

## Introduction

Quoi ! dira-t-on peut-être, encore un ouvrage sur la cuisine ? Depuis quelques années le public est inondé d'un déluge d'écrits en ce genre. J'en conviens : mais c'est précisément cette multiplicité d'ouvrages qui donne naissance à celui-ci<sup>1</sup>.

En 1759, lorsque le cuisinier Menon entame la préface du *Manuel des officiers de bouche*, il fait référence à l'exceptionnelle effervescence de l'édition culinaire qui a lieu au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une profusion de nouveaux titres accompagne la naissance de la Nouvelle Cuisine, véritable phénomène culinaire et genre typique des Lumières que l'on peut brièvement définir ici comme l'adaptation simplifiée pour les bourgeois<sup>2</sup> de la cuisine aristocratique du Grand Siècle. Mais en réalité, l'efflorescence des livres de cuisine et l'apparition de la Nouvelle Cuisine que l'on situe entre 1730 et 1770 s'inscrivent dans un contexte plus large qui s'étend de 1651 à 1799 et qui, pour les historiens de la gastronomie, correspond au renouveau de l'édition culinaire après cent-cinquante années de mutisme<sup>3</sup>. En effet, depuis la fin du Moyen Âge, on s'est contenté de rééditer les traités médiévaux tels que *Le Viandier* de Taillevent (c. 1370), *Le Fait de Cuisine* de Maître Chiquart (1420), le *De honesta voluptate et valetudine* de Bartolomeo Sacchi (c. 1465), *Le Ménagier de Paris* (c. 1469) et *Le Grand Cuisinier de toute cuisine* (c. 1544) : entre le XV<sup>e</sup> et le début du XVII<sup>e</sup> siècle, ces livres dont le succès<sup>4</sup> n'est pas démenti entretiennent dans les assiettes une cuisine archaïque et des goûts venus d'un autre temps, qui font la part belle aux épices, aux plats sucrés-salés et aux sauces acides. Cette cuisine médiévale est basée sur une forte consommation de céréales – moins chères que la viande –, même si, à l'occasion, elle n'hésite pas à préparer des oiseaux somptueux, comme le cygne et le paon, ou des mammifères marins, comme la baleine et le marsouin. Tous ces traités sont réédités de manière constante jusqu'en 1620. Au-delà de cette date et jusqu'en 1651, la production de livres de cuisine s'interrompt : certains historiens expliquent ce silence éditorial par un climat défavorable à la publication d'écrits gastronomiques<sup>5</sup>. La France subit en effet les conséquences des guerres de religion (1562-1598) et est tourmentée par la guerre de Trente Ans (1618-1648). Mais en 1651 paraît

---

<sup>1</sup> Menon, *Le Manuel des officiers de bouche*. Paris, Leclerc, 1758, p. 3.

<sup>2</sup> Nous utiliserons le terme *bourgeois* au sens où l'entend le *Dictionnaire de l'Académie* (4<sup>e</sup> édition, 1762, p. 203) : « se dit aussi pour roturier et par opposition à gentilhomme ».

<sup>3</sup> Roche Daniel, « Introduction à l'élaboration de l'écrit culinaire » dans *Livres et recettes de cuisine en Europe, du XIV<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*. Actes du Congrès de Dijon, 28 et 29 octobre 1994. Papilles, n° 10-11. Bibliothèques gourmandes, Mars 1996, p. 66.

<sup>4</sup> Un succès qu'attestent les nombreux manuscrits reproduisant les textes cités (voir le corpus d'étude de Bruno Laurioux dans *Le Règne de Taillevent, Livres et Pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Série Histoire Ancienne et Médiévale, n° 45. Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, pp. 383-386.

<sup>5</sup> Coron Sabine (sous la dir.), *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*. Paris, BnF-Hermann, 2001, p. 62.

*Le Cuisinier françois* de La Varenne, souvent considéré comme le premier livre de cuisine moderne<sup>6</sup> et, sans conteste, le premier à enregistrer un véritable renouveau culinaire : désormais, on préfère les herbes aux épices, on différencie les plats salés des mets sucrés, les sauces perdent leur acidité ; les légumes sont davantage cuisinés et certains animaux sauvages cessent d'être consommés. Jusqu'en 1799, ce ne sont pas moins de quarante-six ouvrages originaux qui sont publiés, dont dix-neuf pour la seule période 1730-1770, marquée par cette fameuse Nouvelle Cuisine. Le marché des rééditions est lui aussi en pleine expansion : d'après Alain Girard, il y aurait eu près de 230 éditions durant ces 150 ans ; 75 avant 1700 et les deux tiers restants entre 1710 et 1799<sup>7</sup>. Daniel Roche considère qu'il existait 300.000 exemplaires de livres de cuisine en circulation en France au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>8</sup>.

La recherche s'est penchée à de multiples reprises sur cet âge classique de la cuisine dont les ouvrages sont, entre autres sources documentaires, de précieux témoignages des mœurs éculaires des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Ainsi, parmi les études d'envergure sur l'histoire de la gastronomie, nous pouvons citer les travaux de Massimo Montanari<sup>9</sup>, de Léo Moulin<sup>10</sup> et de Philippe Meyzie<sup>11</sup> qui envisagent la cuisine dans tous ses aspects matériels, sociaux, techniques et littéraires. S'inscrivant dans la perspective plus large d'une histoire de l'individu et des choses, l'histoire de la cuisine et de l'alimentation des Français durant l'Ancien Régime a aussi été étudiée par Daniel Roche et Philippe Ariès dans le cadre d'une description de l'homme moderne et de son quotidien. À côté de ces travaux aux perspectives très larges, on compte de nombreuses études sur des sujets plus précis, comme celle d'Alain Girard sur *La Cuisinière bourgeoise*<sup>12</sup>, le *best-seller* des années 1730-1770 ; de Madeleine Ferrières sur les « nourritures canailles<sup>13</sup> » ; ou encore de Florent Quellier sur la gourmandise<sup>14</sup>.

Si elles sont nombreuses, ces études ont rarement essayé de comprendre au cœur des livres eux-mêmes le retentissement de ces deux phénomènes que sont l'efflorescence des livres de cuisine et l'apparition de la Nouvelle Cuisine. En d'autres termes, plutôt que de

---

<sup>6</sup> Rambourg Patrick, *De la Cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*. Paris, Éditions Louis Audibert, 2005, pp. 91-92 ; Quellier Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>- début XIX<sup>e</sup> siècle)*. Coll. Histoire, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 71 ; Meyzie Philippe, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*. Coll. U – Histoire, Paris, Armand Colin, 2010, p. 244.

<sup>7</sup> « Le Triomphe de la cuisine bourgeoise » dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*. Tome XXIV, octobre-décembre 1977, p. 500.

<sup>8</sup> Roche Daniel, *La France des Lumières*. Paris, Arthème Fayard, 1993, p. 560.

<sup>9</sup> Montanari Massimo, *La faim et l'abondance : histoire de l'Alimentation en Europe*. Paris, Seuil, 1995 ; Montanari Massimo, *Le manger comme culture*. Coll. ULB Lire Fondamentaux, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2005.

<sup>10</sup> Moulin Léo, *Les Liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. Paris, Albin-Michel, 1989.

<sup>11</sup> Meyzie Philippe, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*.

<sup>12</sup> Girard Alain, « Le Triomphe de la cuisine bourgeoise », pp. 497-523.

<sup>13</sup> Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*. Coll. L'univers historique, Paris, Seuil, 2007.

<sup>14</sup> Quellier Florent, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*. Paris, Armand Colin, 2010.

s'intéresser aux ouvrages pour comprendre les mécanismes et les enjeux de la littérature culinaire, la recherche s'en est servie pour reconstituer les goûts et les habitudes alimentaires d'époques révolues, dans une perspective plus historique que littéraire. Dans cette optique, les livres de cuisine n'étaient pas les seules sources : aux informations qu'ils prodiguaient s'ajoutaient celles obtenues de la consultation de sources manuscrites (entre autres, livres de comptes, clauses juridiques, contrats officiels, mémoires et correspondances<sup>15</sup>), de sources imprimées et iconographiques (écrits satiriques ou moraux, guides de bonnes manières, traités d'économie rurale ou de jardinerie, natures mortes, etc.<sup>16</sup>) et de sources matérielles (ustensiles de cuisine, débris alimentaires, ossements humains dont l'étude révèle des habitudes alimentaires ou des carences nutritionnelles). À cette perspective pluridisciplinaire s'oppose celle de Jean-Louis Flandrin<sup>17</sup> qui, pour sa part, étudia exclusivement le texte des ouvrages de cuisine pour reconstituer la cuisine française médiévale, renaissante et classique, suivant une méthode de statistique lexicale<sup>18</sup> qui porte désormais son nom. Toutefois, si la méthode Flandrin a le mérite de faire un traitement objectif et exclusif des textes culinaires, elle s'inscrit encore dans l'histoire du goût et de l'alimentation.

Des études centrées sur le texte existent cependant : elles envisagent les ouvrages comme des sujets d'étude à part entière et en offrent un point de vue tantôt littéraire, tantôt linguistique. Citons seulement ici les travaux de Beatrice Fink, qui préconise une étude plus discursive des ouvrages<sup>19</sup>, d'Annick Englebert, qui propose une analyse de l'injonctivité verbale au travers de textes culinaires<sup>20</sup>, et de Frédéric Charbonneau qui, dans *L'École de la gourmandise*<sup>21</sup>, consacre toute une partie de son étude à la poétique du livre de recettes à l'âge classique et considère les textes culinaires comme une littérature de genre mineur, forte de ses règles, de sa topique, de ses jeux formels et stylistiques. Laissant aux historiens de la gastronomie le soin de traiter des questions relatives à l'évolution des goûts, Fr. Charbonneau s'intéresse à la recette en tant que formule et davantage encore au livre de recettes qui en compose le recueil. Les différents aspects de la littérature culinaire moderne qu'il aborde – l'efflorescence du genre, le flou qui demeure autour de l'identité de nombreux auteurs, la position de la cuisine par rapport aux arts et aux sciences, la morphologie de la cuisine, les distinctions sociales dont les mœurs culinaires sont le miroir, etc. – soulèvent des questions

---

<sup>15</sup> Quellier Florent, *La Table des Français*, pp. 14-15.

<sup>16</sup> *Ibid.*, pp. 15-16.

<sup>17</sup> Pour une mise en pratique concrète de la méthode Flandrin, nous référons à Flandrin Jean-Louis, *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*. Coll. Histoire, Paris, Odile Jacob, 1992 et à Flandrin Jean-Louis, *L'Ordre des mets*. Paris, Éditions Odile Jacob, 2002.

<sup>18</sup> Voir par exemple son étude statistique de la cuisson des brouets, avec ou sans rôtissage ou friture dans l'article « Brouets, potages et bouillons » dans *Médiévales*, 1983, vol 2 (5), pp. 5-14.

<sup>19</sup> Fink Beatrice, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*. Coll. Lire le dix-huitième siècle, Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 1995, p. 9.

<sup>20</sup> Englebert Annick, *Mange ! L'impératif français, du mythe à la réalité*. Coll. Quête de sens, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2009.

<sup>21</sup> Charbonneau Frédéric, *L'École de la gourmandise*. Paris, Éditions Desjonquières, 2008, pp. 57-85.

essentielles auxquelles Frédéric Charbonneau apporte des réponses qui s'inscrivent dans un même mouvement : celui d'une poétique du livre de cuisine et d'un genre parvenu à maturité.

C'est dans le sillage de ces études que nous inscrivons notre recherche qui propose une approche discursive des ouvrages culinaires de l'Ancien Régime. Nous nous appuyons sur des concepts issus de la pragmatique du discours et de la narratologie pour aborder les ouvrages dans leur dimension textuelle et péritextuelle.

Selon la définition de Patrick Charaudeau et Dominique Maingueneau<sup>22</sup>, nous pouvons considérer qu'un ouvrage culinaire constitue un *discours*, – une unité transphrastique, soumise à des règles en vigueur dans une communauté déterminée (la France d'Ancien Régime entre 1651 et 1799), conçue en fonction d'un objectif (codifier et transmettre des recettes), ancrée dans une interaction communicative (l'énonciateur d'un ouvrage culinaire s'adresse au lecteur qu'il cible, ce qui implique que le discours est réglé par un énonciateur en fonction d'un destinataire) qui constitue une forme d'action – il s'agit de faire cuisiner. Enfin, ce discours est pris dans un interdiscours – les ouvrages culinaires publiés entre 1651 et 1799.

Si donc les historiens ont étudié le renouveau qui, dès 1651, transforme les mœurs alimentaires, provoque une efflorescence de l'édition culinaire et entretient un lien privilégié avec la bourgeoisie, c'est au travers du discours lui-même que notre thèse a voulu montrer cette évolution ; sans négliger la haute valeur documentaire des ouvrages culinaires, nous entendons les considérer ici comme autant d'objets dignes d'un réel intérêt discursif. Autrement dit, nous avons interrogé le discours culinaire pour comprendre comment ces nouveautés l'ont influencé et comment elles ont abouti à la mise en place progressive d'une structuration de l'ouvrage culinaire, capitale dans son histoire et instigatrice du livre de cuisine contemporain.

Plus précisément, c'est au niveau de l'interaction communicative du discours, de la relation qui unit l'énonciateur à son lecteur, que nous avons concentré nos recherches. Nous avons donc, dans notre étude, accordé à l'énonciateur du discours culinaire toute l'attention que son importance exigeait : nous avons scruté ses *fonctions*, son *ethos* et cherché à bien percevoir les rapports qu'il entendait nouer avec son destinataire. Ce faisant, nous avons pu observer, dans toute sa richesse et sa complexité, l'évolution du discours culinaire d'Ancien Régime. Plus largement encore, il nous a semblé important d'examiner le discours culinaire sans oublier que celui-ci s'incarne dans un livre dont la matérialité manifeste sa *présence historique*, « assure sa présence au monde, sa 'réception' et sa 'consommation'<sup>23</sup> » : aussi,

---

<sup>22</sup> Charaudeau Patrick et Maingueneau Dominique (sous la dir.), *Dictionnaire d'analyse du discours*. Paris, Seuil, 2002, pp. 185-190.

<sup>23</sup> Genette Gérard, *Seuils*. Coll. Points, Paris, Seuil, 1987, p. 7.

avons-nous tâché de faire parler le livre, notamment en nous servant de la distinction entre texte et péritexte, que Gérard Genette a établie dans *Seuils*<sup>24</sup>. D'une part, examiner les entours du texte<sup>25</sup> dans le livre semble déterminant, le péritexte ayant une fonction transactionnelle : G. Genette a montré combien cette « zone » – ou ces zones, car la diversité est de mise – était le lieu d'une stratégie mise en place pour assurer à l'ouvrage un bon accueil dans toutes les dimensions du terme. D'autre part, nous montrerons que pendant la période considérée, les variations de la recette de cuisine sont moins nombreuses, mais tout aussi déterminantes que celles du péritexte. Les différentes parties du livre doivent donc être envisagées pour comprendre toute la complexité de l'évolution du discours culinaire.

À l'instar de Frédéric Charbonneau dans *L'École de la gourmandise*, nous avons emprunté notre corpus de départ à Mary et Philip Hyman<sup>26</sup>, soit quarante-cinq ouvrages « dont le texte est composé pour plus de 50 % de recettes culinaires [et] qui annonce[nt] explicitement par [leur] titre une vocation culinaire ou qui [sont reconnus] comme tel[s]<sup>27</sup> ». Ces deux critères de sélection supposent acquise une relative autonomisation d'un domaine culinaire. Au cours de nos recherches, nous avons découvert un quarante-sixième livre qui possède les traits caractéristiques nécessaires pour faire partie du corpus d'étude : si Mary et Philip Hyman n'en font pas mention, *Le Cuisinier familial*, petit volume édité à Bruxelles en 1705, est pourtant connu de deux historiens belges de la gastronomie : Liliane Plouvier<sup>28</sup> et Pierre Leclercq<sup>29</sup>. Nous donnons la liste des ouvrages de ce corpus à la fin de cette introduction.

Nous définissons comme *texte* l'ensemble des recettes de cuisine d'un ouvrage et comme *péritexte*, outre la matérialité du livre (essentiellement le format, le choix des caractères), au maximum 50 % d'entours divers, tels que la préface et la dédicace (péritexte textuel), les tables et les index (péritexte tabulaire) et les éventuelles illustrations (péritexte iconographique), etc.

Si le texte des ouvrages de cuisine doit être constitué d'au moins 50 % de recettes, la définition des Hyman ne précise pas en quoi consiste le reste de l'ouvrage. En privilégiant

---

<sup>24</sup> *Ibid.*, pp. 7-8.

<sup>25</sup> Nous considérons comme texte les recettes de cuisine proprement dites.

<sup>26</sup> Hyman Mary et Philip, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle » dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo, *Histoire de l'alimentation*. Paris, Arthème Fayard, 1996, pp. 654-655. Voir « Corpus d'étude : Liste des ouvrages ».

<sup>27</sup> *Ibid.*, p. 643.

<sup>28</sup> Il ne subsiste que deux exemplaires de ce *Cuisinier familial* : l'un est conservé à la Bibliothèque Universitaire de Gand, l'autre fait partie de la collection privée de Liliane Plouvier. Celle-ci en a discuté lors de la conférence qui précédait le banquet dix-huitièmiste lors de l'événement « Goûter Bruxelles 1700 », le 7 novembre 2010.

<sup>29</sup> C'est dans un article où il veut retracer l'histoire des fameux boulets à la liégeoise que l'historien de la gastronomie cite le *Cuisinier familial* (Leclercq Pierre, « Du Boulet à Liège » dans *Culture, le magazine culturel en ligne de l'Université de Liège*, septembre 2010).

l'étude du péri-texte, notre étude se penche justement sur cette autre moitié des ouvrages culinaires, qui a peu souvent été envisagée par les chercheurs. Certains l'ont néanmoins effleurée. Dans *Le Discours gastronomique français*<sup>30</sup>, Pascal Ory évoque le péri-texte – sans toutefois le nommer ainsi – et parle du nouveau rôle accordé aux préfaces, postfaces et autres avertissements des livres de cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle, entre autres celles des *Dons de Comus* (1739), ouvrage de la Nouvelle Cuisine dont la célèbre introduction défend l'idée de modernité. Pour lui, ces discours préfaciels sont à l'origine d'une littérature différente, la littérature gastronomique<sup>31</sup>. Cherchant à définir ce type de discours particulier, P. Ory ne s'attache pratiquement pas à étudier le contenu des ouvrages de cuisine, qu'il juge « sèchement pratiques », et le discours qui entoure les recettes de cuisine proprement dites. Les auteurs de *Livres en bouche*<sup>32</sup> évoquent la naissance d'un nouveau discours culinaire en 1651, mais réduisent l'événement à un nouveau type de cuisine codifié et à un nouvel essor de l'édition culinaire : or, s'il y a bien, dès cette date, un discours culinaire différent, il ne tient pas seulement à un nouveau style d'alimentation ou à une production massive. Dans le *Dictionnaire encyclopédique du livre*<sup>33</sup>, Mary et Philip Hyman parlent d'un commentaire qui apparaît dans les livres de cuisine et d'ouvrages qui parlent à leurs lecteurs, mais les auteurs n'exploitent pas davantage ces observations qui, pourtant, abordent le péri-texte et envisagent le livre comme un discours. Enfin, plus proche de notre démarche philologique, Jean-Claude Bonnet<sup>34</sup> propose une étude du texte qui met clairement en évidence les changements que le discours culinaire opère au XVIII<sup>e</sup> siècle. J.-C. Bonnet note en effet que Menon, célèbre cuisinier-scripteur de la Nouvelle Cuisine, analyse les propriétés des aliments en termes chimiques et qu'il décrit de façon quasi encyclopédique les productions de la nature ; que les préfaces et les avertissements s'allongent et se multiplient ; que ces discours qui accompagnent le texte culinaire prouvent que la cuisine devient un sujet de savoir et de débat, indépendamment de sa pratique ; enfin, que l'ambiguïté du livre de cuisine est de « présenter une tradition qui appartient à tous tout en permettant à un talent particulier de s'affirmer<sup>35</sup> ».

Notre étude se fera en trois temps. D'abord, des « Prolégomènes à une étude de la littérature culinaire » exposent les prérequis indispensables à notre sujet de recherche. Ils sont divisés en quatre chapitres : s'appuyant sur les découvertes de la gastronomie historique, le premier chapitre présente les mœurs alimentaires de l'Ancien Régime et explique en quoi

---

<sup>30</sup> Ory Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*. Coll. Archives, Paris, Gallimard-Julliard, 1998.

<sup>31</sup> *Ibid.*, p. 33.

<sup>32</sup> Coron Sabine (sous la dir.), *Livres en bouche*, p. 132.

<sup>33</sup> Fouché Pascal (sous la dir.), *Dictionnaire encyclopédique du livre*. Tome I. Paris, Éditions du Cercle de la librairie, 2002-2011, p. 702.

<sup>34</sup> Bonnet Jean-Claude, « Les manuels de cuisine » dans *Aliments et cuisine. Revue Dix-huitième siècle*, n° 15. Paris, Garnier, 1983, pp. 53-63.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 58.

elles diffèrent des pratiques culinaires des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles ; soucieux de ne pas isoler notre corpus des ouvrages culinaires antérieurs, le deuxième chapitre présente quelques-uns des principaux traités du Moyen Âge et de la Renaissance ; le troisième chapitre fournit les éléments essentiels à l'analyse du discours culinaire et rappelle quelques notions-clés ; enfin, le quatrième chapitre procède à une étude générale et systématique du péri-texte des ouvrages de notre corpus. L'analyse du péri-texte nous permettra d'établir une coupe chronologique au sein de la période considérée (1651-1799), en mettant en évidence deux sous-périodes qui correspondent aux deux parties de notre thèse : la cuisine ancienne (1651-1734) et la cuisine moderne (1735-1799). L'observation des ouvrages du corpus aboutira également à une typologie qui sera présentée à la fin des prolégomènes.

Viendra ensuite une première partie qui s'intéressera aux ouvrages publiés pour la première fois entre 1651 et 1734. Les trois chapitres qui la composent s'astreignent à décrire un type d'ouvrage spécifique : le recueil de recettes (chapitre I), le manuel de cuisine (chapitre II) et le livre de cuisine (chapitre III).

Enfin, la deuxième partie de notre thèse, qui s'attache à la période de la cuisine moderne (1735-1799), se compose aussi de trois chapitres ayant également comme objet un type d'ouvrage particulier. Le premier chapitre poursuit le devenir du manuel ; le deuxième chapitre concerne les livres publiés à l'époque de la Nouvelle Cuisine ; et le troisième chapitre présente l'avatar culinaire, quatrième type qui n'apparaît qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Quelques considérations pratiques. Les ouvrages de notre corpus n'étant pas toujours disponibles ou assez bien connus, nous avons choisi de citer souvent et parfois longuement nos textes ; nous pensons que la présence de nombreux extraits de la littérature culinaire d'Ancien Régime se justifie parfaitement dans une étude qui s'attache aux textes et qui veut leur rendre justice. Dans ces extraits, pour marquer la différence entre les passages soulignés par l'auteur et par nous, nous avons utilisé les italiques pour les premiers et le soulignement pour les seconds. Pour faciliter la lecture, nous avons modernisé l'orthographe, mais conservé la ponctuation d'époque. À côté des extraits, nous proposons également une iconographie qui a le mérite de reproduire le texte dans sa mise en page originale. Les figures auxquelles nous nous référons se trouvent dans des cahiers d'illustrations placés en fin de chapitre.