

Table des matières

- I – L'alimentation pendant le 1^{er} siège de Paris (19 septembre 1870-28 janvier 1871)
- II – Les grandes brasseries parisiennes de l'entre-deux-guerres (1870-1930)
- III – Joseph Favre. Cuisinier et écrivain culinaire longtemps inconnu du grand public (1844-1903)
- IV – Auguste Escoffier. Promoteur et ambassadeur de la « cuisine de prestige à la française » (1846-1935)
- V – Les « mères » lyonnaises, Benoîte Fillioux, Clotilde Bizolon, Eugénie Brazier (1890, 1918, 1933)
- VI – Maxim's. De tout temps, l'endroit où il faut absolument être vu (1893, 1898, 1931, 1946, 1953)
- VII – Le banquet des maires de France, 22695 convives fêtent la proclamation de la première République (22 septembre 1900)
- VIII – Le quotidien alimentaire des campagnes. La table au rythme des saisons (1900-1960)
- IX – Du buffet de la gare de Lyon au Train bleu (1901, 1963)
- X – Derniers dîners sur le Titanic (1912)
- XI – Marcel Rouff & La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet. Un classique de la littérature culinaire (1920-1924)
- XII – Nationale 7. À la recherche de la mémoire gastronomique française (1923, 1925, 1930, 1932, 1936)
- XIII – Le salon des arts ménagers. De la cuisinière à la cocotte-minute, la révolution du quotidien de la ménagère 1923-1960)
- XIV – Fernand Point et la Pyramide (1925-1955)
- XV – Curnonsky. « Le prince élu des gastronomes » (1927)
- XVI – Une, deux, trois étoiles... Les débuts du Guide Michelin (1926, 1931, 1933)
- XVII – Alexandre Dumaine « le magnifique ». Trois étoiles au Michelin (1935-1964)
- XVIII – Prosper Montagné « l'un des plus grands chefs français de tous les temps » (1865-1948). Créateur et premier rédacteur du Larousse gastronomique (1938)
- XIX – Rationnement et marché noir. L'alimentation et la gastronomie pendant l'Occupation (1940-1941)
- XX – Art et magie de la cuisine : la télévision, le chef et la transmission d'un certain savoir-faire culinaire (1954-1966)