

Aboriginal people, he has created a permanent record of where these issues have been treated, allowing others to readily return to them in the future.

*True to the Land* is an impressive book from an accomplished author who has made contributions across several fields. It will fill a gap on many bookshelves for a readable overview of Australian food history. It shows how food connects with the big themes in Australian history: the ongoing role of Indigenous knowledge, the impacts of colonization, changing gender relations, the nature of work, land, politics and cultural diversity. This big picture is paired with fine-grained studies of topics within these themes, narrowing the focus to particular foods, places and times. Its reminder that foodways cannot be understood outside of their relations with place is particularly salient at the time of writing in 2022 as eastern Australia endures a series of floods which have destroyed crops and farm infrastructure, drowned livestock and carried precious topsoil into the Pacific Ocean. *True to the Land* provides the necessary background for deeper thinking about how food is connected with environment, climate and social justice.

Nancy Cushing  
University of Newcastle, Australia

**Tiziana LAZZARI, Francesca PUCCI DONATI (dir.), *A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari* (Rome: Viella, 2021), 636 pp., ISBN 978-8-833-13834-3.**

Depuis plus de quatre décennies – pour être précis, depuis la parution en 1979 de son ouvrage pionnier, *L’Alimentazione contadina nell’alto Medioevo* – Massimo Montanari s’est imposé comme une voix majeure de l’histoire de l’alimentation européenne, en particulier (mais pas exclusivement) dans la période médiévale : on lui doit une trentaine de livres, des dizaines d’articles et chapitres, et une infatigable activité au service du champ scientifique nouveau dans lequel s’inscrit la revue dont il fut, il y a vingt ans, le premier rédacteur en chef. Nombreux sont ceux qui, aujourd’hui, lui sont redevables à plus d’un titre et ont souhaité lui offrir en retour, et comme le veut l’usage, leurs réflexions, études ou travaux.

Grâce au travail de coordination de Tiziana Lazzari et Francesca Pucci Donati, pas moins de cinquante-cinq auteurs ont pu rendre hommage à Massimo Montanari en contribuant à cet épais volume d’apparence austère qui, une fois que l’on s’y plonge, constitue comme il se doit un véritable festin. Il s’agit de contributions brèves – une douzaine de pages pour les plus longues – dont il serait fastidieux de donner ici une liste exhaustive.<sup>4</sup> Les éditrices les ont réparties, après une courte introduction, en deux parties, elles-mêmes divisées en quatre sections chacune, qui font écho aux propres domaines de recherche de l’historien : d’abord vingt-six chapitres de *varia*, avec des

<sup>4</sup> La table des matières est disponible sur le site de l’éditeur : <https://www.viella.it/libro/9788833138343>.

hommages *stricto sensu* et des articles sur l'histoire rurale et agraire, celle des sociétés et des institutions, ou encore celle des territoires, des paysages et des rapports entre l'homme et la nature ; puis vingt-neuf études d'histoire (au sens large) de l'alimentation. La grande majorité de ces contributions relèvent de l'histoire du Moyen Âge et de la Renaissance, en Italie et plus largement en Europe et Méditerranée, mais l'on voit aussi apparaître – reflet de la grande diversité des engagements et amitiés de Massimo Montanari – d'autres horizons géographiques (Chine, Japon, Mexique...), chronologiques (Antiquité grecque, 1848, années 1960 et 1970...) et disciplinaires (archéologie du paysage, géographie de la consommation, philosophie du goût...). La plupart des chapitres ont été écrits par des chercheurs italiens ou travaillant en Italie, dont une vingtaine par ses collègues de l'Université de Bologne, sans compter ses anciens étudiants et collègues qui œuvrent désormais dans d'autres institutions. Toutefois, reflet de la dimension internationale de sa carrière, une dizaine d'articles sont l'œuvre d'auteurs étrangers : cinq sont d'ailleurs écrits en français et trois en anglais.

Même si la seconde partie est plus spécifiquement consacrée à l'histoire de l'alimentation, plusieurs articles de la première partie présentent également un intérêt pour les spécialistes de cette discipline car certains l'abordent aussi bien sous des angles différents. On trouve d'abord une approche de type biographique ou historiographique dans les hommages qui ouvrent le volume : sont ainsi mis en lumière quelques-uns des engagements publics et politiques de Massimo Montanari pour la promotion d'une culture alimentaire avertie, comme cette rubrique qu'il tient depuis 2004 dans le mensuel de la chaîne de supermarchés Coop ; on lira aussi des réflexions originales sur l'histoire de l'alimentation en Chine populaire et à Taiwan ou sur la diffusion de la cuisine italienne au Japon. Cette première partie comprend également, dans la section intitulée "Territoire et production", des études d'histoire agraire médiévale portant sur l'agriculture et sur les animaux domestiques (porcins, ovins), et ouvrant naturellement sur des perspectives alimentaires.

Les titres des quatre sections de la seconde partie peuvent se traduire par "Des aliments et des boissons", "Faire la cuisine", "Banquets et identités alimentaires" et "Autour du goût". C'est là, bien sûr, que les historiens de l'alimentation trouveront de substantielles nourritures. Les produits alimentaires étudiés dans la première section vont de l'épeautre aux épices en passant par le vin, la sauge ou le pain noir ; les sources mises à contribution sont extrêmement variées, entre traités et documents administratifs carolingiens, céramiques des VII<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles, comptabilités et sources fiscales tardo-médiévales, indices de prix et œuvres littéraires contemporaines. La deuxième section, portant sur la cuisine, fait la part belle aux recettes des XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles, mais elle offre aussi des réflexions sur le genre des cuisiniers et cuisinières, sur les métiers de l'alimentation ou sur l'usage de l'iconographie. La troisième section nous emmène sous des horizons très divers, de l'Italie ostrogothique à l'Europe de l'après-guerre en passant par l'Empire aztèque ; la période contemporaine est particulièrement bien représentée avec des études sur l'expression des identités alimentaires actuelles, que ce soit dans la culture populaire, à travers un certain "médiévalisme alimentaire" ou au fil des bouleversements qu'a connus l'Italie à l'heure de la société de consommation.



Les sources incluent bien entendu des récits de banquets présents dans des sources médiévales variées (correspondances, chroniques, biographies) mais aussi une documentation plus inattendue (registres d'inquisition, bande dessinée, témoignages oraux, publicité...). Enfin, la dernière section est consacrée à la question du goût, thème sensoriel à la fois tangible et évanescent sur lequel Massimo Montanari n'a cessé de revenir au fil de ses publications. Il est en cela en bonne compagnie puisque les auteurs montrent bien que, d'Homère à Kant, cette question trouve des échos dans de nombreuses cultures et époques : en témoignent les traités médicaux de la fin du Moyen Âge, la littérature monastique du XII<sup>e</sup> siècle ou la poésie de la Renaissance italienne.

Devant un tel banquet, copieux et même plantureux, marqué par l'unité des saveurs autant que par la variété, on conseillera une lecture au long cours qui, d'une section à l'autre ou sans ordre précis, permettra de savourer chacun des plats qui, en même temps qu'au maître de Bologne, nous sont ainsi généreusement offerts.

Alban Gautier  
Université de Caen Normandie

**Pierre VIGREUX, *Des aliments en quête d'acteurs. L'École nationale des industries agricoles (1880-2014)* (Paris : Classiques Garnier, collection *Histoire des techniques*, 2021), 731 pp., ISBN 978-2-406-11930-2.**

La monographie que Pierre Vigreux, ancien ingénieur du génie rural, consacre à l'École nationale des industries agricoles (ENIA) constitue la version actualisée d'une thèse d'histoire soutenue en 2001 sous la direction d'Albert Broder.

Cet ouvrage, structuré en neuf chapitres chronologiques, choisit pour "fil conducteur" (p. 51) la seconde phrase du premier article de la Déclaration française des droits de l'homme et du citoyen de 1789 ("les distinctions sociales ne peuvent être fondées que sur l'utilité commune"). L'auteur entend appliquer cette phrase à son objet de recherche, à la lumière d'une "utilité commune" de l'ENIA qui relèverait de l'évidence, car cette école promeut une approche scientifique et technologique des industries qui comblent les besoins physiologiques élémentaires de l'être humain, sans mentionner le caractère foncièrement agricole de la France. La "distinction sociale" de l'ENIA serait alors mesurée à l'aune de son "prestige reconnu" au sein du paysage de l'enseignement technique et scientifique national.

L'approche chronologique retenue permet tout d'abord de suivre sur la longue durée l'institutionnalisation de l'enseignement agricole et alimentaire relatif aux trois filières de base de la future ENIA – sucrerie, distillerie, brasserie, d'une préhistoire dûment évoquée (avant la fondation de l'ENIA à Douai en 1893), à la fusion de 2007 qui a donné naissance à AgroParisTech. Dans la perspective de l'auteur, cette fusion avec l'Institut national agronomique Paris-Grignon (INA-PG) et l'École nationale du génie rural, des eaux et des forêts (ENGREF) constituerait une "fin glorieuse"