARD, Homme de bouche.
A PARIS,
Chez BARBA, libraire, palais du Tribunat, galerie derrière le Théâtre Français, n°. 51, et galerie des Libraires, vis-à-vis le passage Virginie, n°. 14.
M. DCCCVI.

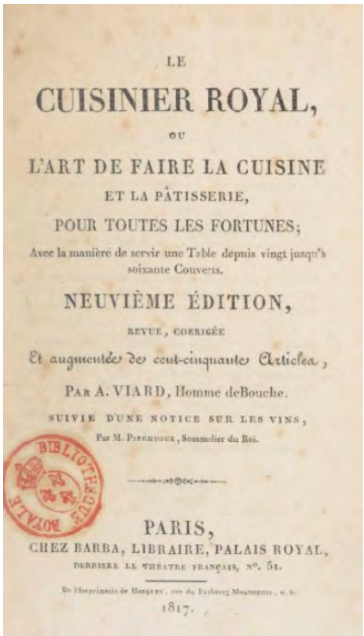
Le cuisinier impérial, ou L'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, avec différentes recettes d'office et de fruits confits et la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts

Viard, André (17..-1834). Auteur du texte

Barba (Paris)
1806

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110705g

devient en 1817



LE
CUISINIER ROYAL,
OU
L'ART DE FAIRE LA CUISINE
ET LA PÂTISSERIE,
POUR TOUTES LES FORTUNES;
Avec la manière de servir une Table depuis vingt jusqu'à soixante Couverts.
NEUVIÈME ÉDITION,
REVUE, CORRIGÉE
Et augmentée de cent-cinquante Articles,
PAR A. VIARD, Homme de Bouche.
SUIVIE D'UNE NOTICE SUR LES VINS,
Par M. PIERHUGUE, Sommelier du Roi.
PARIS,
CHEZ BARBA, LIBRAIRE, PALAIS ROYAL,
DERRIÈRE LE THÉATRE FRANÇAIS, N°. 51.
1817.

Le cuisinier royal, ou L'art de faire la cuisine, et la pâtisserie, pour toutes les fortunes , avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Neuvième édition, revue, corrigée et augmentée de cent-cinquante articles suivie d'*une Notice sur les vins,* par M. Pierhugue

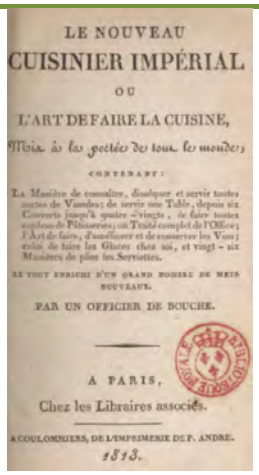
Viard, André (17..-1834). Auteur du texte

Pierhugue (sommelier du Roi). Auteur du texte

Barba (Paris)

1817

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6544572z

 LE NOUVEAU CUISINIER IMPÉRIAL OU L'ART DE FAIRE LA CUISINE, Mis à la portée de tout le monde; CONTENANT: La Manière de connaître, disséquer et servir toutes sortes de Viandes; de servir une Table, depuis six Couverts jusqu'à quatre-vingts, de faire toutes sortes de Pâtisseries; un Traité complet de l'Office; l'Art de faire, d'améliorer et de conserver les Vins; celui de faire les Glaces chez soi, et vingt-six Manières de plier les Serviettes. LE TOUT ENRICHI D'UN GRAND NOMBRE DE METS NOUVEAUX. PAR UN OFFICIER DE BOUCHE. A PARIS, Chez les Libraires associés. A COULOMMIERS, DE L'IMPRIMERIE DE F. ANDRE. 1813.	*Le Nouveau cuisinier impérial ou L'art de faire la cuisine, mis à la portée de tout le monde* ... par un officier de bouche chez les libraires associés (Paris) 1813 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k98202586
LE PATISSIER ROYAL PARISIEN, OU TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE de la Pâtisserie ANCIENNE ET MODERNE, DE L'ENTREMETS DE SUCRE, DES ENTRÉES FROIDES ET DES SOCLES; SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART, D'UNE SÉRIE DE PLUS DE SOIXANTE MENUS, ET D'UNE REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1810 ET 1811. Composé par M. A. CARÊME, de Paris,	*Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, suivi d''observations utiles aux progrès de cet art, d'une série de plus de soixante menus et d'une revue critique des grands bals de 1810 à 1811* Carême, Marie-Antoine (1784-1833). Auteur du texte 1815 Tome 1 : http://numelyo.bm-lyon.fr/f_view/BML:BML_00GOO0100137001101885114# Tome 2 : http://numelyo.bm-lyon.fr/f_view/BML:BML_00GOO0100137001101885122#
LE PATISSIER PITTORESQUE, COMPOSÉ ET DESSINÉ PAR M. A. CARÊME, A PARIS, DE L'IMPRIMERIE DE FIRMIN DIDOT, LIBRAIRE, 1815.	*Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême,... précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture, selon Vignole, auquel on a joint des détails des ordres cariatides... tirés de l'ouvrage de M. Durand : "Parallèle des monuments antiques et modernes"* Carême, Marie-Antoine (1784-1833). Auteur du texte Fayot, Charles-Frédéric-Alfred (1797-1861). Collaborateur impr. de F. Didot (Paris) 1815 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q

L'ART
DE
LA CUISINE FRANÇAISE
Au dix-neuvième siècle,
TRAITÉ
ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

PAR
M. A. CARÊME, DE PARIS,

1re LIVRAISON.
TOME PREMIER.

PARIS,
CHEZ L'AUTEUR, RUE NEUVE-SAINT-ROCH, N° 3.
1833.

L'art de la cuisine française au XIXe siècle : traité élémentaire et pratique,....

Carême, Marie-Antoine (1784-1833). Auteur du texte

l'auteur (Paris)
1833

Tome 1 : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1510011f

Tome 2 : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k853460z

Quelques recettes …

Un potage reconstituant ! (ou une tartine aux laitues fourrées et lardées)

Aux Laitues entières.

Vous épluchez les laitues, en ayant bien soin qu'elles ne soient pas découronnées, c'est à dire que les feuilles tiennent bien avec le cœur ; vous les faites blanchir après les avoir bien lavées ; vous les jetez dans une eau bouillante, dans laquelle vous mettez une poignée de sel, selon la quantité d'eau : quand elles ont bouilli une demi-heure, vous les rafraîchissez dans un seau d'eau fraîche ; puis vous les pressez bien ; vous les ficelez pour qu'elles ne s'écartent pas ; vous mettez au fond de votre casserole des tranches de veau, puis des bardes de lard ; vous mettez vos laitues dessus, les couvrez de lard, et vous coupez des tranches d'oignons et des carottes ; vous garnissez vos laitues ; vous mouillez avec du bouillon ; vous les faites cuire à petit feu pendant une heure jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, ou bien, après les avoir blanchies, vous les mettez dans votre casserole, et vous les faites cuire avec du bouillon et de la graisse de marmite : quand elles sont cuites, vous trempez votre potage au pain avec du bon bouillon ; puis vous égoutez vos laitues, et vous les arrangez sur votre potage.

Le cuisinier impérial, 1806.

Pour changer de la galette des Rois :

Soufflé de frangipane.

Vous mettrez dans une casserole plein six cuillères à bouche de farine que vous délayerez avec un œuf entier et quatre jaunes; vous y ajouterez une chopine de crême, gros comme un œuf de beurre; vous poserez cet appareil sur le feu; vous le tournerez toujours; quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir, et vous y mettrez plein six cuillères à bouche de sucre en poudre, deux macarons amers et trois doux, un biscuit desséché; vous les écraserez bien fins, et vous les mettrez dans l'appareil; ajoutez plein une cuillère à bouche de fleur d'orange pralinée en poudre; vous mêlerez le tout ensemble; vous y joindrez quatre jaunes d'œufs, plus si votre appareil est épais; vous fouetterez cinq blancs d'œufs comme pour du biscuit; vous les ajouterez au tout, puis vous mettrez le soufflé dans une casserole d'argent; faites-le cuire comme les précédens. Pour toutes sortes de soufflés, servez-vous du même procédé que ceux décrits ci-dessus.

Le cuisinier impérial, 1806.

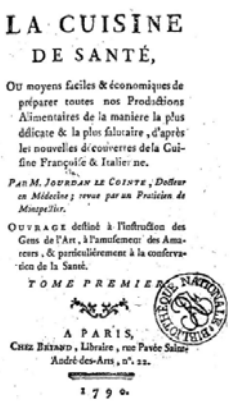
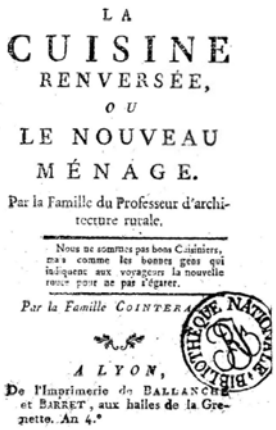
Desserts en sucre, chefs-d'œuvre de Carême

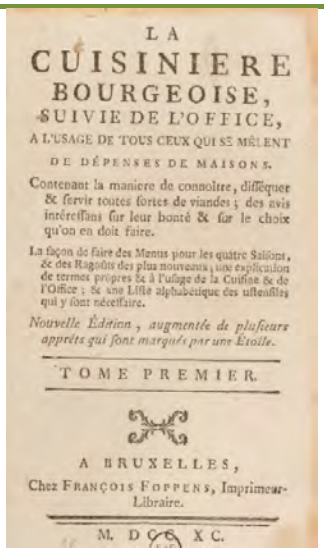
Chaumière française

Maison d'arrêt militaire !

Le Pâtissier pittoresque, 1815

Manuels domestiques

 LA CUISINE DE SANTÉ, Ou moyens faciles & économiques de préparer toutes nos Productions Alimentaires de la maniere la plus délicate & la plus salutaire, d'après les nouvelles découvertes de la Cuisine Françoise & Italienne. Par M. Jourdan le Cointe, Docteur en Médecine; revue par un Praticien de Montpellier. Ouvrage destiné à l'instruction des Gens de l'Art, à l'amusement des Amateurs, & particulièrement à la conservation de la Santé. TOME PREMIER. A PARIS, Chez Briand, Libraire, rue Pavée Saint André-des-Arts, n°. 22. 1790.	*La cuisine de santé, ou Moyens faciles & économiques de préparer toutes nos productions alimentaires de la manière la plus délicate & la plus salutaire, d'après les nouvelles découvertes de la cuisine française & italienne.* Lecointe, Jourdan. Auteur du texte Briand (Paris) 1790 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110865v
 LA CUISINE RENVERSÉE, OU LE NOUVEAU MÉNAGE. Par la Famille du Professeur d'architecture rurale. Nous ne sommes pas bons Cuisiniers, mais comme les bonnes gens qui indiquent aux voyageurs la nouvelle route pour ne pas s'égarer. Par la Famille Cointeraux. A LYON, De l'Imprimerie de Ballanche et Barret, aux halles de la Gremette. An 4.°	*La cuisine renversée, ou Le nouveau ménage. Par la Famille du Professeur d'architecture rurale. ...* Cointeraux, François (1740-1830). Auteur du texte A Lyon, De l'Imprimerie de Ballanche et Barret, aux halles de la Gremette. An 4. 1796-1797 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1106924



LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE DE L'OFFICE,
A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT
DE DÉPENSES DE MAISONS.

Contenant la maniere de connoître, disséquer & servir toutes sortes de viandes ; des avis intéressans sur leur bonté & sur le choix qu'on en doit faire.

La façon de faire des Menus pour les quatre Saisons, & des Ragoûts des plus nouveaux ; une explication de termes propres & à l'usage de la Cuisine & de l'Office ; & une Liste alphabétique des ustensiles qui y sont nécessaire.

Nouvelle Édition, augmentée de plusieurs apprêts qui sont marqués par une Étoile.

TOME PREMIER.

A BRUXELLES,
Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur-Libraire.

M. DCC. XC.

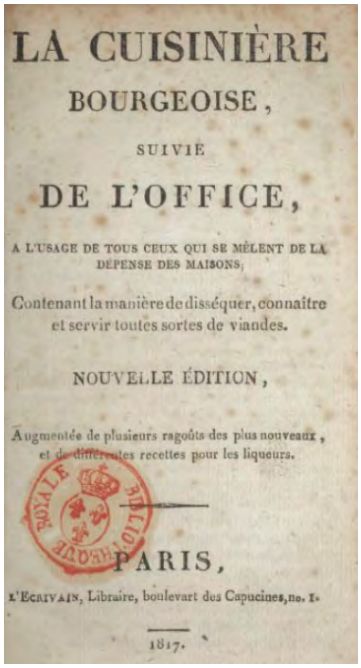
La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office , à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons. Contenant la manière de connaitre, disséquer & servir toutes sortes de viandes... La façon de faire des menus pour les quatre saisons, & des ragoûts des plus nouveaux... Nouvelle édition, augmentée de plusieurs apprêts qui sont marqués par une étoile.

A Bruxelles, chez François Foppens, imprimeur-libraire. M. DCC. XC [France, M. DCC. LXXXX ?]

1790

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1511952s

Nouvelle édition en 1817



LA CUISINIÈRE
BOURGEOISE,
SUIVIE
DE L'OFFICE,
A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT DE LA DÉPENSE DES MAISONS;
Contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes.
NOUVELLE ÉDITION,
Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux, et de différentes recettes pour les liqueurs.

PARIS,
L'ECRIVAIN, Libraire, boulevart des Capucines, no. I.
1817.

La Cuisinière bourgeoise , suivie de L'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons ; contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes. .

Menon . Auteur du texte

Lécrivain (Paris)
1817

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9785354v

LE CONFISEUR
IMPÉRIAL,
OU
L'ART DU CONFISEUR
DÉVOILÉ AUX GOURMANDS;

Contenant la manière de faire, par excellence et avec économie, les Confitures, Conserves, Gelées, Marmelades, Compotes, Crèmes d'entremets, Dragées, Pastilles, Sirops, Punch, Pains d'épices de Hollande, Macarons, Biscuits; Fruits à l'eau-de-vie, Ratafias, Liqueurs fines, Crèmes et Huiles; la fabrication du Chocolat, les Eaux odoriférantes, les Glaces, la Limonade, l'Orgeat, le Thé, le Chocolat et le Café; une instruction sur la distillation, et la manière de faire le Vinaigre et de l'aromatiser.

PAR Mme. UTRECHT, V.ve FRIEDEL.

TROISIÈME ÉDITION,

AUGMENTÉE de la manière de faire le Sirop de Sucre, le Sirop de Raisin, le Sucre de Betteraves; de conserver toutes sortes de Légumes comme dans leur primeur, etc., etc.

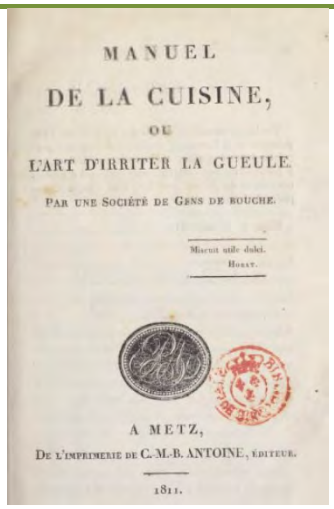
A PARIS,
Chez HENRI TARDIEU, LIBRAIRE ÉDITEUR,
Boulevard Bonne-Nouvelle, N.° 21, près la rue Poissonnière.
1811.

Le Confiseur impérial, ou l'Art du confiseur dévoilé aux gourmands,...

Friedel, Louise-Augustine (1758-1818). Auteur du texte

H. Tardieu (Paris)
1809

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9612347m



MANUEL
DE LA CUISINE,
OU
L'ART D'IRRITER LA GUEULE.
PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE BOUCHE.

Miscuit utile dulci.
HORAT.

A METZ,
DE L'IMPRIMERIE DE C.-M.-B. ANTOINE, ÉDITEUR.
1811.

Manuel de la cuisine ou l'art d'irriter la gueule par une société de gens de bouche

M. B. Antoine (Metz)
1811

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k14123002

LE PETIT
CUISINIER
HABILE,
Ou l'art d'apprêter les Alimens avec délicatesse et économie;
Suivi d'un petit Traité sur les Confitures et sur la conservation des Fruits et Légumes les plus estimés.
Par Madame FR....
NOUVELLE ÉDITION
CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

L'Esprit fait des mortels aimables,
mais l'estomac fait des heureux.

A PARIS,
CHEZ L'AUTEUR, RUE PASTOURELLE, PRÈS LA RUE D'ANJOU, N.° 24.
1814.

Le Petit cuisinier habile ,... par Mme Fr.... Nouvelle édition...

Friedel, Louise-Augustine (1758-1818). Auteur du texte

l'auteur (Paris)
1814

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k850818p

Quelques recettes ….

Côtelettes en papillotes.

On coupe les côtelettes un peu minces ; on les applatit bien avec le couperet, on les met dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, s'il y en a, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, ou deux tranches minces de lard, selon le goût ; on tortille le papier autour de la côtelette, dont on laisse sortir le bout ; on beurre le papier en dehors ; on fait cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes ; on les sert avec le papier qui les enveloppe. — Elle sont, ainsi préparées, très-succulentes.

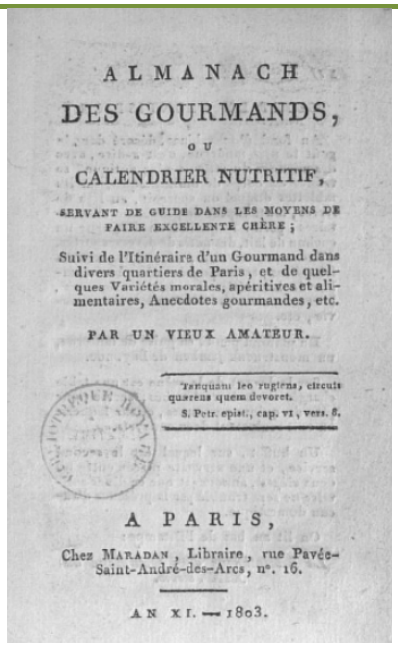
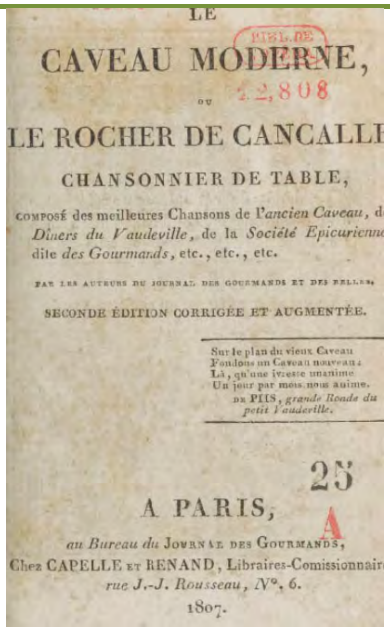
Le Petit cuisinier habile, 1814

Crême au chocolat.

Râpez deux tablettes de chocolat et les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi-froide, délayez-cinq jaunes d'œufs ; passez-la au tamis et la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

La cuisinière bourgeoise, 1817

Un nouvel art de vivre et de manger : les restaurants, les amphitryons … et la manière d'en parler

 ALMANACH DES GOURMANDS, OU CALENDRIER NUTRITIF, SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE ; Suivi de l'Itinéraire d'un Gourmand dans divers quartiers de Paris, et de quelques Variétés morales, apéritives et alimentaires, Anecdotes gourmandes, etc. PAR UN VIEUX AMATEUR. Tenquam leo rugiens, circuit quærens quem devoret. S. Petr. epist., cap. VI, vers. 8. A PARIS, Chez MARADAN, Libraire, rue Pavée-Saint-André-des-Arcs, n°. 16. AN XI. — 1803.	*Almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère / par un vieil amateur* Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1837). Auteur du texte Coste d'Arnobat, Charles-Pierre (1732-1808?). Auteur du texte Maradan (Paris) Imprimerie de Cellot (Paris) 1803-1812 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb343982165/date&rk=193134;0
 LE CAVEAU MODERNE, OU LE ROCHER DE CANCALLE CHANSONNIER DE TABLE, composé des meilleures Chansons de l'*ancien Caveau*, des *Dîners du Vaudeville*, de la *Société Epicurienne* dite *des Gourmands*, etc., etc., etc. PAR LES AUTEURS DU JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES. SECONDE ÉDITION CORRIGÉE ET AUGMENTÉE. Sur le plan du vieux Caveau Fondons un Caveau nouveau : Là, qu'une ivresse unanime Un jour par mois nous anime. DE PIIS, *grande Ronde du petit Vaudeville*. A PARIS, *au Bureau du* JOURNAL DES GOURMANDS, Chez CAPELLE ET RENAND, Libraires-Comissionnaires *rue J.-J. Rousseau*, N°. 6. 1807.	*Le Caveau moderne ou le Rocher de Cancalle : chansonnier de table, composé des meilleures chansons de l'ancien Caveau, des Dîners du Vaudeville, de la Société épicurienne, dite des gourmands, etc. etc. etc.* / par les auteurs du Journal des gourmands et des belles Le Caveau (Paris). Auteur du texte au bureau du Journal des gourmands (Paris) Capelle et Renand (Paris) au bureau du Journal de l'Épicurien français (Paris) A. Eymery (Paris) 1807 – 1814 -1815 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb32738367h/date&rk=214593;2

JOURNAL 804340
ES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
ÉPICURIEN FRANÇAIS.
igé par quelques Littérateurs Gourmands,
lugieurs Convives des Diners du Vaudeville, un
locteur en Médecine, etc., etc., etc.

Riens, chansons, simons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Diners du Vaudeville.

AVEC PLANCHES GRAVÉES EN TAILLE-DOUCE.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

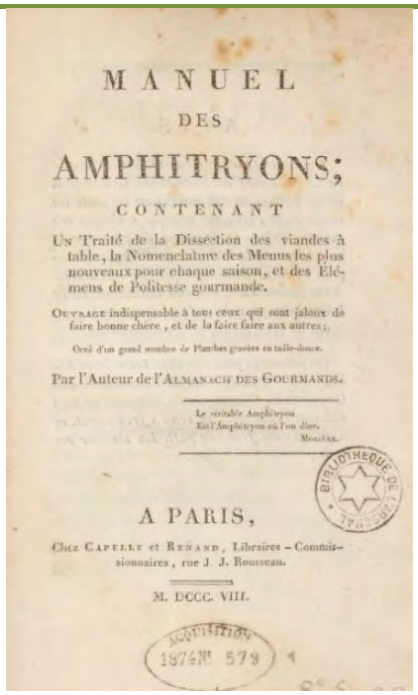
A PARIS,
APELLE ET RENAND, Libraires-Commission.res
rue J.-J. Rousseau.
1807.

Journal des gourmands et des belles ou L'Epicurien français

Grimod de la Reynière

1807

http://numelyo.bm-lyon.fr/f_view/BML:BML_00GOO0100137001102522476



MANUEL
DES
AMPHITRYONS;
CONTENANT
Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Elémens de Politesse gourmande.
Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres;
Orné d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce.
Par l'Auteur de l'ALMANACH DES GOURMANDS.

Le véritable Amphitryon
Est l'Amphitryon où l'on dîne.
MOLIÈRE.

A PARIS,
Chez CAPELLE et RENAND, Libraires-Commissionnaires, rue J. J. Rousseau.
M. DCCC. VIII.

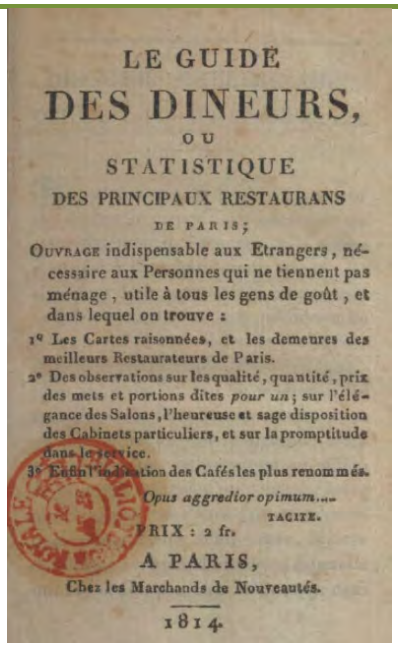
BIBLIOTHÈQUE DE PARIS
ACQUISITION
1874 N° 578

Manuel des amphitryons,... par l'auteur de l'"Almanach des gourmands"

Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1837). Auteur du texte

Capelle et Renand (Paris)
1808

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1511814r



LE GUIDE
DES DINEURS,
OU
STATISTIQUE
DES PRINCIPAUX RESTAURANS
DE PARIS;
Ouvrage indispensable aux Etrangers, nécessaire aux Personnes qui ne tiennent pas ménage, utile à tous les gens de goût, et dans lequel on trouve :
1° Les Cartes raisonnées, et les demeures des meilleurs Restaurateurs de Paris.
2° Des observations sur les qualité, quantité, prix des mets et portions dites *pour un*; sur l'élégance des Salons, l'heureuse et sage disposition des Cabinets particuliers, et sur la promptitude dans le service.
3° Enfin l'indication des Cafés les plus renommés.
Opus aggredior opimum....
TACITE.
PRIX : 2 fr.
A PARIS,
Chez les Marchands de Nouveautés.
1814.

Le guide des dineurs ou statistique des principaux restaurants de Paris ; ouvrage indispensable aux étrangers, nécessaire aux personnes qui ne tiennent pas ménage, utile à tous les gens de goût...

Blanc, Honoré (1766-1834?). Auteur du texte

Chez les marchands de nouveautés (Paris)

1814

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9603850v

Iconographie autour de la cuisine, des restaurants

Restaurant du Bœuf à la mode

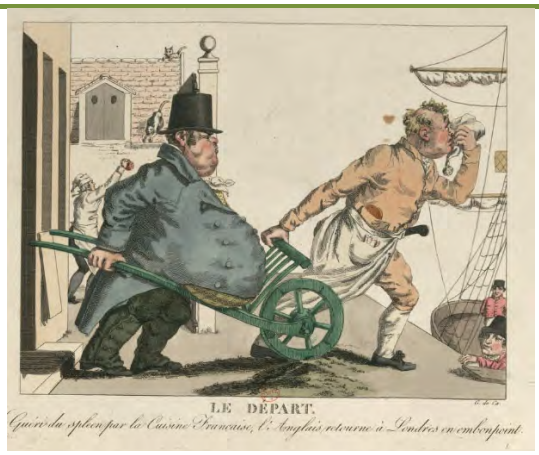
1800

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10303329h/f1.item

Restaurant des vendanges d'Or

1800

https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10303604k

	Restaurant du veau qui tête 1809 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10303481s
	[Voyage de Millin en Italie, 1811-1813] *Cuisine S. Giovanni a Piro* Catel, Franz Ludwig (1778-1856). Dessinateur 1812 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10546024z/f1.item
	Le Départ. Guéri du spleen par la Cuisine Française, l'Anglais retourne à Londres en embonpoint : [estampe] Godissart de Cari (17..-18.. ; dessinateur). Graveur 1814 https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b69406216

Novembre 2018
Bibliothèques de la Fondation Napoléon
Chantal Prévot

bibliotheque@napoleon.org