

Table des matières

Introduction	
À la recherche des fromages disparus	7
<i>Des fromages centenaires ou millénaires?</i>	7
<i>Qu'est-ce qu'un fromage antique?</i>	9
1. Beurre ou fromage?	
Dis-moi ce que tu préfères et je te dirai qui tu es	13
<i>Beurre versus fromage : un conflit intemporel</i>	13
<i>Beurre, fromage gras et fromage maigre</i>	16
<i>La dimension sociale du beurre et du fromage</i>	18
2. L'art de fabriquer le fromage	23
<i>Modes d'élaboration et typologie des fromages</i>	23
<i>Manières de faire le fromage selon les textes agronomiques</i>	28
<i>Les étapes de fabrication du fromage romain</i>	31
3. Uniformité ou diversité des fromages antiques?	37
<i>Le modèle gréco-romain du fromage</i>	37
<i>Images de fromages grecs</i>	42
<i>Le mystère des fromages inconnus</i>	44
4. Sur la piste odorante des fromages celtés	49
Ex Oriente Lux?	49
<i>Dans les Alpes, de l'étron de mineur comme témoignage</i> <i>de fromage</i>	51
<i>En Bretagne, des moisissures comme témoignage</i> <i>de fromage</i>	53
5. Polyphème, le cyclope berger et fromager	59
<i>Le récit d'Homère (Odyssée, chant IX, 216-251)</i>	59
<i>Polyphème, monstre anthropophage et buveur de lait</i>	60
<i>L'œil du cyclope</i>	62

6. Du berger au fromage, entre idéalisation et rejet	71
<i>La vie rustique du berger</i>	71
<i>Tout un monde de fromage</i>	76
<i>Le fromage, entre thérapie et magie</i>	80
7. Du lieu de production au lieu de consommation	83
<i>Périodes et lieux de production</i>	83
<i>Modes de transport, de conditionnement et de vente</i>	90
<i>La cuisine au fromage</i>	92
8. Des fromages antiques aux fromages médiévaux	97
<i>Lait, fromage et rituels dans le monde gréco-romain</i>	97
<i>Le lait et le fromage dans le monde chrétien antique</i>	99
<i>Traditions et innovations de l'Antiquité</i> <i>à la fin du Moyen Âge</i>	102
Sources et bibliographie	113
Table des illustrations	117

