

# Histoire du livre de cuisine

## Titulaire

Annick ENGLEBERT (Coordonnateur)

## Mnémonique du cours

FRAN-B555

## Crédits ECTS

5 crédits

## Langue(s) d'enseignement

Français

## Période du cours

Premier quadrimestre

## Contenu du cours

L'évolution du livre de cuisine, des réceptaires médiévaux (Les Enseignemenz, Le viandier de Sion, Le Mesnagier de Paris, Le fait de cuisine), aux traités de la Renaissance (Le Platine, Le confiturier de Nostradamus, L'Ouverture de Lancelot de Casteau) et aux ouvrages de l'époque moderne (La Varenne, Dufour, Massialot, Le cuisinier gascon, Viard, Dumas)

## Objectifs (et/ou acquis d'apprentissages spécifiques)

Appréhender le texte culinaire sous l'angle de la langue (syntaxe, lexique, style...), de l'agencement du contenu, de la mise en texte, de la mise en page, du contenu et dégager des évolutions dans ces différents aspects depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours

Définir le livre de cuisine comme genre tout en développant une culture transdisciplinaire

Produire un travail original par le choix du sujet, de la méthode d'investigation et/ou des technologies mises en œuvre

## Méthodes d'enseignement et activités d'apprentissages

Exposé ex cathedra avec supports multimédia

## Contribution au profil d'enseignement

Comprendre et maîtriser les concepts spécifiques aux différents champs de l'étude des langues, des littératures et des cultures

Approfondir la réflexion linguistique et littéraire

Développer une culture transdisciplinaire

Produire un travail original par le choix du sujet et/ou de la méthode d'investigation

Formuler des hypothèses, analyser, interpréter

Élaborer un discours clair et construit, argumenter

Faire œuvre de rigueur scientifique et d'esprit critique

Respecter les principes éthiques et déontologiques de la recherche (notamment dans le domaine de la propriété intellectuelle)

## Références, bibliographie et lectures recommandées

Les références bibliographiques du cours sont déposées dans l'Université virtuelle. Voir aussi en ligne : <http://www.diachronie.be/lexique/references/textes.html>

<http://www.diachronie.be/lexique/references/dictionnaires.html>

<http://www.diachronie.be/lexique/references/etudes.html>

## Autres renseignements

### Contact(s)

Annick.Englebert@ulb.ac.be

## Méthode(s) d'évaluation

Autre

### Méthode(s) d'évaluation (complément)

Travail personnalisé, individuel ou collectif

## Construction de la note (en ce compris, la pondération des notes partielles)

En cas de travail individuel : 100 % de la note

En cas de travail collectif : 50 % de la note pour l'ensemble du travail (note de solidarité), 50 % de la note pour la partie du travail prise en charge par chaque membre (note individuelle)

## Langue(s) d'évaluation principale(s)

Français

## Programmes

### Programmes proposant ce cours à la faculté de Lettres, Traduction et Communication

MA-LFRLE | Master en langues et lettres françaises et romanes, orientation Français langue étrangère | finalité Didactique/bloc 1 et MA-LROMA | Master en langues et lettres françaises et romanes, orientation générale | finalité Didactique/bloc 1, finalité Monde du livre et de l'édition/bloc 1 et finalité Troisième langue romane/bloc 1