

Table des matières

**Identités, aliments et cuisine
aux sources d'une Europe alimentaire9**
Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot

PREMIÈRE PARTIE PATRIMOINES

**Connaître l'origine : les produits, les recettes
et leurs inventeurs. Trois exemples italiens (XV^e-XVII^e siècle).....25**
Antonella Campanini

Les chemins du patrimoine : de Notre-Dame au camembert45
Loïc Bienassis

Continuons-nous à être ce que nous mangeons ?.....93
Jesús Contreras

DEUXIÈME PARTIE ÉCHANGES

**La construction de la cuisine espagnole
par les livres de recettes115**
María Ángeles Pérez Samper

Les territoires du champagne.....137
Jean-Pierre Devroey

**Les mobilités contemporaines comme source
de croisements alimentaires en France157**
Jean-Pierre Williot

TROISIÈME PARTIE
IDENTITÉS

Esquisse sur l'identité d'une ville :	
Bruxelles et sa cuisine aux XIX^e et XX^e siècles.....	183
<i>Peter Scholliers et Steven Van den Berghe</i>	
Une gastronomie urbaine : cuisine(s) et culture(s) d'Italie	
entre le Moyen Âge et l'Époque contemporaine.....	209
<i>Massimo Montanari</i>	
L'Italie ou la cohérence de l'effritement	221
<i>Alberto Capatti</i>	
Postface.....	239
<i>Éric Bussière</i>	
Notices biographiques	241
Index	243
Noms	243
Lieux	252
Mots-clés.....	257