

TABLE DES MATIÈRES

Editorial

FLORA BLANCHON, Savourer, goûter en Asie orientale <i>(Tastes and Savours in East Asia)</i>	9
 Le Ciel en cuisine <i>Heavenly Kitchen</i> ANDRÉ KNEIB, Calligraphie : <i>wei</i> «saveur» <i>(Calligraphy : wei «taste»)</i> 	
NICOLE BALBIR, Mets et fêtes hindoues dans le nord de l'Inde <i>(Dishes and Hindu Festivals in Northern India)</i>	29
IRMA PIOVANO, Les aliments et les boissons dans le <i>Ramayana</i> <i>(Food and drink in the Ramayana)</i>	41
CARMEN BOTTO, L'alimentation dans le Bouddhisme ancien <i>(Food in the Ancient Buddhism)</i>	53
VICTOR AGOSTINI, Quelques notes sur le gâteau Ganesa <i>(Notes on the Ganesa Cake)</i>	63
JEAN-FRANÇOIS HURPRÉ, Le riz divinisé à Bali <i>(The deification of rice in Bali)</i>	73
DANIELLE ELISSEEFF, L'étrange goût du chien <i>(The Strange Taste of Dog)</i>	83
HONG SUK-KI, La gastronomie funéraire en Corée <i>(Funerary Gastronomy in Korea)</i>	89
GILLES BOILEAU, Grande soupe et bonne soupe dans l'antiquité chinoise <i>(Great Soup and Good Soup in Chinese Antiquity)</i>	97

JEAN-PIERRE BOMPIED, <i>La fadeur en Chine</i> (<i>Blandness in China</i>)	105
IVAN P. KAMENAROVIC, <i>Les saveurs dans le système des correspondances</i> (<i>Taste in the System of Correspondance</i>)	109
GUY MAZARS, <i>Le goût et les saveurs selon l'Ayurveda.</i> (<i>Taste and Savours in the Ayurveda</i>)	119
<p>Manger et boire, d'Ouest en Est <i>Eating and Drinking, from West to East</i> On vanne le riz, vallée de Russey Chrum, province de Kâh Kong, (<i>Winnoving Rice in the Russey Chrum Valley, Kâh Kong</i>), avril 1969. CLICHÉ DE MARIE-ALEXANDRINE MARTIN</p>	
MARIE-CLAUDE MAHIAS, <i>Au pays de la canne à sucre. Histoire et actualité des sucres bruts en Inde</i> (<i>In the Country of the Sugar Cane. Raw Sugars in India,</i> <i>Past and Present</i>)	131
JOSEPH MOUDIAPPANADIN, <i>Aspects de l'art culinaire dravidien</i> (<i>Aspects of the Dravidian Culinary Art</i>)	155
DENISE BERNOT et YIN YIN MYINT, <i>Sensibilité birmane aux odeurs</i> (<i>The Burmese Sensitivity to Smell</i>)	167
FRANÇOIS ROBINNE, <i>A propos des mets incompatibles au Myanmar</i> (<i>On Incompatible Dishes in Myanmar</i>)	175
ANNICK LEVY-WARD, <i>Goûts et saveurs de Thaïlande</i> (<i>Tastes and Savours in Thailand</i>)	191
MADELEINE GITEAU et MARIE-ALEXANDRINE MARTIN, <i>Saveurs et cuisine</i> <i>à travers les âges au Cambodge</i> (<i>Tastes and Cuisine in Cambodia through the Ages</i>)	205
FRANÇOISE SABBAN, <i>Esthétique et techniques, dans la haute cuisine chinoise</i> (<i>Aesthetics and Techniques in Chinese Haute Cuisine</i>)	237
ANTOINE GOURNAY, <i>Les fruits du jardins chinois</i> (<i>The Fruits of the Chinese Garden</i>).	249
SYLVIE GUICHARD-ANGUIS, <i>Les douceurs. Expressions sucrées de la culture japonaise</i> (<i>Sweetness. Sugary Expressions in the Japanese Culture</i>)	259

MARCO CERESA, Herbe amère et douce rosée. Notes sur la terminologie du goût du thé en Chine (<i>Bitter Herb and Sweet Dew. Notes on the Terminology of the Taste of Tea in China</i>)	269
SYLVIE GUICHARD-ANGUIS, Poudre et feuilles. Les Voies du Thé au Japon (<i>Powder and Leaves. The Ways of Tea in Japan</i>)	285
PIERRE TROLLIET, Les vins de la mousson (<i>The Wines of the Monsoon</i>)	301
Savoir manger, savoir échanger <i>To Eat is to Exchange</i> YE XIN, Un bol de nourriture	
GILLES BAUD BERTHIER, L'évolution du négoce du thé en Chine au XIX ^e siècle (<i>The Evolution in Tea Trading in China in the 19th Century</i>)	309
DELPHINE ROGER, Goûts, saveurs et statut social à Hyderabad (Deccan) à la fin du XIX ^e — siècle (<i>Tastes, Savours and Social Status in Hyderabad (Deccan) in the late 19th Century</i>)	319
ROGER DARROBERS, Théâtre et convivialité à Pékin au XIX ^e siècle. Evolution du goût (<i>Theatre and Conviviality in Nineteenth Century Peking. Evolution in Tastes</i>)	341
CHIU CHE BING, La table impériale sous la dynastie Qing (<i>The Imperial Table of the Qing Dynasty</i>)	357
MARC ORANGE, En Corée, le chien se mange surtout en été (<i>In Korea, Dog is Mostly Eaten in the Summer</i>)	373
MERY WHITE, <i>Women, Food and Identity Construction. Role Attenuation and Elaboration in Japan</i> (Les femmes, l'alimentation et la construction de l'identité. Affaiblissement et élaboration de ces rôles au Japon)	379
JEAN-ROBERT PITTE, Les échanges culinaires franco-japonais (<i>Franco-Japanese Culinary Exchanges</i>)	395