



Atlas mondial des cuisines et gastronomies

Sur la table, la ronde des plats et des boissons, la palette des saveurs et des textures sont des compositions issues d'une longue histoire. Le plus souvent complexes, elles portent la marque de la civilisation à laquelle elles appartiennent. Pour ses repas, chaque société invente ses codes et ses rites, contourne ses phobies, investit dans des produits qu'elle apprivoise jusqu'à s'identifier à eux.

Consacré d'abord aux origines de la cuisine puis aux manières de cuisiner et de manger selon les différents continents, *l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies* décrit ensuite la saga des produits que nous utilisons pour confectionner les plats, des denrées précieuses comme le sel, le sucre ou le chocolat aux plantes civilisatrices comme le blé, le riz ou le maïs. Ce tour du monde se termine par une analyse des best-sellers du goût planétaire. L'atlas aborde enfin les "défis" du xxie siècle : progrès technologiques, recherche de la qualité. En effet, dans le grand jeu actuel de la mondialisation, un patrimoine millénaire de pratiques, de recettes, de plats et de gourmandise ne serait-il pas en train de disparaître, les cuisines et gastronomies n'échappant pas à des formes de banalisation ?

Riche de près d'une centaine de cartes et d'infographies inédites, cet atlas propose une véritable géographie gourmande.

Gilles Fumey est maître de conférences de géographie culturelle à l'université Paris-IV-Sorbonne.

Olivier Etcheverria est maître de conférences de géographie de l'alimentation à l'université d'Angers-ESTHUA.

Madeleine Benoît-Guyod est cartographe-géographe.

Jean-Robert Pitte, le préfacier, est professeur de géographie et Président de l'université Paris-IV-Sorbonne.

Michel Bras, le postfacier, est chef cuisinier de deux restaurants gastronomiques, l'un à Laguiole en Aubrac (trois étoiles au Guide Michelin) et l'autre sur l'île d'Hokkaido au Japon.



Illustration de couverture : © Jean-Louis Bloch-Lainé
(*La Riviera d'Alain Ducasse*, Albin Michel, Paris, 1992).

14,95€- ISSN :1272-01151 -ISBN : 2-7467-0551-6

Imprimé et broché en Italie.