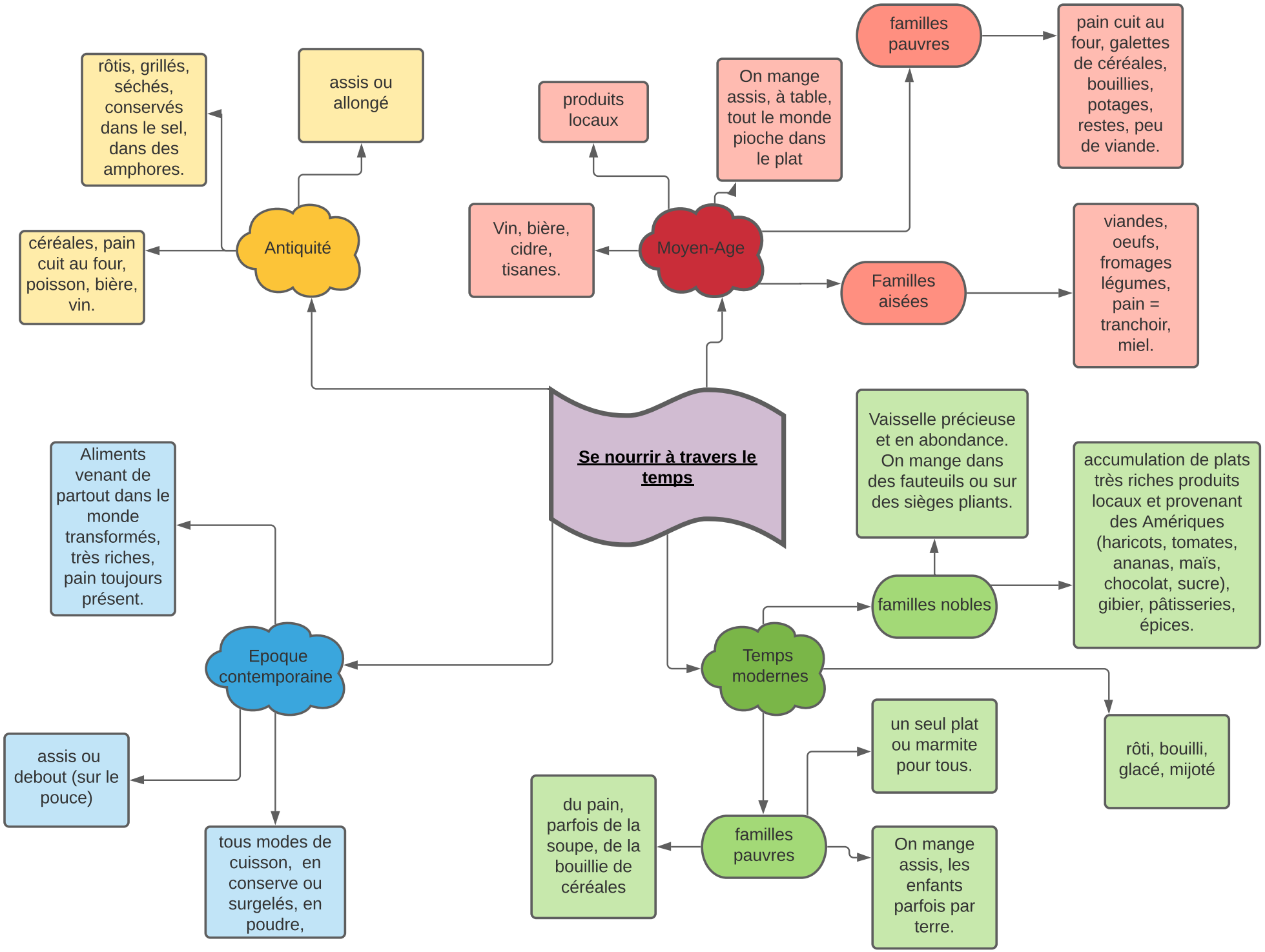
Se nourrir à travers le temps
Antiquité
rôtis, grillés, séchés, conservés dans le sel, dans des amphores.
assis ou allongé
céréales, pain cuit au four, poisson, bière, vin.
Moyen-Age
produits locaux
On mange assis, à table, tout le monde pioche dans le plat
familles pauvres
pain cuit au four, galettes de céréales, bouillies, potages, restes, peu de viande.
Vin, bière, cidre, tisanes.
Familles aisées
viandes, oeufs, fromages légumes, pain = tranchoir, miel.
Epoque contemporaine
Aliments venant de partout dans le monde transformés, très riches, pain toujours présent.
assis ou debout (sur le pouce)
tous modes de cuisson, en conserve ou surgelés, en poudre,
Temps modernes
familles nobles
Vaisselle précieuse et en abondance. On mange dans des fauteuils ou sur des sièges pliants.
accumulation de plats très riches produits locaux et provenant des Amériques (haricots, tomates, ananas, maïs, chocolat, sucre), gibier, pâtisseries, épices.
rôti, bouilli, glacé, mijoté
familles pauvres
un seul plat ou marmite pour tous.
du pain, parfois de la soupe, de la bouillie de céréales
On mange assis, les enfants parfois par terre.