

Sommaire

Remerciements XI

INTRODUCTION 1

- L'exotisme culinaire : une étude sociologique, 1
- Approches, 6
- Exotisme culinaire et presse féminine, 10
- La cuisine : une relation à l'Autre, 16

Première partie

La construction d'un fait social : héritages historiques et pratiques nationales de l'altérité

1. HISTOIRE DE L'EXOTISME CULINAIRE 21

- Une notion problématique, 21
- Palmarès et vagues de l'exotisme culinaire au XX^e siècle, 31

2. UN FAIT SOCIAL 39

- La valorisation sociale du domaine culinaire, 40
- L'histoire coloniale, première modalité d'un contact avec l'Autre, 50
- Les flux migratoires favorisent-ils l'exotisme ?, 58
- Le tourisme et la découverte des plats étrangers, 71

Deuxième partie

L'altérité codifiée

1. COMMENT CONSOMMER DES CUISINES MAL CONNUES ? 83

- Rendre l'étranger familier, 83
- La recherche des similitudes, 93

| | |
|--|-----|
| 2. LES PRATIQUES ÉTRANGÈRES RECOMPOSÉES | 101 |
| La réduction au plus typique, 101 | |
| Exotisme et synecdoque : le produit nécessaire et suffisant, 106 | |
| Le plat emblématique, 111 | |
| 3. LES SAISONS DE L'EXOTISME CULINAIRE | 119 |
| Alimentation et saisons, 119 | |
| Les exotismes non saisonniers, 121 | |
| Les exotismes de l'été, 123 | |
| Les exotismes de l'hiver, 127 | |
| Les exotismes à double saisonnalité, 130 | |

Troisième partie

La valence positive de l'altérité

| | |
|---|-----|
| 1. À LA DÉCOUVERTE DE L'AUTRE | 139 |
| Les renouvellements de l'exotisme, 139 | |
| Le souci d'authenticité, 142 | |
| 2. LOIN DU QUOTIDIEN | 153 |
| À l'opposé du familier, 153 | |
| Voyager le temps d'un repas, 163 | |
| 3. UNE DIFFÉRENCE BIENFAISANTE | 169 |
| Les vertus thérapeutiques de l'exotisme, 169 | |
| L'heureuse conjonction des contraires, 180 | |
| CONCLUSION | 195 |
| L'exotisme culinaire, une construction historique et sociale, 195 | |
| L'altérité : réduction et reconnaissance, 201 | |

Annexes

| | |
|---|-----|
| ANNEXE 1. DONNÉES ET MÉTHODOLOGIE | 211 |
| <i>Principes de classification des recettes</i> , 211 | |
| <i>Caractéristiques du corpus de travail</i> , 213 | |
| <i>Le logiciel Hyperbase</i> , 214 | |
| ANNEXE 2. LA NOTION D' « EXOTISME » DANS LE CORPUS DES 9 758 RECETTES DE CUISINE | 219 |
| ANNEXE 3. LA DIFFUSION DE L'EXOTISME CULINAIRE | 223 |
| <i>Diffusion des cuisines exotiques en France et en Allemagne (en % du total des recettes exotiques dans chaque revue pour chaque décennie)</i> , 223 | |
| <i>Palmarès des exotismes par période de dix ans (en %)</i> , 231 | |

| | |
|--|-----|
| ANNEXE 4. LES ANALYSES FACTORIELLES | 239 |
| <i>Méthodologie, 239</i> | |
| <i>Déplacement des revues au fil du temps, 241</i> | |
| <i>Structure moyenne de l'exotisme, 243</i> | |
| BIBLIOGRAPHIE | 245 |
| INDEX DES AUTEURS | 259 |
| TABLE DES ILLUSTRATIONS | 263 |