Information de calibrages (espaces et notes de bas de page comprises) :

- Introduction générale : 25 000 s.
- Essais par partie : 20 000 s.
- Focus thématiques : 5 000 s.
- Notices d'œuvres : 2 000 à 2 500 s.

Ourse de l'exposition / du catalogue

Pae de présentation des auteurs

Préface du directeur du musée national de la Marine

Introduction générale

I. Au port

Essai : circuits marchands, routes et diversité de l'approvisionnement des villes portuaires

Focus thématique : Marchands et aliments dans les *Vues des ports de France* de Joseph Vernet

Focus thématique : Armement et préparation des voyages français en Chine

Notice d'œuvre : Le Lorrain, *Port de mer, effet de brume*

Notice d'œuvre : Samuel Scott, *A Thames Wharf* (Quai des Indes)

Notice d'œuvre : Chargement des vivres et activités portuaires dans les dessins d'Ozanne

Notice d'œuvre : Paul Jobert, *Le port d'Alger*

Notice d'œuvre : L'embarquement des Français pour Cayenne au port de Rochefort

II. À bord des bateaux

Essai : La cuisine de la marine : un laboratoire d'innovations techniques

Focus thématique : Animaux à bord

Focus thématique : Cuisines et feu à bord : évolutions et innovations

Focus thématique : Epaves de la Natière

Focus thématique : La cuisine des sous-marins

Focus thématique : Evolutions du statut de cuisinier de marine

Focus thématique : Figures populaires du cuisinier de marine

Notice d'œuvre : Les voyages du capitaine Ollivier Aristide

Notice d'œuvre : Cuisine à la Kersaint

III. Vie à bord : le moment du repas

Essai : Manger à bord : les plats, le goût, la manière de manger

Focus thématique : Les repas à la table du capitaine : histoire et représentations

Focus thématique : Conflits et tensions autour de l'alimentation

Focus thématique : Epave de la Lune

Focus thématique : Servir en mer aujourd'hui (évolutions et permanence)

Focus thématique : Repas de pêcheurs

Focus thématique : Le repas au cinéma

Notice d'œuvre : Julien Le Blant, *Le dîner de l'équipage*

Notice d'œuvre : Attributs du président du carré des officiers

IV. Qu'est-ce qu'on mange ?

Essai : Goûter l'ailleurs : croisements culturels et hybridations du goût

Focus thématique : Rations alimentaires, réglementations et politique

Focus thématique : Les fromages

Focus thématique : Le livre de cuisine de Vincent de la Chapelle- chapitre De la marine

Focus thématique : Transport de plantes et fruits en contexte colonial

Focus thématique : La morue, métissages et hybridations

Focus thématique : Noix de coco, le fruit du marin

Focus thématique : Nourrir la Marine aujourd'hui

Notice d'œuvre : Anne-Vallayer Coster, *Nature morte au jambon*

Notice d'œuvre : Affiche de recrutement Marine et usage fruits exotiques

Notice d'œuvre : Recette riz Duhamel du Monceau

V. Alimentation et santé

Essai : Goûter l'ailleurs : croisements culturels et hybridations du goût

Focus thématique : Scorbut et jus de citron

Focus thématique : Diététique des skippers

Focus thématique : Nourrir les personnes réduites en esclavage pendant la traversée

Focus thématique : Vers les pôles : rationalisation des rations et enjeux commerciaux

Focus thématique : Quand la nourriture vient à manquer

Notice d'œuvre : Popeye

Notice d'œuvre : Affiche mal de mer

Notice d'œuvre : Comptine Le Petit Navire

Notice d'œuvre : Rations de survie Navire Avenir

Notice d'œuvre : La choucroute

Notice d'œuvre : La bière IPA

Notice d'œuvre : Le bouillon cube

VI. Manger, et boire ?

Essai : Alcool et marins

Focus thématique : Eau en mer et salubrité

Focus thématique : Les vins et la mer

Focus thématique : Rhum, pirates et boucaniers

Notice d'œuvre : La machine à dessaler l'eau de mer de Pierre-Isaac Poissonnier

Notice d'œuvre : Bouteille de bière stout expédition polaire

Notice d'œuvre : Tonnelet à tafia

Notice d'œuvre : Publicité Lamb's Navy Rum

VII. Gastronomie embarquée

Essai : Alimentation à bord des paquebots

Focus thématique : Dîners diplomatiques à bord des navires

Focus thématique : Pour une histoire visuelle/artistique des menus

Focus thématique : Le cahier de recettes du chef Gaston Magrin

Focus thématique : Les repas pour enfants à bord de la Compagnie générale transatlantique

Focus thématique : Nourrir les émigrants

Focus thématique : Salles à manger des grands paquebots

Focus thématique : Christofle et la CGT

Focus thématique : Le futur de la gastronomie en mer

Notice d'œuvre : Les menus pour chiens

Carnet de recettes

Introduction

Recueil de recettes historiques

La fermentation (1 texte intro et 2 recettes)

Hybridations culinaires

Réinterprétation de recettes historiques

Bibliographie

Glossaire