

Contents

List of Figures	7
Rules for Attending Wedding Banquets in Early Medieval Europe. A Matter of Fun, Excess and Moral Integrity Andrea MARASCHI	9
Le houblon ou les prix des céréales ? Expliquer la hausse de la consommation de bière en Brabant et en Flandre (1300-1500) Erik AERTS	31
(Re)Mapping the Columbian Exchange. Suggestions for an Updated Cartography Maya BHAGAT, Zachary NOWAK, Adam SPITZIG and Kari ROYNESDAL	59
Feasts Gone Wrong. French Gastronomical Discourse and Literary Counter-models from Rabelais to Perec Carsten MEINER	87
Cuisine et cultures du feu. De l'âtre au "feu enveloppé" (XVIII^e-début du XIX^e siècle) Gianenrico BERNASCONI	109
International Food and Medical Relief. UNRRA (1943-47) and the New Global Order Josep L. BARONA	129
L'apport des immigrés italiens dans la restauration française et son enseignement. La trajectoire de l'apprentissage d'une recette en salle : les spaghettis à la napolitaine (1917-95) Gil GALASSO	151

Book reviews / Comptes rendus

- Catherine E. PRATT**, *Oil, Wine, and the Cultural Economy of Ancient Greece: From the Bronze Age to the Archaic Era* (Cambridge: Cambridge University Press, 2021), 409 pp., 50 illus., 10 maps. ISBN 978-1-108-83564-3.
Ulrike KROTSCHKE 177
- Harriet NUSSBAUM**, *Hummus: A Global History* (London: Reaktion Books, 2021), 176 pp., 46 illus., 44 in colour, ISBN 978-1-789-14462-8.
Liora GVION 180
- Rebecca EARLE**, *Feeding the People: The Politics of the Potato* (Cambridge: Cambridge University Press, 2020), 306 pp., 23 illus., ISBN 978-1-108-48406-0.
Tammy M. PROCTOR 181
- Fabien KNITTEL**, *Agronomie et techniques laitières – Le cas des fruitières de l'Arc Jurassien (1790-1914)* (Paris : Classiques Garnier, "Histoire des techniques", 2021), 390 pp., ISBN 978-2-406-10832-0.
Sylvie VABRE 184
- Judith LEVIN**, *Soda and Fizzy Drinks: A Global History* (London: Reaktion Books, 2021), 70 illus., 184 pp., ISBN 978-1-789-14491-8.
Raluca PARFENTIE 186
- Benjamin R. COHEN**, **Michael S. KIDECKEL**, **Anna ZEIDE** (eds), *Acquired Tastes. Stories about the Origins of Modern Food* (Cambridge, Mass.: MIT Press, 2021), 287 pp., 1 map, 15 illus., ISBN 978-0-262-54291-3.
Martin BRUEGEL 188
- Chris OTTER**, *Diet for a Large Planet: Industrial Britain, Food Systems, and World Ecology* (Chicago: University of Chicago Press, 2020), 400 pp., ISBN: 978-0-226-69710-9.
Marc-Olivier DEPLAUDE 192
- Gina Louise HUNTER**, *Edible Insects: A Global History* (London: Reaktion Books, 2021), 176 pp., 67 illus., 61 in colour. ISBN 978-1-789-14446-8.
Philippe LE GALL 195

List of Figures

Erik Aerts

Tableau I.	Quantité de céréales nécessaire pour un petit et un grand brassin	49
Graphique I.	Prix de l'avoine à Bruges (1348-1440).	50
Tableau II.	Différence de prix pour la production d'un brassin (1369-70 et 1403-04)	51
Graphique II.	Prix de l'orge à Anvers (1366-1480).	53
Graphique III.	Prix de l'orge à Bruges (1366-1480).	53

Maya Bhagat, Zachary Nowak, Adam Spitzig and Kari Roynesdal

Figure 1.	From Archer Kenna Lang, "Columbian Exchange", in <i>Encyclopedia of American Environmental History</i> , ed. Kathleen A. Brosnan. Copyright © 2011 by Facts on File, an imprint of Infobase. Reprinted with permission of the publisher.	62
Figure 2.	A revised map for the diffusion of sweet potatoes. Available for download at https://doi.org/10.1484/A.20281851 and on the Wikipedia page for the Columbian Exchange.	66
Figure 3 and 4.	Two revised maps for the diffusion of sugarcane. These maps highlight the multidirectionality and human impact of sugarcane's global diffusion, and the sometimes-independent movement of related technologies and practices. Available for download at https://doi.org/10.1484/A.20281851 and on the Wikipedia page for the Columbian Exchange.	73
Figure 5.	A revised map for the diffusion of maize. The map highlights the multiple domestication sites, the failure of Europeans to borrow nixtamalization initially, and the often-idiosyncratic paths through which maize varieties spread. Available for download at https://doi.org/10.1484/A.20281851 and on the Wikipedia page for the Columbian Exchange.	74
Figure 6.	A revised map for the diffusion of tomatoes. This map highlights the multiple domestication sites and the multiple trans-Atlantic trajectories of tomatoes. Available for download at https://doi.org/10.1484/A.20281851 and on the Wikipedia page for the Columbian Exchange.	80
Figure 7.	A revised map for the diffusion of quinine. Note the limited diffusion of the cultivation of the tree. Available for download at https://doi.org/10.1484/A.20281851 and on the Wikipedia page for the Columbian Exchange.	82

Gianenrico Bernasconi

Figure 1.	Serre-braises, France, 1898 (Mucem, Marseille, Nr. inv. 1898.3.44.1)	117
-----------	--	-----

Figure 2.	Cale-pot, France, XIX ^e siècle (Maison Rouge - Musée des vallées cévenoles, Alès Agglomération)	117
Figure 3.	Nouveaux fourneaux économiques et portatifs, extrait de la Gazette de santé, du dimanche 1 ^{er} octobre 1780, n° 40 (BNF, département Littérature et art, VP-29989).	125

Gil Galasso

Figure 1.	Extrait de Pol DIRION, "Le tourisme et la presse", <i>La Renaissance du tourisme</i> , vol. 10 (1917), pp. 15-16.	155
Figure 2.	Extrait de manuel d'Auguste ESCOFFIER, <i>Le Guide Culinaire</i> , 1903.	156
Figure 3.	Extrait du manuel de Claude PELLIZOTTI, <i>Service et découpage</i> (Bordeaux, 1969).	158
Figure 4.	Cours de service à table, école hôtelière de Nice (1917).	159
Figure 5.	Extrait de manuel de Louis LEOSPO, <i>Le traité de l'industrie hôtelière</i> (Paris, 1918).	160
Figure 6.	Une promotion des élèves de Thonon les bains (fin des années 1930), Aurières est le second des adultes à partir de la gauche et Antonietti le quatrième. On remarque son handicap au bras droit, dues aux tortures subies du temps de son incarcération pendant la résistance.	163
Figure 7.	Extrait de manuel 1 Aurières-Antonietti, le service des <i>spaghettis</i> (1948).	164
Figure 8.	Reconstitution du geste de service des spaghettis à la napolitaine par Antonietti (photo Gil Galasso).	165
Figure 9.	Extrait de manuel 2 Pellizotti, le service des spaghettis à la napolitaine (1948).	167
Figure 10.	Charte du service à la Française, 2017.	174