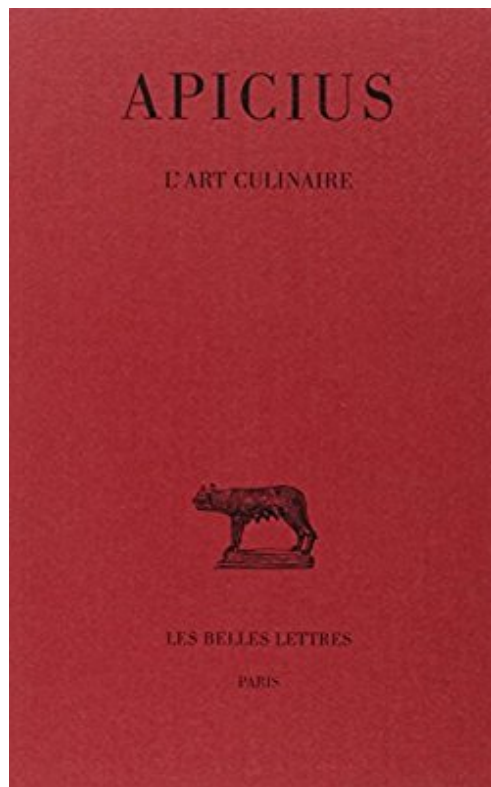




L' Art culinaire



Télécharger



Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

L' Art culinaire

Apicius

L' Art culinaire Apicius

234 pages. Texte en latin en regard de la traduction française. Tampons de bibliothèque.

 [Télécharger L' Art culinaire ...pdf](#)

 [Lire en ligne L' Art culinaire ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne L' Art culinaire Apicius

32 pages

Présentation de l'éditeur

Gavius Apicius, ami de Tibère est entré dans la légende impériale pour avoir porté la gloutonnerie à des extrêmes inouïs. L'auteur de *L'Art Culinaire* s'est fait connaître par ses extravagances culinaires en inventant des plats tels que le talon de chameau ou les langues de flamants, mais aussi par les dépenses somptuaires que nécessitaient ses festins. On raconte même que, dans l'obligation de restreindre son train de vie, il se serait empoisonné. Même si la version que nous possédons est sans doute largement postérieure à Apicius et daterait probablement des années 400, *L'Art Culinaire*, n'en constitue pas moins pour nous un précieux témoignage historique, tant sur les goûts de l'époque que sur les techniques de conservation des aliments. La présente édition retrace brièvement la vie de celui qu'Isidore nommait «le premier ordonnateur de la cuisine» et propose une étude substantielle de la littérature grecque et latine. En effet, la littérature culinaire était dans l'Antiquité très développée avec des auteurs comme Chrysippe de Tyane, et liée à la diététique. La langue de ce texte tardif est ensuite analysée, tandis que l'histoire, complexe, est relatée en détail. Les *testimonia*, le plus souvent de Sénèque, précèdent le texte, complétés par les *Extraits d'Apicius* par Vinidarius. L'ouvrage est en outre enrichi d'un commentaire, d'un *Index Nominum et Locorum*, d'un *Index Mensurarum et Ponderum*, d'un *Index plantarum*, d'un *Index Utensilium*, ainsi que d'un *Index Ciborum*. Biographie de l'auteur

Latiniste ; Agrégé de grammaire, docteur ès lettres ; Directeur d'études à l'École pratique des Hautes études (1954-1978), directeur de la *Revue de philologie* (1966-1980)

Jacques André, a Latinist with an agrégation in grammar and a Doctorate in Philosophy, was the Director of Graduate Studies at École pratique des Hautes études (1954–1978), and editor of the *Revue de philologie* (1966–1980).

Jean-Louis Ferrary est un historien français spécialiste de l'Antiquité romaine. Il s'intéresse à l'histoire des relations entre Rome et le monde grec, à l'histoire des institutions, du droit et de la législation de la Rome ancienne, à l'histoire des idées et de la philosophie politiques antiques, à l'épigraphie latine et grecque d'époque romaine, à la philologie latine et à l'historiographie. Depuis 2005, il est membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres. Il est notamment spécialiste de Polybe et de Cicéron.

Jean-Yves Guillaumin est professeur à l'Université de Franche-Comté, codirecteur, avec François Dolbeau, de la collection « Auteurs latins du Moyen Âge ». On lui doit, dans cette série, l'édition et la traduction des livres III, VII et XX des *Étymologies* d'Isidore de Séville. Il est aussi l'éditeur, dans la CUF, des trois tomes des *Arpenteurs romains*, du livre VII des *Noces de Philologie* et de *Mercure*, et des *Institutions arithmétiques* de Boèce.

Download and Read Online L' Art culinaire Apicius #UNRVPY1OM7K

Lire L' Art culinaire par Apicius pour ebook en ligneL' Art culinaire par Apicius Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L' Art culinaire par Apicius à lire en ligne.Online L' Art culinaire par Apicius ebook Téléchargement PDFL' Art culinaire par Apicius DocL' Art culinaire par Apicius MobipocketL' Art culinaire par Apicius EPub
UNRVPY1OM7KUNRVPY1OM7KUNRVPY1OM7K