

## SOMMAIRE

Introduction par Jean Duvignaud et Chérif Khaznadar .....	9
<b>PREMIÈRE PARTIE</b>	
Jean-Paul Aron : <i>De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier</i> .....	13
Postface de Jean-Pierre Poulain .....	39
Jean-Jacques Boutaud : <i>Sémiopragmatique du goût</i> .....	49
Pascal Dibie : <i>Les périls de la table avant, pendant et après</i> .....	61
Jean-Pierre Corbeau : <i>Socialité, sociabilité... sauce toujours !</i> .....	69
<b>DEUXIÈME PARTIE</b>	
Marie-Noëlle Chamoux : <i>La cuisine de la Toussaint chez les Aztèques de la Sierra de Puebla (Mexique)</i> .....	85
André-Marcel d'Ans : <i>Mourir du chocolat dans le Chiapas</i> .....	101
Jean-Pierre Poulain : <i>La nourriture de l'autre : entre délices et goûts</i> .....	115

Paulette Roulon-Doko :	
<i>Le symbolisme du gluant chez les Gbaya</i> .....	141
Claude Thouvenot:	
<i>La soupe dans l'histoire</i> .....	153
Françoise Aubaile-Sallenave :	
<i>Quelques caractères communs aux cuisines</i> <i>Méditerranéennes</i> .....	163
 TROISIÈME PARTIE	
Alain Lévy :	
<i>Diaspora, alimentation</i> .....	187
Geneviève Cazes-Valette :	
<i>La vache folle</i> .....	205
Laurence Ossipow :	
<i>La viande, c'est comme du chewing-gum</i> .....	235
Jean-Pierre Corbeau :	
<i>Bacchantes mutantes et nouveaux buveurs</i> .....	253
 DOCUMENT	
Baronne Staffe :	
<i>Règles du savoir-vivre</i> <i>dans la société moderne</i> .....	271