

Les Grands Débats: le rendez-vous mensuel d'Université Paris Cité



#LGD Avril : « Le partage de saveur : un enjeu diplomatique ? »

Le 17 avril prochain, les Grands Débats d'Université Paris Cité s'intéressent aux échanges culturels dans le domaine de l'alimentation. Pour en parler, Pierre Sanner, directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), et Chantal Ndami, historienne de l'Afrique contemporaine.

Bibliographie réalisée par les bibliothèques de la DGDBM

Pour accéder à toutes les ressources en ligne présentées ci-dessous (ebooks, revues, articles) : pensez à vous authentifier sur le site web des bibliothèques d'Université Paris Cité avec vos identifiants ENT.

Table des matières

1. Bibliographie sélective des intervenant.e.s	2
2. L'Alimentation : patrimoine culturel	4
2.1 Alimentation : un patrimoine au gout particulier.....	4
Louie Media « Manger »	5
2.2 L'alimentation : une saveur culturelle.....	6
3. L'alimentation : au-delà des frontières.....	9
3.1 Le métissage des cuisines comme vecteur du transculturalisme.....	9
3.2 Tourisme et gastronomie : « une sainte alliance ».....	12
4. « La Gastro-diplomatie »: l'entremet des relations internationales.....	14

1. Bibliographie sélective des intervenant.e.s

- **Chantal Ndami** est historienne, docteure d'Université Paris Cité, en Histoire de l'Afrique contemporaine et chercheuse associée au CESSMA (centre d'étude en sciences sociales sur les mondes africains, américains et asiatiques). Ses recherches interrogent les rapports de genre et la place des femmes dans les politiques de développement en Afrique. Elle analyse notamment l'évolution des droits des agricultrices dans l'accès aux moyens de production, et les modalités d'action des femmes rurales pour la préservation de leurs droits sociaux et économiques. Elle est actuellement chargée d'enseignement au sein du pôle Genre et Développement de l'IHEID (formations e-learning en Genre et développement) et consultante.

- **Page sur le site du CESSMA** <https://www.cessma.org/NDAMI-Chantal-2132>
- **Ouvrage**



Genre, féminismes et développement : une trilogie en construction
sous la direction de, Andrea Martinez ; sous la direction de, Charmain Levy
Presses De L'Université D'Ottawa

Cet ouvrage pédagogique multidisciplinaire conçu pour les cours de premier cycle présente les principaux enjeux théoriques et pratiques de l'heure en matière de genre, féminismes et développement.

Disponible en ligne : <https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88872154#>

- **Thèse**



Ndami, Chantal (Auteur) ; Goerg, Odile

Agricultures familiales et dynamiques de genre au Cameroun, de la fin du XIXème siècle aux indépendances

Université Sorbonne Paris Cité, 2018

Disponible en ligne : <https://www.theses.fr/2018USPCC070>

- **Article**

Ndami, Chantal, « Les agricultrices et la propriété foncière en pays bamiléké (Cameroun). Un droit foncier coutumier en tension » In *Cahiers du genre*, 2017, Vol.62 (1). Disponible en ligne sur : https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=CDGE_062_0119

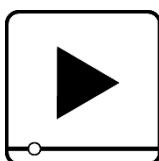
- **Pierre Sanner** *commence sa carrière professionnelle au Centre Georges Pompidou où, aux éditions du Centre Pompidou en charge de la diffusion, du développement commercial et des droits étrangers. Il a mené en France et à l'étranger de nombreux projets culturels dans le domaine de la diffusion artistique et de la valorisation patrimoniale. Il a notamment été directeur du développement de Revue Noire, chercheur invité à l'Université de Western Cap et créateur du festival de photographie « Eye Africa » (Le Cap, Afrique du Sud). Il a fondé et dirigé le Festival « Images au Centre » qui instaurait un dialogue entre la photographie et le patrimoine bâti de la Région Centre. Depuis 2008, il dirige la Mission française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA), organisme qui a porté le dossier du « repas gastronomique des Français » et obtenu en novembre 2010 son inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Pierre Sanner est également Président de l'association France-PCI qui réunit les éléments français inscrits sur les listes de sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Chevalier des Arts et Lettres.*

- **Site du MFPCA** <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/>
- **Site de l'association France PCI** <https://www.maisondesculturesdumonde.org/patrimoine-culturel-immateriel/elements-francais-inscrits>

- **Article**

Sanner, Pierre, « Le Réseau des Cités de la gastronomie, un outil innovant et fédérateur dédié à la mise en valeur des cultures culinaires ». In *Situ*, 2019, n° 41. Disponible en ligne sur <https://doi.org/10.4000/insitu.26888>

- **Vidéos**



Association nationale culture du monde

PCI, Qu'es aquo, le Patrimoine Culturel Immatériel pour tous !

2021

2mn pour découvrir ce que représente le PCI (Patrimoine Culturel immatériel).

La première d'une série de découvertes proposée par Cultures du Monde,

Association Nationale partenaire officielle de l'UNESCO. Avec la participation de Pierre Sanner président de France PCI.

Disponible en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=itMBbObYQzY>



Conférence les jeudi du cluster tourisme Université paris est Marne La Vallée

La gastronomie : atout de développement économique et touristique

2014





Avec la participation de Pierre Sanner président de France PCI.

Disponible en ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=HBj9J1JuG9k>

2. L'Alimentation : patrimoine culturel

2.1 Alimentation : un patrimoine au gout particulier

- **Ouvrages**

	<p>Cuisine et société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire Karthala Des champs de culture au pot sur le feu, des archives aux livres de recettes, des secrets de grands-mères aux cuisines "nationales", ces études éclairent des aspects de l'histoire du paysage et des plantes cultivées, des environnements économiques et politiques, des croyances et des représentations.</p>
<p>Localisation BU Grands Moulins 392.8 CUI BU St Germain des Près 394.1 CUI</p>	
	<p>Drouard, Alain Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours Ellipses Présente les grandes étapes de l'histoire de l'alimentation en France dans les différentes couches de la société. Etudie entre autres l'évolution du régime alimentaire, des techniques de préparation et de conservation des aliments, du statut des cuisiniers ainsi que celle du goût.</p>
<p>Localisation BU Grands Moulins 392.8 DRO</p>	
	<p>sous la direction de, Geneviève Sicotte ; Marie-Noëlle Aubertin Gastronomie québécoise et patrimoine Presses De L'Université Du Québec Pourquoi certains aliments ou pratiques alimentaires, qu'il s'agisse du pâté chinois, de l'agneau de Charlevoix, de la poutine ou des rituels du temps des sucres, en arrivent-ils à être dotés d'une valeur patrimoniale? Les auteurs étudient ce phénomène de patrimonialisation, en cherchant à comprendre les voies par lesquelles elle se concrétise, en interrogeant les lieux communs et les évidences qu'elle génère, mais aussi les significations nouvelles qu'elle produit.</p>
<p>Disponible en ligne https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88816802</p>	
	<p>Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies L'Harmattan Une étude sur la cuisine comme marqueur patrimonial, qui oscille entre la tradition et l'innovation et définit l'identité du territoire. Avec des études de cas en Afrique et en France.</p>
<p>Localisation BU St Germain des Près 394.1 PAT</p>	



Meyzie, Philippe

La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)

Presses universitaires de Rennes

L'auteur aborde les sources d'approvisionnement, le matériel de cuisine et les métiers de bouche, les menus et les dépenses alimentaires des habitants du Sud-Ouest aquitain aux XVIIIe et XIXe siècles. Il s'inscrit en faux contre l'idée de traditions gastronomiques immuables, leur opposant la variabilité des goûts et des pratiques en ce domaine.

Disponible en ligne <https://books-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/pur/6185>



Michelle T. King

Culinary nationalism in Asia Vidal

Bloomsbury Academic, 2019

Ce volume est une contribution essentielle à l'étude de l'alimentation en Asie. La portée interdisciplinaire et largement comparative des chapitres couvre les géographies culinaires historiques et contemporaines de l'Asie de l'Est, du Sud et du Sud-Est en s'inspirant de l'histoire, de la sociologie, de l'anthropologie, de la géographie, de l'économie, des études littéraires et des études cinématographiques et culturelles.

Localisation

BU St Germain des Près 394.1 KIN



Nancy K Stalker

Devouring Japan : global perspectives on Japanese culinary identity

Oxford University Press, 2008

Disponible en ligne : <https://web-s-ebshost-com.ezproxy.u-paris.fr/ehost/ebookviewer/ebook/bmxlYmtfXzE3MzU0OTlfX0FO0?sid=040399ef-531a-47af-80ca-ab1d3e923f21@redis&vid=0&format=EB&rid=1>



Sous le commissariat de François-Régis Gaudry, Loïc Bienassis et Stéphane Solier
Exposition : « **Paris, capitale de la gastronomie, du Moyen Âge à nos jours** »
conciergerie de Paris du 13 avril au 16 juillet 2023

Du mémorable **banquet de Charles V** lorsque la cour résidait encore à Paris, jusqu'au succès contemporain de la capitale issue de son large et réputé répertoire culinaire, mêlant haute cuisine, traditions bourgeoises et populaires, et innovations
<https://www.paris-conciergerie.fr/agenda/paris-capitale-de-la-gastronomie-du-moyen-age-a-nos-jours>

- **Podcasts**

Louie Media « Manger »

Pourquoi mange-t-on de la façon dont on mange? Qu'est-ce que cela dit de notre société? Les Français parlent beaucoup plus de nourriture que le reste du monde, en particulier à table. « MANGER » alimente ces conversations et cuisine nos habitudes alimentaires.

Laurianne Melierre, « *Pourquoi s'indigne-t-on autant quand quelqu'un change une recette traditionnelle française ?* » Episode du 2020-03-26. Disponible en ligne sur <https://louiemedia.com/manger/12-histoire-collective>

- **Articles**

Martigny, Vincent « Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France ». In *Raisons politiques : études de pensée politique*, 2010, Vol.37. Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=RAI_037_0039

Othmani, Wadie « Le patrimoine immatériel comme construction sociale de l'authenticité : l'exemple de la cuisine tunisienne » In *Tourism Review*, 2021 (19). Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/viatourism/>

2.2 L'alimentation : une saveur culturelle

- **Ouvrages**

	<p>Fumey, Gilles L'alimentation demain : cultures et médiations CNRS Editions Les crises alimentaires récentes ont modifié le comportement des mangeurs dans les pays d'abondance, notamment à l'égard de la viande, du sucre ou lait. Les industries ont dû s'adapter à ces nouvelles pratiques tandis que les consommateurs ont su créer de nouveaux circuits de distribution de type associatifs et locaux, répondant à leurs préoccupations éthiques et environnementales. Localisation BU Grands Moulins 392.8 FUM Disponible en ligne https://univ-scholarvox-com.ezproxy.u-paris.fr/book/88926339</p>
	<p>Marcilhac, Vincent Le luxe alimentaire : une singularité française Presses universitaires de Rennes Cette étude défend l'hypothèse d'une singularité française du luxe alimentaire. Elle aborde la question du maintien de la créativité, de la culture de consommation et du savoir-faire spécifiquement français, puis évoque la valorisation des lieux de production des produits comme outil de développement territorial. Localisation BU IUT 306.3 MAR</p>
	<p>Dictionnaire des cultures alimentaires PUF Les multiples facettes du fait alimentaire sont exposées à travers des disciplines comme l'anthropologie, le droit, la sociologie, la psychologie, la médecine nutritionniste ou l'histoire des religions et la politique internationale de santé. Sont ainsi étudiés tour à tour la lutte contre la faim, le retour au bio, les interdits alimentaires religieux ou les particularismes alimentaires. Localisation BU Grands Moulins 392.8 (03) DIC BU St Germain des Près.....394.1 DIC BIU Santé médecine Magasin</p>



Montanari, Massimo

Le manger comme culture

Ed. de l'Université de Bruxelles

Essai sur la dimension sociale et culturelle des relations de l'homme aux aliments, des modes de production des aliments, de préparation, de consommation, etc.

Localisation

BU Grands Moulins 392.8 MON

BU St Germain des Près.....394.1 MON



Les frontières alimentaires

CNRS Editions

Expression de l'identité des individus et des groupes sociaux, les habitudes alimentaires déterminent des aires de consommation et de production.

Depuis les Grecs de l'Antiquité qui pensaient être civilisés car ils buvaient du lait et du vin, à l'émergence des produits du terroir, ce dossier propose une histoire des préférences alimentaires.

Localisation

BU Saint Germain des Près 394.1 FRO



Baumert, Nicolas

Le saké : une exception japonaise

Presses universitaires de Rennes

Version revue d'une thèse pour laquelle l'auteur a obtenu le prix Shibusawa-Claudet, et basée sur ses recherches géographiques, anthropologiques, historiques et culturelles concernant le saké, cette boisson alcoolique traditionnellement fabriquée au Japon.

Localisation

BU Grands Moulins 392.8 (03) BAU



Kathleen LeBesco and Peter Naccarato

The bloomsbury handbook of food and popular culture.

Bloomsbury Academic

Localisation

BU Saint Germain des Près 394.1 BLO



Carême, Marie-Antoine

L'Art de la cuisine française au XIXe siècle

Payot

Carême (1783-1833) est considéré comme le plus grand cuisinier de l'époque moderne et le codificateur de la cuisine française. L'Art de la cuisine française au XIXe siècle, son testament culinaire, est composé de cinq traités (poissons, gibiers, volailles, sauces, potages) et forme une encyclopédie pratique.

Localisation

Bibliothèque Seebacher



Parasecoli-Berg
Bite me, food in popular culture
Berg
Localisation
BU St Germain des près 394.1 PAR



Carole Counihan and Penny Van Esterik
Food and culture a reader
Routledge
.Localisation
BU St Germain des près magasin J/I 3978

- **Podcast**

Nouvelles écoutes. « *Bouffons* »

Episode 201 « **Plats de famille, Madeleine de Proust** »

Disponible en ligne : <https://nouvellesecoutes.fr/podcast/bouffons/>

Manger, acte banal ou construction sociale ? Dans *Bouffons*, la journaliste Emilie Laystary passe au crible notre alimentation et nos habitudes culinaires et met les pieds dans le plat ! Urgence écologique, vivre-ensemble, multiculturalisme, une nouvelle série thématique tous les mois.

- **Vidéos**



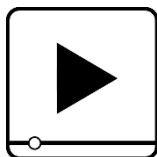
Besnard, Eric.

Délicieux !

Nord Ouest Film

A l'aube de la Révolution Française, Pierre Manceron, cuisinier audacieux mais orgueilleux, est limogé par son maître le duc de Chamfort. La rencontre d'une femme étonnante, qui souhaite apprendre l'art culinaire à ses côtés, lui redonne confiance en lui et le pousse à s'émanciper de sa condition de domestique pour entreprendre sa propre révolution. Ensemble, ils vont inventer un lieu de plaisir et de partage ouvert à tous : le premier restaurant. Une idée qui leur vaudra clients... et ennemis.

Disponible en ligne <https://boutique.arte.tv/detail/delicieux>



Khoo, Eric.

La saveur des ramens !

KMBO

Masato, jeune chef de Ramen au Japon, a toujours rêvé de partir à Singapour pour retrouver le goût des plats que lui cuisinait sa mère quand il était enfant.

Alors qu'il entreprend le voyage culinaire d'une vie, il découvre des secrets familiaux profondément enfouis. Trouvera-t-il la recette pour réconcilier les souvenirs du passé ?

Localisation :

BU Xavier bichat F KHO

- **Articles**

Zancanaro, Frédéric « La gastronomie, un art majeur ? ». In *Sciences humaines* 2021, Vol.338 (7)

Localisation :

BU Grands Moulins P 270
BU IUT
BU Henri Piéron
BU St Germain des Près

Pagès, Dominique « De l'invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir ». In « *Quaderni* », 2021, Vol.103 (2)
Disponible en ligne : https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=QUAD_103_0119

Matta, Raúl. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO= Incursions alimentaires dans le patrimoine global: le difficile parcours de la cuisine péruvienne vers l'UNESCO. In *Social anthropology*, 2016, Vol.24 (3). Disponible en ligne : <https://revue-sommaire-istex-fr.ezproxy.u-paris.fr/ark:/67375/8Q1-Q0FJX7BZ-C>

Errecart, Amaia ; Fache, Philippe ; Paris, Marien « La gastronomie : de l'institutionnalisation à l'événementialisation. Des usages culturels en mutation pour un patrimoine immatériel. Une approche communicationnelle de la nouvelle « scène » gastronomique lyonnaise » In « *Marché et organisations* », 2019, Vol.35 (2). Disponible en ligne https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=MAORG_035_0051

Naulin, Sidonie « Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel ». In *Sciences de la société*, 2013 (87). Disponible en ligne <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/sds/1488>

3. L'alimentation : au-delà des frontières

3.1 Le métissage des cuisines comme vecteur du transculturalisme

- **Ouvrages**



Fumey, Gilles
Atlas de l'alimentation

CNRS Editions

Cet atlas retrace l'histoire des aliments, des pratiques culturelles et des échanges liés à l'alimentation dans le monde. L'introduction des différentes cultures, la domestication des plantes cultivées, la circulation des produits, les différentes manières de se nourrir et les tendances à venir au niveau mondial sont présentées sous forme de cartes commentées.

Localisation

BU Grands moulins 392.8 FUM



Galli, Marika

La conquête alimentaire du Nouveau Monde : pratiques et représentations franco-italiennes des nouveaux produits du XVIe au XVIIIe siècle

L'Harmattan

A partir d'un corpus constitué de récits de voyages, de livres de cuisine et de traités de diététique, cet ouvrage retrace l'intégration, dans les gastronomies et dans les habitudes alimentaires françaises et italiennes, de produits issus de la découverte des Amériques (tomate, pomme de terre, chocolat, etc.).

Localisation

Bibliothèque SGDP 394.1 GAL



Ariès, Paul

Les fils de McDo : la McDonaldisation du monde

L'Harmattan

Comment le hamburger gagne le monde. Plus qu'un simple plaidoyer anti-McDo, une analyse du phénomène qui multiplie les approches économiques, ethnologiques, psychanalytiques et gastronomiques.

Localisation

BI IUT 306.3 ARI



Le goût des autres : de l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation : Europe XVIIIe-XXIe siècles

PUN-Editions universitaires de Lorraine

Ces contributions, issues d'un colloque tenu à Bakou en octobre 2010, analysent la perception de la gastronomie des différents peuples entre eux, de l'Atlantique jusqu'à la mer Caspienne, entre rejet et appropriation. Elles mettent notamment en lumière le rôle de l'alimentation dans la construction d'une identité nationale

ou sociale.

Localisation

BU St Germain des Près 394.1 GOU



Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités

PIE-Peter Lang

Cette publication analyse l'importance de l'alimentation dans la construction identitaire d'un groupe à travers l'étude des patrimoines gastronomiques, les processus d'échanges culinaires et l'émergence de produits ou de recettes à différentes époques et dans plusieurs pays.

Localisation

BU Grands moulins 392.8(4) MAN

BU St Germain des Près 394.1 MAN



Sanchez, Sylvie

Pizza connexion : une séduction transculturelle

CNRS Editions

L'auteure retrace et compare pas à pas l'introduction de la pizza par les migrants italiens au XIXe siècle en France et aux Etats-Unis et les processus qui ont donné lieu, un siècle plus tard, à la diversité de ses formes nationales. La raison de son succès, tient, selon elle, à l'élasticité de ses pratiques et de ses identités.

Localisation BU St Germain des Près 394.1 SAN



Sanchez, Sylvie

Pizza : cultures et mondialisation

CNRS Editions

L'anthropologue retrace et compare l'introduction de la pizza par les migrants italiens au XIXe siècle en France et aux Etats-Unis et les processus qui ont donné lieu, un siècle plus tard, à la diversité de ses formes. Son succès tiendrait à l'élasticité de ses pratiques et de ses identités.

Localisation

BU St Germain des Près 394.1 SAN



Corbeau, Jean-Pierre

Cuisine, alimentation, métissages.

Numéro de "Bastidiana", (2000) no 31-32

Localisation

BU Grands Moulins 39 »19 » BAS 7

• Vidéos



Frederic Ramade

Le dessous des cartes. Alimentation : la mondialisation dans nos assiettes ?

On peut lire dans les cartes comment les pratiques alimentaires se sont mondialisées, et les conséquences que cela a entraînées sur la production agricole, l'industrie agroalimentaire, la santé et l'environnement.

Disponible en ligne sur <https://vod-mediatheque-numerique-com.ezproxy.u-paris.fr/films/le-dessous-des-cartes-alimentation-la-mondialisation-dans-nos-assiettes>



François, Pierre Olivier.

Pizza Nostra !

Artline films

De l'eau, de la farine, de l'huile d'olive, du fromage, plus tard de la tomate, et les restes disponibles... C'est par excellence la nourriture du pauvre, simple, mangée à même le plat, accommodable à toutes les sauces, mobile même. Pitance pour gens simples d'un petit bout de méditerranée. Et pourtant : en à peine un siècle, la pizza est devenue le plat le plus universel de l'humanité. La Corée du nord, pays le plus fermé au monde, cherche à l'acquérir. Aux États-Unis, depuis quelques années, toutes les études montrent que la pizza a définitivement détrôné le hamburger comme plat préféré des Américains (persuadés par ailleurs de l'avoir inventé, la pizza oscille entre pureté et dégénérescence, paradigme absolu de l'italianité et victime expiatoire de la consommation globalisée.

Localisation :

BU St Germain des Près 394.1 PIZ

• Revues

-Hommes et migrations

Dossier « **Cuisine et dépendances** », 2010 (n°1283)

Disponible en ligne : <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.978>

-Géographies et cultures

Fumey, Gilles « La question culinaire aux Etats-Unis : Peut-on parler de multiculturalisme alimentaire : Multiculturalisme et mondialisation » 2008, (n°58)

Disponible en ligne <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/gc/>

Fumey, Gilles « Brassages et métissages de l'Europe culinaire » 2004 (n°50)

Disponible en ligne : <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/gc/>

• Articles

Michaud, Marie-Christine « Basta con la pasta ! La cuisine italo-américaine de la tradition à l'intégration ». In *Migrations société* (Paris), 2020, Vol.180 (2). Disponible en ligne https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=MIGRA_180_0135

Maurel Chloé « Histoire du sucre, histoire du monde » In *Relations internationales*, 2022, Vol.3 (191). Disponible en ligne <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/revue-relations-internationales-2022-3-page-129.htm>

3.2 Tourisme et gastronomie : « une sainte alliance »

• Ouvrages



L'assiette du touriste : le goût de l'authentique

Presses universitaires de Rennes

S'il existe une carte des saveurs, la question à laquelle répond cette étude est de savoir ce qu'il reste d'authentique dans une alimentation "des vacances".

Explorant les critères de jugement qui lient territoires touristiques et imaginaires gustatifs, elle examine les frontières culturelles et culinaires et leur vocation à prévenir les situations de conflit au sein des identités régionales.

Localisation

BU Grands Moulins 392.8 Ass



Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes

Autrement

Contributions à un colloque de 2007 sur le tourisme gastronomique, sur l'histoire depuis la fin du XIXe siècle de hauts lieux de la cuisine et les mécanismes d'émergence de villes ou de régions attractives par leur offre gastronomique.



L'avis des autres : prescription et recommandation culturelles à l'ère numérique

Ed. des Archives contemporaines

Réflexions autour de l'impact des avis et des jugements culturels au sein des plates-formes numériques. L'analyse aborde la place grandissante de l'opinion des internautes, qu'il s'agisse d'amateurs, de pairs ou de pratiquants, dans les systèmes de guidage, de choix et de recommandation. Ces logiques nouvelles participent à une redéfinition des codes, des pratiques et des discours de la culture.

Localisation

BU IUT 302.321 CRO

BU St Germain des Près 302.231AVI

- Vidéo



Cuisine des terroirs le magazine culinaire européen !

Arte TV

Une approche sensuelle de l'art culinaire « sur le terrain », à la rencontre de celles et ceux qui façonnent la cuisine, là où gastronomie et art de vivre ont leurs racines. Embarquez pour un voyage gustatif à la découverte des coutumes culinaires du monde entier !

Disponible en ligne <https://www.arte.tv/fr/videos/RC-014124/cuisines-des-terroirs/>

- Revues

TEOROS. Presses de l'Université du Québec. (1995-)

Levasseur, Maïthé, « Le potentiel des voyageurs américains en matière de tourisme culinaire. » 2007, vol.26. Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/teoros/>

Bessière, Jacinthe ; Mognard, Elise ; Tibère, Laurence, « Tourisme et expérience alimentaire: Le cas du Sud-Ouest Français » 2016, vol.35. Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/teoros/>

MARCELIN, Florian ; BUGNI, Valeria, « Le tourisme œno-gastronomique », 2016, vol.35. Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/teoros/>

CSERGO, Julia, « Tourisme et gastronomie: Quelques réflexions sur les conditions d'émergence d'un phénomène culturel », 2016, vol.35. Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/teoros/>

Cazelais, Normand « Le tourisme gourmand : la dictature des guides », 2006, vol. 25. Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/teoros/>

- Articles

Leroux, Erick « Management du tourisme durable : attractivité du territoire, patrimoine et gastronomie ». In *Revue management & avenir*, 2016, Vol.N° 85 (3). Disponible en ligne sur <https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/revue-management-et-avenir-2016-3-page-107.htm>

Férérol, Marie-Ève, « Le tourisme gourmand » In *Géographie et cultures*, 2018
Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/gc/>

Barrère C. ; Bonnard Q, Chossat, V., « Tourisme de luxe et gastronomie de luxe : une nouvelle Sainte Alliance sur fond de patrimoine ? Patrimoine et territoire ». In *Territoire en mouvement*, 2014 (21)
Disponible en ligne sur <https://journals-openedition-org.ezproxy.u-paris.fr/tem/>

4. « La Gastro-diplomatie »: l'entremet des relations internationales

- **Ouvrages**

	<p>Vitoux, Jean Les petits plats de l'histoire PUF L'auteur raconte, à travers des faits historiques, comment la table a pu changer le cours de l'histoire, ou comment l'histoire a influé sur les habitudes alimentaires ou gastronomiques. Localisation BU Grands Moulins 940 :30 VIT</p>
	<p>A la table des diplomates : l'histoire de France racontée à travers ses grands repas : 1520-2015 Gallimard En France, le prestige gustatif est un acte de diplomatie : vingt historiens retracent et commentent les repas qui ont présidé aux grands moments de l'histoire de France : le repas au mariage d'Henri IV avec Marguerite de Valois, le dîner servi lors de l'inauguration du canal de Suez ou encore la table de Louis XIV signant la paix des Pyrénées. Avec l'interprétation gastronomique de grands chefs. Localisation BU Grands Moulins 940 :30 STE</p>
	<p>Boudan, Christian Géopolitique du goût : la guerre culinaire PUF Etude sur la dimension géopolitique de l'alimentation et sur le goût comme terrain d'affrontement des puissances qui tentent d'imposer leurs productions, leurs techniques, leurs conceptions culinaires et leurs idées diététiques. Propose une vision nouvelle de la planète culinaire à travers quelques grands thèmes de l'histoire des cuisines du monde. Localisation BU Santé médecine Magasin BU St Germain des Près 394.1 BOU</p>
	<p>Signe, Rousseau Food media, celebrity chefs and the politics of everyday interference Berg 2012 Localisation BU St Germain des Près 394.1 ROU</p>

- **Streaming**



Rondeau, Christian.

Elysée à la première table de France !

La cie des phares et balises, 2014

Lors des commémorations du D-Day, la Reine d'Angleterre a effectué une visite d'état en France et a été l'invitée d'honneur d'un banquet à la résidence officielle du président de la République, le palais de l'Elysée. Ce documentaire propose de vivre l'événement depuis les cuisines du pouvoir, véritable vitrine de la gastronomie française et classée au patrimoine culture de l'Unesco depuis 2010. Nous avons suivi le travail des équipes du célèbre chef Guillaume Gomez, de la conception des menus à la sélection des produits chez les meilleurs producteurs français en passant par la mise en place de la salle de réception. Un véritable défi à la hauteur du prestige de l'hôte.

Accès en ligne

<https://www.primevideo.com>

- **Articles**

Boué, Séverine, « Les réceptions à la résidence de France à Washington : vitrine gastronomique de la France et outil diplomatique des ambassadeurs (de 1893 à aujourd'hui) » In *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, 2019, Vol.50 (2) Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=BIPR1_050_0033

Yeong Han, Jae, « Gastronomie européenne, élément des relations internationales » In *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, 2019, Vol.50 (2). Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=BIPR1_050_0061

Arif Mantaha, Zainal ; Wu, Christina, « Le gout de la diplomatie » In *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, 2019, Vol.50 (2). Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=BIPR1_050_0123

Choukroun, Lionel, « Le chef et le diplomate » In *Géoéconomie*, 2016, Vol.78 (1). Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=GEOEC_078_0175

Préviati, Déborah, « Il faut sauver la cuisine brésilienne ! » La mission gastronomique française au Brésil dans les années 1970 ». In *Brésil(s) : sciences humaines et sociales*, 2020. Disponible en ligne sur <https://journals.openedition.org/bresils/8041>

Bobot, Lionel, « Les jeux de la gastronomie et de la négociation : les enseignements du congrès de Vienne (1814-1815) » In *Annales des Mines - Gérer et comprendre* 2011/4 (N°106). Disponible en ligne sur https://www-cairn-info.ezproxy.u-paris.fr/article.php?ID_ARTICLE=GECO_106_0047