

Boire et manger aux Pays-Bas

De la sacro-sainte pomme de terre à la purée de piment

Menu

I. Modestes délices de Hollande

Thomas Beaufile	
<i>De la fourche à la fourchette. L'inventivité culinaire néerlandaise</i>	p. 9
Alban Gautier	
<i>Du hareng pour les princes, du hareng pour les pauvres, IX^e-XII^e siècle</i>	p. 25
Madeleine van Strien-Chardonneau	
<i>Mangeurs de fromage au pays de Cocagne. De Parival à Baudelaire: les plaisirs de la table en Hollande, points de vue français</i>	p. 39
Arsène Houssaye (1815-1896)	
<i>Comme quoi il n'y a pas de buveurs d'eau en Hollande</i>	p. 53
Stephanie Huisman	
<i>L'histoire agricole et culinaire de la province de Groningue</i>	p. 55
Spiros Macris	
<i>Le goût des lettres</i>	p. 73

II. Le goût des autres

Claudia Huisman	
<i>Le riz concurrence la pomme de terre. L'héritage culinaire des Indes néerlandaises</i>	p. 87
Julia Dotulong	
<i>Ce qui vient de loin est bon</i>	p. 101
Pauline Sanglier	
<i>Rotterdam: tour du monde culinaire</i>	p. 119

III. Les ambiguïtés de l'appétit

Marjan Krafft-Groot	
<i>La nourriture comme expression de la morale depuis 1945. Gerard Reve, Maarten Biesheuvel et Arnon Grunberg</i>	p. 127
Camiel Hamans	
<i>Du cœur de cheval au steak d'autruche. Quelques observations culinaires</i>	p. 147
Marieke Hendriksen	
<i>Pourquoi la cuisine n'est-elle pas un art</i>	p. 163
Myriam Bouzid	
<i>Le chaud et le froid</i>	p. 181
Florentijn van Rootselaar	
<i>On n'est pas fait pour le grand tralala</i>	p. 191

IV. Manger ... danger!

Judith R. Cornelisse-Vermaat, Arnout R.H. Fischer, Ellen van Kleef, Wendy van Rijswijk et Jantine Voordouw	
<i>Gérer les informations sur une alimentation saine aux Pays-Bas</i>	p. 209
Hans Dagevos	
<i>Regard des consommateurs sur la sécurité alimentaire aux Pays-Bas</i>	p. 227
Résumés	p. 243