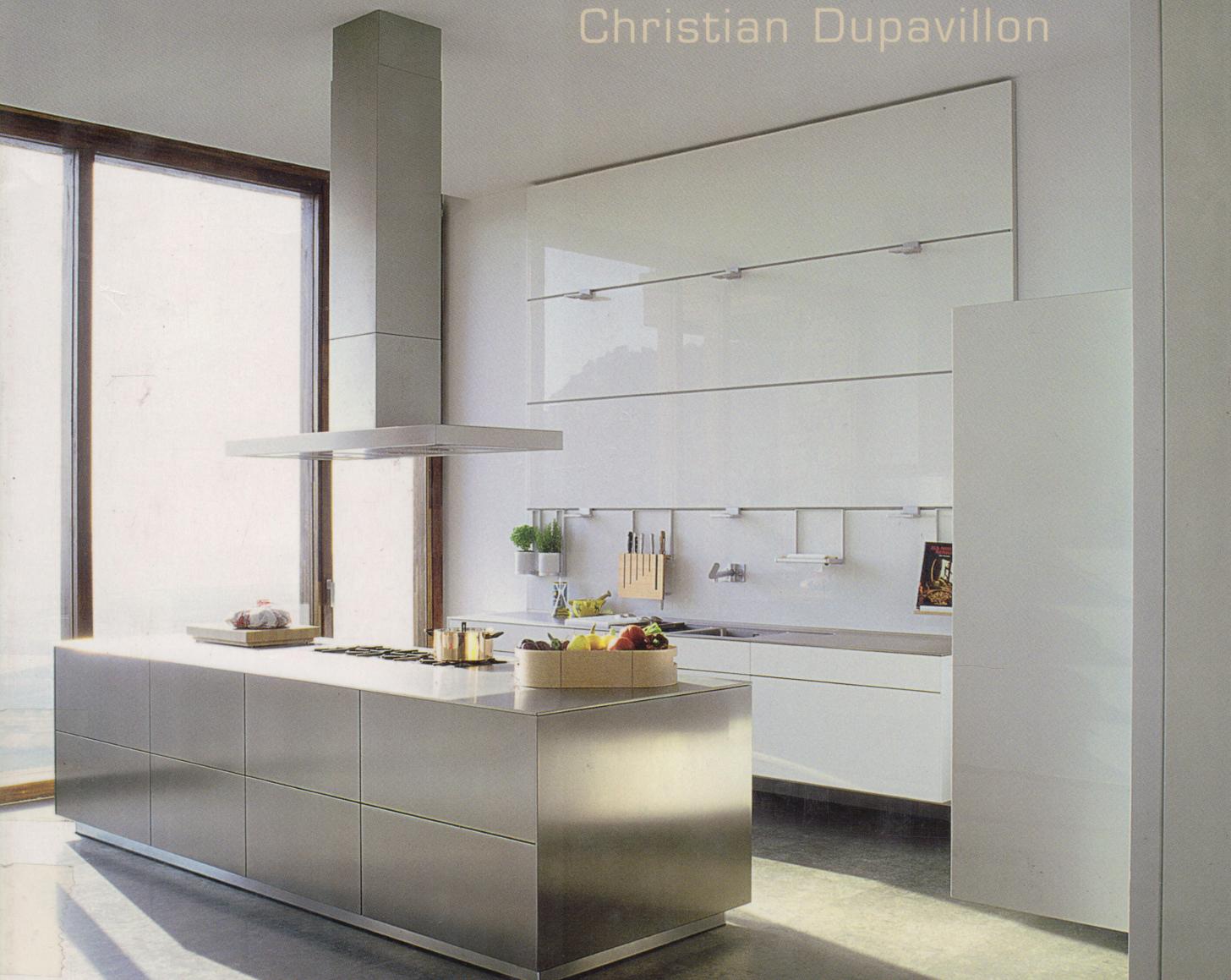


# Éléments d'une architecture gourmande

Christian Dupavillon



L'auteur tient à exprimer sa reconnaissance à Christine et Bernard Charretton,  
grâce auxquels cet ouvrage a pu être réalisé.

© 2002, Centre des monuments nationaux / Monum, Éditions du patrimoine, Paris  
62, rue Saint-Antoine  
75004 Paris  
ISBN : 2-85822-744-6

© 2002, Société nouvelle Adam Biro  
28, rue de Sévigné  
75004 Paris  
ISBN : 2-87660-345-4  
N° d'éditeur : 0345

Dépôt légal : octobre 2002  
Imprimé en Italie

# SOMMAIRE

Préface de Bernard Charretton	7
Introduction	8
<u>« Tenir feu et lieu »</u>	10
Sarrasine ?	20
« Manger au même chaudron »	22
<u><i>Dans la gueule de Satan</i></u>	26
Le plan de Saint-Gall	33
Fumoir ou lanterne ?	37
Fontevraud	41
Le temple de la glotonnerie	49
<u><i>Le rosty et le bouilly</i></u>	54
Cheminée, broches et crémaillères	61
Le queux	74
« Bâtir grandes cuisines »	77
Cuisines de suzerains	78
Cuisines de rois, sultans et pontifes	86
<u><i>La grande bouche</i></u>	102
L'Opera de Scappi	124
Le fourneau-potager	129
Les dessous de Vaux	137
Le grand commun	140
Une exhalaison de rôti	144
Une cuisine d'aristocrate bavarois	152
<u><i>Au gaz et à l'électricité</i></u>	158
La cuisinière de l'officier Harel	168
« Mais c'est une infection ici ! »	170
L'eau, le gaz, l'électricité	176
Le taylorisme de Mmes Beecher et Frederick	182
<i>Servantless household</i>	188
<i>Mon chez-moi</i>	196
D'abord la cuisine, après la façade	201
<u><i>Conclusion</i></u>	213
Bibliographie	215
Index	217
Crédits photographiques	223