

TABLE OF CONTENTS / SOMMAIRE

L'imaginaire de l'alimentation humaine en Grèce ancienne

Textes réunis par Jocelyne PEIGNEY et Brigitte LION

Introduction <i>Jocelyne Peigney</i>	1
A. Identités humaines et constructions mythiques	
Manger la chair de son ennemi <i>Françoise Létoublon</i>	15
Banquet et statut en Grèce archaïque : Achille et Ariane <i>Pauline Schmitt Pantel</i>	45
Pratiques alimentaires et représentations de l'humanité primitive <i>Laurent Gourmelen</i>	69
Quand l'homme devient nourriture : Leimoné dévorée par un cheval <i>Charles Delattre</i>	85
B. Bonheur, cité, progrès : la table mise en scène	
“Vis, bois, mange” (Sophocle, fr. 167 Radt). L'imaginaire de l'alimentation humaine dans la tragédie grecque <i>Diane Cuny</i>	103
Nourriture réelle, nourriture rêvée : L'utopie gastronomique dans la comédie grecque <i>Maria José García Soler</i>	119
La littérature gourmande : Un signe de révolution culinaire? <i>Robin Nadeau</i>	139
C. Banquet, politique, philosophie et rhétorique	
Régimes alimentaires et régimes politiques chez Platon <i>Luciana Romeri</i>	165
L'éloge du “régime mesuré” et la cuisine du pouvoir chez Xénophon <i>Pierre Pontier</i>	181
The Politics of Food in the Early Cynics <i>Maria Noussia-Fantuzzi</i>	197

Danses et banquets grecs: Enjeux pragmatiques, éthiques, esthétiques <i>Michel Briand</i>	213
--	-----

Aelius Aristide et le vin <i>Johann Goeken</i>	235
---	-----

D. Nutrition et médecine : Théories et métaphores

Le ventre et le vase : De l'usage des cavités et vaisseaux <i>Paul Demont</i>	257
--	-----

Galien et le lait <i>John Wilkins</i>	273
--	-----

Corresponding members' reports

Recent Trends in Food History Research in Ibero-America : 2014-2016 <i>Wanessa Asfora and Gregorio Saldarriaga</i>	285
---	-----

Recent Trends in Food History Research in the United States: 2013-2016 <i>Kyri W. Claflin</i>	291
---	-----

Recent Trends in Food History in East and Southeast Europe: 2013-2016 <i>Maja Godina Golija</i>	303
---	-----

Tendances récentes dans l'histoire de l'alimentation au Japon: 2013-2015 <i>Joji Nozawa</i>	309
---	-----

Recent Trends in Food History in Turkey: 2013-2016 <i>Özge Samancı</i>	325
---	-----

Recent Trends in Food History in Australia and New Zealand: 2014-2016 <i>Barbara Santich</i>	333
--	-----

Book reviews / Comptes rendus

Gretchen PIERCE and Áurea TOXQUI (eds), <i>Alcohol in Latin America: A Social and Cultural History</i> (Tucson, University of Arizona Press, 2014); Marie Sarita GAYTÁN, <i>¡Tequila! Distilling the Spirit of Mexico</i> (Stanford, Stanford University Press, 2014) <i>By Deborah Toner</i>	341
--	-----

Sandra ABDERHALDEN, Michael DALLAPIAZZA, Lorenzo MACHARIS & Annette SIMONIS (eds), <i>Schöne Kunst und reiche Tafel: über die Bilder der Speisen in Literatur und Kunst</i> , Berne/Berlin, Peter Lang, 2015 (Jahrbuch für Internationale Germanistik, Reihe A Kongressberichte, Band 123) <i>By Karin Becker</i>	345
Sandrine KRIKORIAN, <i>À la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution</i> (Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, 2013) <i>By Elaine Mahon</i>	350
Nicolas TRÉPANIER, <i>Foodways & Daily Life in Medieval Anatolia. A New Social History</i> (Austin, University of Texas Press, 2014) <i>By Yavuz Köse</i>	353
Yael RAVIV, <i>Falafel Nation: Cuisine and the Making of National Identity in Israel</i> (Lincoln (NE), University of Nebraska Press, 2015) <i>By Ronald Ranta</i>	357
Jean-Yves ANDRIEUX & Patrick HARISMENDY (eds), <i>L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique</i> (Rennes & Tours, Presses Universitaires de Rennes & Presses Universitaires François-Rabelais, 2013) <i>By Anneke Geyzen</i>	360
Antonella CAMPANINI, <i>Il cibo e la storia: il Medioevo europeo</i> (Roma, Carocci, 2016) <i>By Andrea Maraschi</i>	363