

# SOMMAIRE

<i>Préface</i> .....	11
<i>Introduction</i> .....	15
<b>CHAPITRE 1 : <i>De gustibus non disputandum ?</i></b>	
<i>Le goût à toutes les sauces</i> .....	29
<i>À la recherche du concept</i> .....	32
<i>Le paradigme de la civilisation du goût</i> .....	45
<b>CHAPITRE 2 : Les domaines du goût</b>	
<i>Le plaisir de manger</i> .....	57
<i>Le souci du corps</i> .....	59
<i>Prestige du goût</i> .....	68
<i>Au-delà des palais</i> .....	77
<i>Le « temps de manger »</i> .....	77
<i>Le « cadre »</i> .....	80
<i>La « tenue »</i> .....	82
<i>La certification : le cas des aliments « naturels »</i> .....	84
<b>CHAPITRE 3 : La classification des saveurs</b>	
<i>Entre la douceur et l'amertume</i> .....	89
<i>Les marqueurs de saveurs</i> .....	98
<i>Le règne du ketchup ?</i> .....	107
<b>CHAPITRE 4 : L'animal et le végétal</b>	
<i>L'animal comestible</i> .....	113
<i>Zoophagie et sarcophagie</i> .....	119
<i>Le cru et le cuit</i> .....	127
<i>Lait frais, lait fait</i> .....	136
<i>L'alternative des céréales</i> .....	139
<i>Animal, végétal, ethos</i> .....	143
<b>CHAPITRE 5 : le goût et le coût</b>	
<i>La faim et les moyens</i> .....	154
<i>Le fond du panier</i> .....	158
<i>Inégalité des assiettes et différenciation des appétits</i> .....	162
<i>Goûts nationaux, goûts sociaux</i> .....	168
<i>Conclusion</i> .....	177
<i>Bibliographie</i> .....	187
<i>Annexe</i> .....	197
<i>Postface</i> .....	203