

Table des matières

7

Boire et manger en Anjou à l'époque gallo-romaine - **Maxime Mortreau**

21

Les banquets de *Mithra* - **Jean Brodeur**
en collaboration avec **Pierre Caillat** et **Maxime Mortreau**

35

Deux chansons à boire angevines du haut Moyen Âge - **Jean-Michel Cauneau**

43

« Faire ripaille entre frères et sœurs ? » : Les banquets de confréries en Anjou à la fin du Moyen Âge - **Jean-Michel Matz**

61

La « cuisine des pauvres » de l'hôtel-Dieu
Hospitalité, approvisionnement et modèle alimentaire - (XIV^e-XVI^e siècle) - **Frédéric Chaumot**

75

Le réfectoire dans les établissements religieux d'Angers, usages et représentations (XII^e-XVIII^e siècle) - **François Comte**

87

La table du Roi René : le goût du terroir et de l'apparat - **Françoise Robin**

99

L'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou : du contexte alimentaire aux spécialités culinaires - **Patrick Rambourg**

107

À table dans l'Ouest au XVI^e siècle - **Michel Nassiet**

119

Gastronomie et politique à Angers au XVIII^e siècle - **Philippe Meyzie**

131

La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820 - **Benoit Musset**

143

Banquets institutionnels à Angers sous l'Ancien Régime - **Sylvain Bertoldi**

159

La nourriture quotidienne des Angevins de la fin du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle - **Jean-Luc Marais**

171

Poires et pommes de l'Anjou au XIX^e siècle. Variétés anciennes et modernes - **Cristiana Oghina-Pavie**

181

Des bulles et des hommes ou deux siècles d'épopée des vins mousseux de Saumur - **Geoffrey Ratouis**

193

Marchés aux bestiaux et abattoirs dans les Mauges au XX^e siècle :
regard ethnologique sur la transformation de la filière de production de viande - **Anne-Elène Delavigne**

205

Le cépage Chenin et ses appellations ligériennes - **Jean Michel Monnier**

219

Un patrimoine culinaire angevin - **Didier Boisson** et **Patrice Marcilloux**