

Table des matières

<i>Remerciement</i>	7
Mangeur éternel et mangeur moderne	9
<i>Mangeur biologique et mangeur social</i>	12
Réduction et mutilation	13
L'autonomie du social et l'autarcie des sciences humaines.....	14
De l'alimentation à la cuisine	17
La question du changement	17
<i>La grande muraille</i>	19

Première partie

LE MANGEUR ÉTERNEL

1. L'immangeable, le comestible et l'ordre culinaire	25
<i>L'immangeable et le comestible</i>	25
<i>L'ordre culinaire</i>	32
Les classifications culinaires	32
Les règles culinaires.....	33
2. Adaptation ou arbitraire ?	39
<i>Le pôle « fonctionnaliste »-adaptationniste</i>	40
Le « matérialisme culturel	41
<i>Le pôle structuraliste-culturaliste</i>	43

<i>Nature / Culture : un faux dilemme</i>	48
Arbitraire ou « sagesse » des cultures.....	49
Cuisine et « nature humaine »	54
La cuisine de Pangloss.....	57
« Penser, ordonner, classer »	58
3. Les fonctions du culinaire	61
<i>Le paradoxe de l'omnivore</i>	62
<i>Le principe d'incorporation</i>	66
<i>Les frontières du self et la nature du dégoût</i>	70
La dimension biologique du dégoût	70
La dimension idéelle-cognitive du dégoût	72
<i>Les fonctions anthropologiques du culinaire</i>	76
<i>Les fonctions sociales de l'aliment et de la cuisine</i>	79
Alimentation et imaginaire	79
L'exemple de l'alcool	81
Perspective macrosociale : intégration, désintégration, catharsis, 81. — Perspective microsociale : conformité/ distinction, 84.	
4. La formation du goût	89
<i>Formation et transmission des goûts alimentaires</i>	91
<i>La transmission génétique</i>	92
Les «biais» gustatifs	92
Sagesse du corps?	95
<i>La transmission culturelle ou la cuisine des mères</i>	96
L'effet-pochoir	97
L'intériorisation des règles et des normes	98
...et l'influence des pairs	99
<i>Mécanismes d'acquisition des goûts</i>	103
Expérience et familiarisation	104
Les effets post-ingestifs	104
<i>Les goûts alimentaires et leur évolution chez l'enfant et l'adolescent</i>	105
<i>Évolution avec l'âge</i>	109
<i>La différenciation sexuelle des goûts</i>	110
<i>La néophobie</i>	112

5. La chair, le partage et l'ordre social	115
<i>Viande adorée, viande abhorrée</i>	117
<i>Le mystère de l'animalité</i>	122
<i>Le soi, l'autre et les frontières du self</i>	124
<i>Les frontières de l'animalité et la désanimalisation de la viande</i>	126
<i>Chair comestible et chair désirable</i>	131
<i>Partage et lien social</i>	135
Le partage: le point de vue éthologique	136
Le partage chez les chasseurs-collecteurs	138
Le partage sacrificiel	139
L'ordre social	141
Le cannibalisme ou la chair superlative	143

Deuxième partie

LE CHANGEMENT ET LE MANGEUR MODERNE

6. Les voies du changement	147
<i>L'immuable et le changeant</i>	147
<i>Changements élémentaires</i>	155
Substitution « descendante » et substitution « ascendante ».	156
Addition et adoption	158
<i>Changements structurels</i>	160
Le transfert de structure	160
Concentration, condensation	162
Les «éléments structurants» et le changement	163
<i>Tours et détours du changement</i>	165
Du médical à l'alimentaire	165
Observation, imitation et diffusion	166
Mimesis et/ou distinction	168
L'événement	173
7. Le mangeur du XX^e siècle	175
<i>Les tendances « lourdes »</i>	177
La civilisation du bureau	177
La « féminisation » de la société	180
Individu et collectivité	182
Autonomie et anomie	184

<i>L'industrialisation de l'alimentation</i>	185
De la ferme à l'usine, de la cuisine à l'usine	185
Le supermarché planétaire	187
Le choc des géants	192
Brouhaha diététique et cacophonie alimentaire	194
La transmission du savoir culinaire	195
L'évolution des consommations	197
L'effet haut de gamme	199
La compression du temps alimentaire	201
La femme consommatrice	202
Gastro-anomie et « déstructuration »	203
Le consommateur pur	207
Les Objets Comestibles Non Identifiés	209
Troubles de l'identité	210
McDonald's et Coca-Cola ou le mythe de l'américanisation.....	212
8. Cuisine et diététique ou le gouvernement du corps	219
<i>Anciens régimes</i>	221
Le divorce de la cuisine et de la diététique	223
Diafoirus contre Lustucru	225
<i>Crise de régime, nouveau régime</i>	229
Prémices : le meurtre du Père Lustucru	229
<i>Cuisine et régime</i>	231
Cuisine et diététique: vers les retrouvailles ?.....	232
Vers un nouvel ordre alimentaire ?	234
9. Haute Cuisine et prêt-à-manger	237
Les apôtres de la nouvelle cuisine	239
La galaxie Michelin	243
<i>De l'ancien au nouveau régime</i>	244
Automobile et art culinaire	244
La trilogie crustacés-volaille-canard	246
Les pivots de la paléo-cuisine : gratins et quenelles	247
La truffe et le foie gras.....	248
<i>Le nouveau régime</i>	251
Nouvelles tendances : légumes, poissons	251
Ouvertures sur les ailleurs.....	253
La cuisine des mots : d'une rhétorique à une poétique	254

« L'émancipation » du cuisinier	258
Haute Cuisine et prêt-à-manger	261
Du néo-classique au néo-baroque culinaire	262

10. La morale des aliments : l'exemple du sucre 265

<i>Le sucre comme épice</i>	268
<i>Les vertus humorales du sucre</i>	269
<i>Naissance d'une saccharophobie</i>	272
<i>Le débat médical : la révolution paracelsienne et la « médecine chimique »</i>	275
<i>Le sucre est-il un aliment ? Le débat théologique</i>	278
<i>Le sucre est-il un aliment ? Le débat scientifique du XIX^e siècle</i>	284
Le paradigme physiologique	285
<i>Le discours médical, les médical et le sucre aujourd'hui</i>	289

Troisième partie

LE CORPS DU MANGEUR

11. La société lipophobe 297

<i>Le gros et le gras</i>	298
<i>Le glas du gras : la montée de la liphobie</i>	304
<i>De l'embonpoint au mal-en-point</i>	306
<i>La diabolisation du cholestérol</i>	311
<i>Réforme et utopisme alimentaires</i>	318

12. L'obésité masculine ou le partage transgressé 321

<i>Obèse bénin et obèse malin</i>	322
<i>La « gestion sociale » du gros corps</i>	324
<i>La graisse comme stigmat social</i>	326
<i>Le glouton et le gourmand</i>	328
<i>La « théorie » des vases communicants</i>	330
<i>Accaparement et vampirisme</i>	331
<i>L'Occident comme obèse planétaire</i>	332
<i>Réciprocité et redistribution</i>	333
<i>La compensation symbolique</i>	334
L'économie du rejet et de l'intégration	335

Le refus de la transaction : le gros maudit.....	336
Le poids du pouvoir.....	337
La minceur comme valeur morale.....	338
13. Le corps féminin: de callipyge à Tanagra.....	341
<i>L'idéal corporel : la minceur</i>	343
Le corps comme objet de la mode	345
La « juvénalisation »	347
La féminité, le corps, le sujet	350
Identité féminine et fécondité	353
La femme reproductrice et la femme productrice	354
<i>De la féminité troublée aux troubles du comportement alimentaire</i>	356
De l'anorexie sacrée à l'anorexie hystérique.....	361
La modernité apparente de la boulimie.....	366
Boulimie, minceur et gastro-anomie.....	368
Saveur et savoir	371
<i>Bibliographie : Ouvrages cités, 377. — Ouvrages consultés, 393.</i>	
<i>Index</i>	401