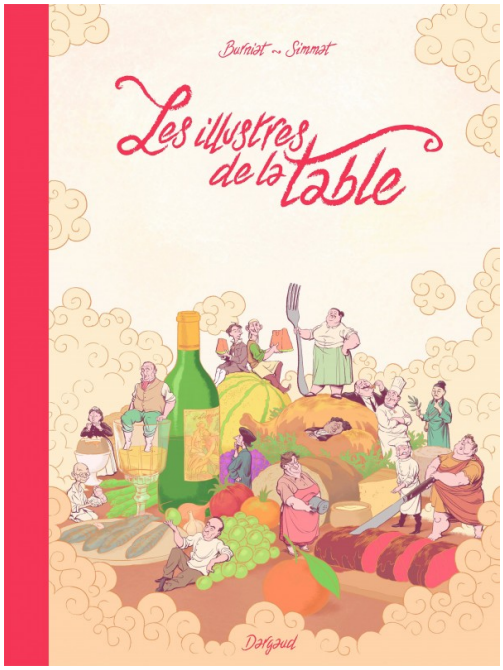
MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS

presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com



Les Illustres de la table

By Burniat & Simmat

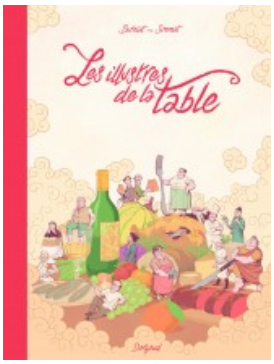
ROMAN GRAPHIQUE

Publisher : **Dargaud**
Genre : **Non-fiction**

PAGES 128
VOLUME 1
FORMAT *
RELEASE 21/10/2016

Depuis deux mille ans, ils sont quelques-uns à avoir élevé l'art du plaisir à table au rang de philosophie existentielle. Ils étaient rois, diplomates, cuisiniers, bien sûr, mais aussi médecins, écrivains, acteurs, tous innovateurs de génie, tous avec un petit grain de folie
qui en fait des « illustres de la table ». Voici une trentaine de portraits en mots et en images pour partager des recettes, des extraits d'oeuvres littéraires ou quelques anecdotes truculentes.

In this series



Les Illustres de la table

MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS
presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com

ARCHESTRATE

(IVe siècle avant J.-C.)

Ce poète grec est connu pour être le premier gourmet érudit de l'Histoire. Il invente le mot « gastronomie », propose des techniques culinaires et, déjà ! se passionne pour la recherche des produits du terroir.

D'un personnage né voici plus de vingt-quatre siècles, il est difficile de connaître la biographie. On sait seulement d'Archestrate de Gela qu'il naît dans cette dernière ville, en Sicile, et qu'il est un homme grand et maigre, cultivé, raffiné et curieux. Son œuvre, un long poème épique, nous est parvenue par le chroniqueur du IIe siècle Athénée de Naucratis qui en a rapporté une cinquantaine de fragments.

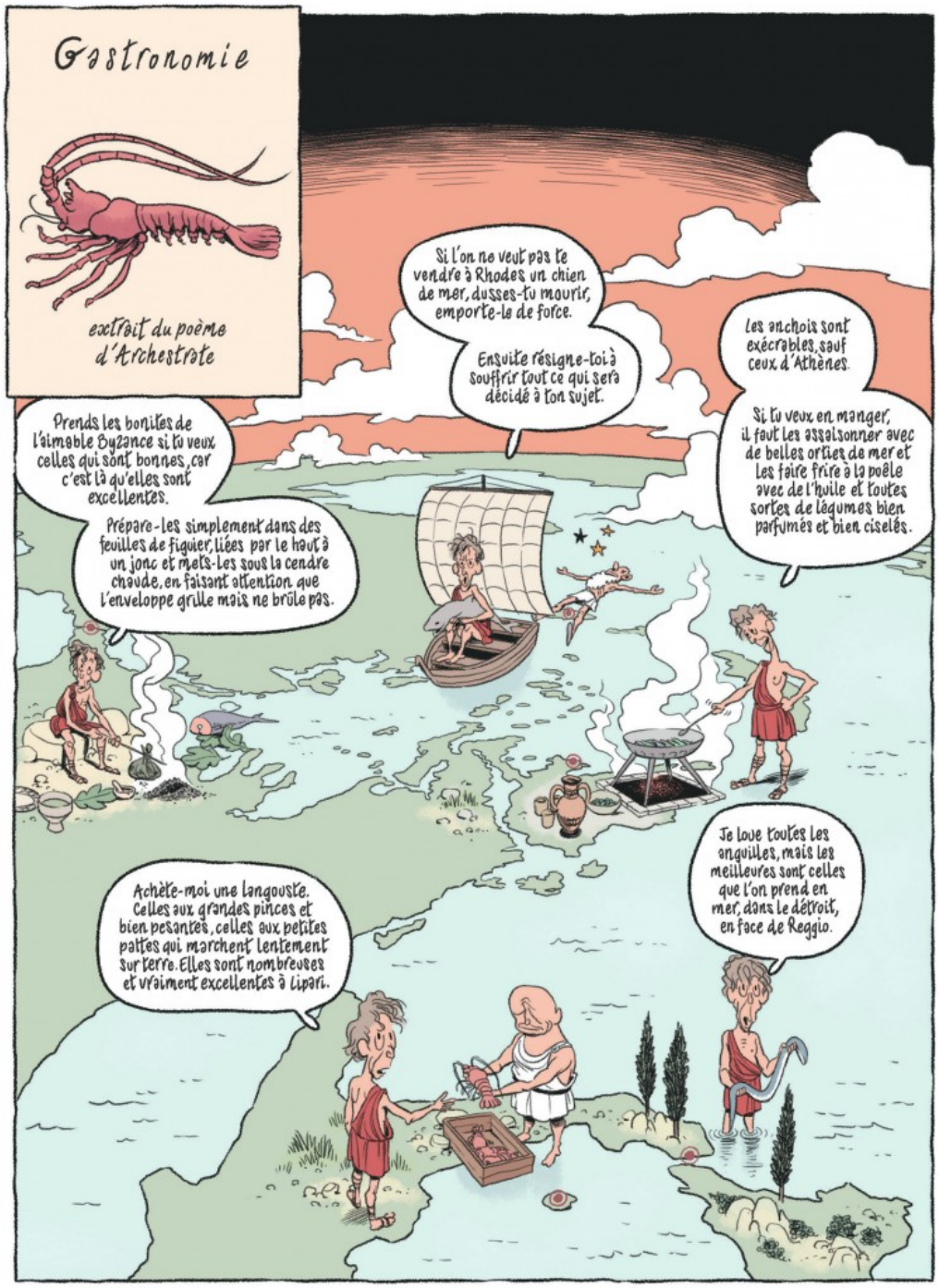
Il s'agit d'une suite de précieux conseils et de récits gastronomiques destinés aux gourmets et aux curieux des plaisirs de la table ; Archestrate est donc le père de tous les gastronomes. Un célèbre chef français de la fin du XXe siècle, Alain Senderens, gagnera d'ailleurs ses étoiles Michelin dans un établissement parisien portant son nom.

En intitulant son poème « La Gastronomie » – également connu sous les titres « Gastrologie » ou « Déipnologie » –, Archestrate devient l'inventeur d'un terme promis à un bel avenir. Il est par ailleurs le premier à sillonner la Méditerranée pour recueillir conseils de table et recettes exotiques. Sa « vulve de truie poudrée au cumin » est une trouvaille qui a traversé les siècles ! Pour cuire les poissons maigres, il recommande de les passer au four, enduits « de fromage et de vinaigre ».

Il pousse l'innovation jusqu'à recenser les meilleurs produits du monde méditerranéen de l'époque. Huîtres d'Abydos, « grandes moules » d'Aenos, oursins de Parios, pétoncles de Mytilène, langoustes de Lipari, seiches d'Abdéra, poulpes de Corfou, cigales de Lasos, maigres de Pella, merlans d'Anthédon… ne sont que quelques-unes des gourmandises marines célébrées par ce poète décidément fin gourmet.

MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS
presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com



MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS
presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com

Apicius

(environ 25 avant J.-C. - environ 37 après J.-C.)

Ce patricien richissime, fou de cuisine, fait bombance au début de l'Empire romain (Ier siècle), et voit son nom associé au plus célèbre livre gastronomique de l'Antiquité tardive – celui qui allait ériger sa discipline favorite au rang d'art.

Seuls les historiens de l'Antiquité le savent, mais ils sont trois Apicius à être restés dans les annales de l'Empire romain. Marcus Gavius Apicius (né sous l'empereur Tibère) est celui dont notre mémoire collective a gardé le souvenir. Et pour cause ! Ce patricien cousu d'or, amateur de très bonne chère, capable de consacrer l'essentiel de son temps et de sa fortune aux plaisirs de la table, a, tout naturellement, fait la joie des chroniqueurs des premiers siècles.

Athénée de Naucratis, mais aussi Sénèque ou Pline (l'Ancien) ont longuement raconté les extravagances du personnage, autant, d'ailleurs, que son raffinement et son savoir, fruit d'une vie de passion. Le voilà qui, un jour, affrète un navire pour gagner les côtes africaines où, lui avait-on dit, les langoustes atteignaient une taille considérable. Sur place, il juge les crustacés que les pêcheurs lui présentent moins appétissants que ceux de Campanie, et rebrousse chemin sans même mettre pied à terre !

Apicius va traverser l'Histoire comme étant celui qui, par ses investigations, est devenu le plus grand expert de la gastronomie naissante. Au XXIe siècle, de nombreux restaurants européens, dont un célèbre étoilé parisien, portent son nom.

On lui attribue les premiers éléments, au moins, d'un ouvrage qui allait devenir la bible des gastronomes antiques : *De re coquinaria libri decem* (« Dix Livres de la cuisine »), une compilation aux ajouts multiples, dont il n'aura malheureusement pas le plaisir de lire la version définitive…

En effet, constatant qu'il avait dépensé, en une carrière d'exégète de la table, l'équivalent de 40 millions de sesterces (environ 40 millions d'euros !), Apicius organise un banquet d'adieu, au cours duquel il avale un poison. Il jugeait que les 10 millions qui lui restaient ne suffiraient pas à financer dignement sa passion.

MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS

presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com

*À peu près la même somme en euros.

MEDIATOON
FOREIGN RIGHTS
presents

For further information, please write to:
Mediatoon Foreign rights,
57 rue Gaston Tessier
75019 Paris, FRANCE.
contact.mfr@mediatoon.com

VITELLIUS
(15-69)

Cet empereur éphémère est le plus grand gourmand de l'Antiquité, consacrant l'exercice du pouvoir aux excès de bouche. Il nous lègue l'imaginaire des orgies et l'importance politique de la table des puissants.

Parmi la longue liste des empereurs romains, peu se souviennent du nom d'Aulus Vitellius, huitième du nombre (avant Vespasien), qui, il est vrai, règne huit mois seulement. Pourtant, ce colosse rubicond, au ventre proéminent et à la cruauté maniaque, domine la chronique antique pour avoir été le plus grand gourmand de son époque. Suétone, dans ses *Vies des douze Césars*, narre avec effarement comment il occupe chaque instant de son règne éclair à céder aux plaisirs de la bonne chère.
Ce démagogue, qui prend quatre repas par jour, se lève la nuit pour manger encore, car, ayant pris l'habitude de se faire vomir, il est presque insatiable. On le voit parfois dévorant des offrandes rôties déposées devant des autels sacrés ! Et si un fumet lui chatouille les narines, il peut détourner le chemin de son équipage pour en déterminer la provenance.
L'empereur a l'habitude de s'annoncer à déjeuner au même moment chez plusieurs personnalités, qui toutes doivent alors engager des frais considérables pour préparer (souvent en vain) un banquet digne de lui – Suétone parle de « 400 000 sesterces » (environ 400 000 euros) par réception, une somme qui paraît toutefois très exagérée.
Des sommets sont atteints à l'occasion de banquets gigantesques dont le faste égale la luxure – la mémoire historique occidentale en retiendra la notion d'« orgie ». À l'époque de Vitellius, le Romain austère des temps de la République s'est bel et bien effacé devant le Romain glouton de l'Empire. Le monde de Rome regorgea de ces affamés sans mesure – que l'on songe au grand général Lucullus, qui régnait sur ses cuisines comme sur ses légions, ou à des souverains comme Maximin ou Élagabal (IIIe siècle).
Mais c'est bien à Vitellius que nous devons l'imaginaire persistant de la table romaine des plaisirs. Le dégoût que l'empereur suscita chez ses administrés signe d'ailleurs sa fin rapide sur le trône des Césars.