

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| INTRODUCTION..... | 7 |
| <i>Le contexte théorique de ce livre, 11. - Une troisième modernité, 13. - La société hypertexte, 14. - En transition vers l'hypermodernité, 17</i> | |
| CHAPITRE 1. — LES LIEUX ET LES RECETTES DE L'URBANITÉ..... | 19 |
| <i>Métapolis à table</i> | |
| <i>Manger facile : la ville commode, 19. - Fast-food et fast anthropologie, 22. - L'urbanité des lieux, 23. - La ville de toutes les ambiances, 26. - Les restaurants, des lieux hypermodernes, 30</i> | |
| CHAPITRE 2. — L'INDIVIDUALISATION DU MANGEUR..... | 33 |
| <i>Du plat collectif à la portion personnalisée</i> | |
| L'assiette, la fourchette, et la fabrication du mangeur autonome. | 35 |
| <i>De la courtoisie à la civilité, 36. - De la civilité au savoir-vivre, 40. - Le mangeur maître de lui, donc autonome, 41</i> | |
| Le restaurant, paradigme du lieu moderne..... | 43 |
| <i>La formation de lieux publics privés, 44. - Le restaurant comme dispositif de modernisation, 45. - De l'autonomie au libre choix ?, 48</i> | |
| CHAPITRE 3. — LA SINGULARISATION ET LA SOCIALISATION PAR LES REPAS ... | 53 |
| <i>Manger ce que je veux, quand, où et avec qui je veux</i> | |
| « Libres ensemble » : du bar américain au plateau-repas-télé..... | 53 |
| <i>Manger sans les autres : entre solitude et intimité, 55. - Manger au milieu des autres, 58. - Manger en même temps ou non que les autres, 60</i> | |
| Partager le repas..... | 64 |
| <i>Les socialités festives, 64. - Individualisation n'est pas repli, 69. - Recevoir chez soi : une sociabilité en expansion, 72. - Les potentialités symboliques des repas</i> | |

collectifs, 74. - Convivialité et amitié : choix des relations et raison sentimentale, 76

CHAPITRE 4. — DES MANGEURS PLUS LIBRES ?.....81

De la fin de la diète et du péché de gourmandise

aux nouvelles régulations alimentaires

L'abondance et la liberté alimentaires posent de façon nouvelle la question des choix individuels, 81. - La diète hippocratique et la personnalisation de la raison alimentaire, 83. - Les transformations des pratiques alimentaires et l'autonomisation du discours culinaire, 88. - « Laissons crier les médecins » ou l'émergence d'une raison gastronomique, 89. - Allègement et laïcisation des prescriptions alimentaires : honte, culpabilité, déprime, 92. - La formation d'un modèle alimentaire mondial ?, 97. - Une « transition alimentaire » vers de nouveaux équilibres, 100. - De la démedicalisation et du désenchantement de la cuisine, à la construction sociale de nouvelles régulations, 103

CHAPITRE 5. — LA NOURRITURE SAISIE PAR LA NOUVELLE ÉCONOMIE.....105

Le local, la science et la créativité mobilisés

pour produire de la différence

Conserver la nourriture : une manière de maîtriser le temps
et l'espace.....105

Le développement des techniques alimentaires tiré par la croissance des villes, 107

Le modèle alimentaire industriel.....109

La production de masse d'une consommation alimentaire de masse : les abattoirs et le modèle de « la mécanisation de la mort », 109. - La différenciation et l'économisation de la nourriture quotidienne, 112

La marque du local.....116

L'imaginaire du terroir, 116. - Quand le global réinvente la cuisine locale, 120. - Les terroirs comme modes d'emboîtement du global dans le local, 123. - Un monde alimentaire cosmopolite, 125

Cuisine et économie de la connaissance.....127

Une mobilisation plus massive et plus directe de la recherche scientifique, 127. - « On ne mange pas les machines »... mais on mange de plus en plus de l'information, 130. - Produire de la différence : entre singularités et identités collectives, 132. - La recherche gastronomique fondamentale, 134. - Les nouveaux répertoires du goût, 137. - La cuisine conceptuelle et cognitive, 140

CHAPITRE 6. — LES NOUVELLES RÉGULATIONS ALIMENTAIRES
INDIVIDUELLES.....145

L'important, c'est le régime, pas la minceur

De l'interdit à la précaution.....145

Réflexivité et connaissances scientifiques transforment les dangers en risques, 145. - Il faut réfléchir avant de manger, 148

Le régime alimentaire ou le gouvernement de soi.....150

La généralisation des régimes amaigrissants : un idéal de minceur ?, 150. - Une nouvelle esthétique sociale de légèreté ?, 154. - Le régime ou le management de la vie quotidienne, 157. - Le régime, comme maîtrise de soi, 160

L'anorexie, une pathologie de l'individu autonome et maître de lui-même.....163

L'anorexie, un symptôme socialement disponible pour des pathologies opportunistes, 163. - Des pathologies typiques de la modernité, 166. - Une thérapie du contrat fondée sur le jeu des rationalités, 169

CHAPITRE 7. — LES NOUVELLES RÉGULATIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES . 173

La construction sociale de l'obésité comme épidémie

La guerre à la mauvaise graisse : la nouvelle alliance, 173. - L'obésité, une affection polyfactorielle, 176. - L'excès pondéral : un effet pervers des gains de productivité ?, 179. - Les enjeux sociaux et économiques de la bataille contre l'obésité, 180. - La transition alimentaire : le nouveau hamburger arrive, 182. - Le nouvel hygiénisme : donner un sens collectif à la maîtrise de soi, 184. - De la maladie à l'épidémie : l'obèse désigné comme ignorant, irresponsable à l'égard de lui-même et coupable à l'égard de la société, 186

CHAPITRE 8. — LES NOURRITURES ENGAGÉES.....191

Les prescriptions alimentaires politiques et éthiques

Manger politiquement, 191. - Du pouletfiat à la crevette rouge : alimentation et avant-garde, 192. - Les ambiguïtés de la rencontre entre régionalisme et gastronomie, 195. - Malbouffe et luttes paysannes, 197. - Les nuls mangent de la merde, 199. - L'achat éthique absout le consommateur gourmand, 201

CHAPITRE 9. — LE MANGEUR ESTHÈTE.....205

Styles de vie et arts du repas

L'esthétisation du quotidien.....205

La cuisine du marché : aux États-Unis aussi ?, 205. - Des consommateurs « infidèles » et « déloyaux », 208. - Du goût à la dégustation, 210. - L'esthétisation de l'alimentation, 212. - L'esthétisation de l'économie, 215

La gastronomie comme art.....217

L'esthétique de la légèreté et de la déconstruction, 217. -Le monde de l'art et du cochon, 221. - La gastronomie entre cuisine artistique et Eat Art, 225

Guider les restaurateurs en guidant les consommateurs.....227

Les contradictions du système de la gastronomie, 227. - De la bonne adresse à la bonne cuisine : l'organisation du marché par les guides, 229. - La multiplication des restaurants, les repas-loisirs et la diversification des goûts : la mutation des

guides, 232. - *La crise des guides : à qui se fier ?*, 235. - *Les mangeurs créatifs*, 238

CONCLUSION. — UNE SOCIÉTÉ EN TRANSITION VERS L'HYPERMODERNITÉ . . . 241

Un mangeur éclectique certes, mais qui doit réfléchir avant de manger

Une troisième modernité alimentaire, 242. - *Un individu plus autonome et plus sociable*, 244. - *Plus sentimental*, 245. - *Une personnalité multiple*, 245. - *Un comportement de maîtrise et de réflexivité*, 246. - *Une liberté conditionnelle et le paradoxe des nouveaux interdits*, 247. - *Une société en transition*, 247. - *Une classe créative qui esthétise le quotidien*, 248. - *Un individu éclectique, multirational et cosmopolite*, 249

NOTES.....251

BIBLIOGRAPHIE.....309