

CINQUIÈME PARTIE

## **Géographies sensorielles**



PAYSAGE, ATMOSPHÈRE GASTRONOMIQUE ET NOTORIÉTÉ  
FESTIVE : LA RECETTE DE LA CONSTRUCTION D'UNE  
DESTINATION TOURISTIQUE GOURMANDE ?  
LES EXEMPLES DE SAINT-TROPEZ ET MYKONOS

*Olivier Etcheverria*

INTRODUCTION

« La cuisine, c'est le paysage dans l'assiette ». Cet aphorisme du catalan Josep Pla i Casadevall conduit à réinterroger les articulations possibles d'une part entre paysage et gastronomie, et d'autre part entre atmosphère gastronomique et destination touristique gourmande.

En effet, dans le courant esthétique et créatif de la Nouvelle Cuisine, en France et dans de nombreux pays industrialisés, la dimension visuelle du paysage est de plus en plus fréquemment associée aux autres dimensions sensorielles, tout particulièrement celle du goût. L'organoleptique ainsi chargé de la vue constitue alors un argument des discours et, plus encore, des imaginaires gastronomiques instillés par certains chefs cuisiniers qui invitent les mangeurs attablés dans leurs restaurants à déguster les paysages à la fourchette tout à la fois de manière « réelle » et idéale. Au-delà d'une expression de la multidimensionnalité de la gastronomie, cette esthétisation du goût constitue la mise en exergue d'une fonction et d'une valeur immatérielles et symboliques des cuisines et des restaurants. Celles-ci autorisent alors la mise en place de dynamiques de patrimonialisation au titre du Patrimoine culturel immatériel (UNESCO, 2003 et 2010 ; Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires, 2010).

Ces idées-images participent à la construction d'une atmosphère gastronomique<sup>1</sup> dans laquelle se déploient des pratiques et des représentations

1 Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, « Gastronomie et développement local » (Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria [dir.]), 2013, p. 52-67, en ligne : <https://www.tourisme-espaces.com/doc/8845.recherche-mise-tourisme-developpement-local-creation-atmosphere-gastronomique-analyse-partir-cas-vonnas.html>, consulté le 24 mai 2017.

sociales de dégustation et liées aux goûts multiples, variées et ancrées. Ce réservoir partagé de signes et d'emblèmes sensoriels qu'est l'atmosphère gastronomique intéresse directement les habitants permanents, dans la mesure où elle renvoie à des pratiques et des représentations sociales du vivre ensemble et ici. Cependant, l'atmosphère gastronomique s'adresse également aux habitants temporaires, les touristes, qui reçoivent, recomposent et renvoient ces signes et emblèmes. L'atmosphère gastronomique est théâtralisée pour les touristes<sup>2</sup>. Elle participe alors au rayonnement touristique et à la construction de la notoriété. Habité, pratiqué, imaginé et projeté touristiquement, le lieu gourmand, enrichi d'une atmosphère gastronomique théâtralisée, peut devenir une destination touristique gourmande. Quels en sont les ressorts ?

562

À Saint-Tropez comme à Mykonos, la gastronomie participe de manière de plus en plus évidente et revendiquée aux processus de qualification, de différenciation et d'attraction de ces deux destinations touristiques. Sont-elles pour autant des destinations touristiques gourmandes ? Dans ces deux lieux gourmands, la qualité des paysages, notamment celles des plages et des horizons marins, est souvent reliée à la qualité des nourritures et des cuisines. Associée à la fête, cette double qualité façonne la notoriété des lieux et constitue un motif du projet récréatif. Elle explique les pratiques mobilitaires des touristes. Le restaurant La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède, plage de la Bouillabaisse à Saint-Tropez, et celui du Bill & Co Suites and Lounge, plage de Megali Ammos à Mykonos, sont révélateurs de ce phénomène.

Le présent article est le résultat d'une démarche méthodologique de recherche qualitative par études de cas. L'analyse repose d'une part sur des observations participantes réalisées à Saint-Tropez (en 2014) et à Mykonos (en 2012 et 2014) portant sur les offres de restauration, les lieux de dégustation, les dynamiques et les acteurs touristiques, l'histoire de la construction de la notoriété festive et d'autre part sur la lecture d'articles de presse et des échanges avec les chefs Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos (et leurs équipes). Si l'observation est à la base de toute production de connaissances et de facteurs explicatifs scientifiques, l'observation participante (être impliqué comme un touriste gourmand, être touriste gourmand) permet à l'observateur de prendre part à l'observation afin de repérer à la fois les faits majeurs, mais aussi les particularités. Ainsi, elle conduit à considérer dans son entièreté et sa complexité et à comprendre le passage du quotidien au hors-quotidien et de l'ordinaire à l'extraordinaire, qui est au cœur de la transformation touristique des lieux. Cette chronique continue des faits permet d'interroger ce qu'habiter un lieu, y compris touristiquement, veut dire.

---

2 *Ibid.*

À Saint-Tropez comme à Mykonos, les paysages considérés à la fois de l'intérieur et, plus encore, de l'extérieur comme remarquables, constituent des atouts et attraits significatifs, voire emblématiques, non seulement d'un point de vue touristique, mais aussi gourmand. En effet, comme en témoignent les pratiques de prises de nourriture sur les terrasses, ces paysages, largement baignés de soleil, constituent des contextes dans lesquels naît l'envie de manger. Alors, la qualité des paysages, notamment celle des plages et des horizons marins, est associée à la qualité des nourritures et des cuisines.

Arnaud Donckele, au restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez, privilégie les produits varois comme en témoigne ce dessert : « Assemblage de cerises des étals varois et d'estragon au naturel, tube croquant légèrement rafraîchi au cédrat ». À l'instar des cerises, la majorité des produits frais qu'il cuisine a une origine ou une provenance « jusqu'à 80 kilomètres à la ronde ». Ainsi, « l'éleveur de volaille est installé à quinze kilomètres de Saint-Tropez » précise-t-il. Alors, l'assiette composée qui remplace le plateau de fromages est une réduction de la carte des spécialités laitières locales, agrémentée de produits aux saveurs du lieu (La Môle et Bouteillan) : « Le lacté de brousse du Rove, caillé de brebis au miel de safran de La Môle, yaourt Caillolais de Marseille, poire en deux textures et huile d'olive de Bouteillan ». Nonobstant ce localisme, il achète son agneau à un vieil éleveur de Sisteron :

L'agneau que je lui demande pèse entre dix et onze kilos. Je lui demande des femelles, car elles ont des chairs beaucoup plus claires, plus fines et plus soyeuses en bouche. En même temps, je veux que la tonte soit faite un mois avant l'abattage. Quand l'agneau a une laine courte, serrée, le gras est beaucoup moins puissant, beaucoup plus délicat<sup>3</sup>.

Ici encore, le paysage est suggéré dans l'intitulé du plat qui évoque les couleurs, les senteurs et les rondeurs du paysage des Préalpes :

L'agneau de Sisteron en deux services, premier service : le baron au serpolet, jus embaumé d'huile d'argan, aubergine de Sicile et marmelade de tomates/oignons blancs ; second service : pieds et paquets, épaule à la cuillère, ris et rognon, vivacité d'un jus corsé et breuvage pimientos/sarriette<sup>4</sup>.

Parallèlement, la cueillette est valorisée par la traduction culinaire de plantes sauvages, comme la cousteline (*Reichardia picroides*) présentée dans un ravioli

3 Article de presse.

4 Michel Tanguy, *Ferrandi : l'école française de gastronomie. Le grand cours de cuisine*, photo Éric Fénot, Paris, Hachette cuisine, p. 264.

noyé dans un bouillon monté à la tomate Roma. C'est en sillonnant l'arrière-pays du golfe de Saint-Tropez qu'Arnaud Donckele a rencontré les producteurs avec qui il travaille désormais (Anne-Marie Bertin à Taradeau, Philippe Auda à Roquebrune-sur-Argens, Eric Barnéoud à Gassin, etc.) et qui lui proposent des produits alimentaires originaux, goûteux et confidentiels. Ses plats sont des interprétations personnelles de la cuisine provençale. En effet, sa créativité culinaire se nourrit du patrimoine gourmand provençal : qu'il s'agisse des préparations culinaires locales à l'instar de « Ma Borgne », « une recette ancienne réactualisée » : « pain à la peau d'orange toastée, tomme de vache de Taradeau et aromates de cuisson, crustacés et bécasse de mer, girelles croustillantes à tremper dans une rouille arachnéenne » ou des produits ancrés telle « la liche grillée à l'âtre façon "Victor Petit", flanquée de riquette, anchois fumés, tomates de plein champ et avocat corse, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage ». Arnaud Donckele découvre également le patrimoine gourmand local grâce au discours du maître d'hôtel Thierry Di Tullio qui lui narre ses souvenirs gourmands d'enfance : le boui-abaisso, l'aigo saou, la tourtoune di cacalaus, etc., et par les recettes glanées dans de vieux grimoires et chroniques culinaires conservés aux archives de Toulon et de Marseille. Dans de nombreux plats, l'idée de « belle nature » est très présente à l'instar de « Jardin d'été et langoustines à la marjolaine, langoustines rôties, légumes croquants relevés au limono médical, tempura à prendre du bout des doigts, choron aux écorces et au corail ».



1. Interprétation du patrimoine gourmand de Mykonos par Michael Ntounetas, chef cuisinier à Athènes, et trois autres chefs

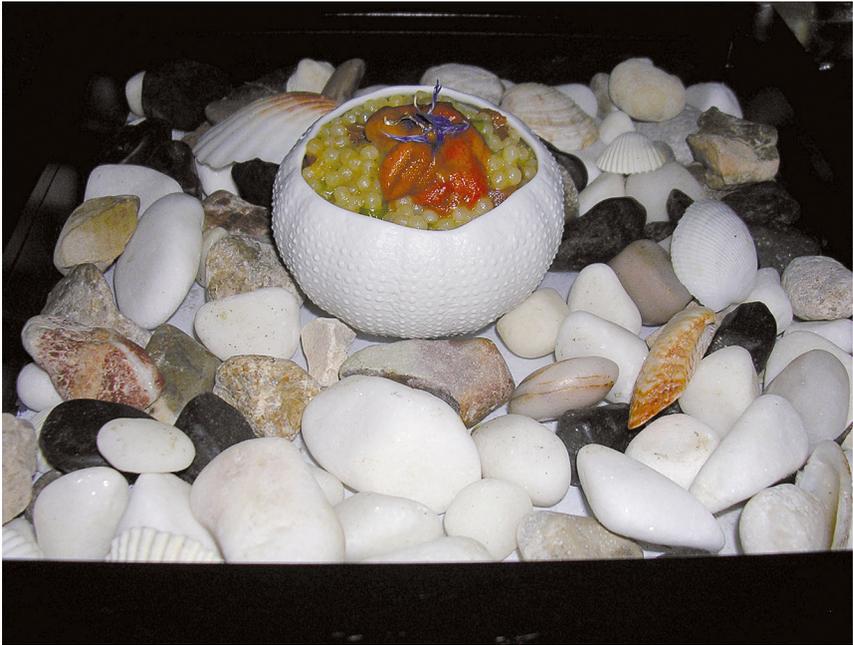
Dans le même esprit, à Mykonos, au restaurant du Bill & Co Suites and Lounge, Athinagoras Kostakos privilégie les produits de l'île malgré les insuffisances d'une agriculture peu productive. Grâce à sa collaboration avec les exploitants agricoles de la ferme Xidakis, le chef cuisinier valorise les variétés anciennes et locales de légumes comme les tomates hondrokatsari. De même, il apprécie les produits alimentaires issus de la cueillette : les artichauts sauvages ou encore les baies sauvages de Fokos qui constitue un des lieux balnéaires les plus spectaculaires et représentatifs de Mykonos. Parallèlement, le patrimoine gourmand de l'île et, plus largement, celui des Cyclades et de la zone de la mer Égée, fait l'objet d'une interprétation culinaire singulière comme le démontre ce menu à quatre mains réalisé avec Michael Ntounetas, chef cuisinier à Athènes, au dîner du 31 juillet 2014 (fig. 1) :

Galaxie de saveurs estivales autour du loutza de bœuf maison  
Variations autour du calamar : grillé, en feuille et en tarte avec orange,  
mayonnaise noire et rochers de basilic  
Salade grecque d'été glacée  
Bœuf kokkinisto revisité et jus à la tomate  
Aubergine et crème glacée à l'olive  
Figues caramélisées au vin de Samos, crème de fromages grecs, pasteli maison  
et crème glacée à la cannelle

Le liseré de sauce verte composée d'herbes et plantes condimentaires aux saveurs anisées est dressé de manière circulaire. Il évoque les motifs géométriques de cercles concentriques et de spirales ornant les terres cuites antiques de la mer Égée. De plus, il est permis d'y voir l'évocation de l'organisation géographique circulaire des îles autour de l'île sacrée de Délos, qui a donné à l'archipel le nom de Cyclades.

Afin de favoriser le rapprochement plat/paysage, le restaurant La Vague d'Or est largement ouvert sur la terrasse extérieure et la piscine. Il propose une vue au premier plan sur des pins (Résidence de la Pinède) et au second plan sur le golfe de Saint-Tropez, où se découpent des silhouettes de bateaux et l'emblématique clocher du village. Ce paysage marin méditerranéen offert au regard à travers les larges baies vitrées est sublimé dans le plat « Langouste puce et poutardier en deux services, nacrés et cuits dans l'eau de mer, grains croquants de caviar, haricots marins et infusion de verveine ».

Au restaurant du Bill & Co Suites et Lounge, semi-extérieur, les tables sont dressées au bord de la piscine à débordement et offrent une vue sur la plage de Megali Ammos et, plus largement, le relief du sud-ouest de l'île de Mykonos. Dans ce restaurant où l'interface intérieur-extérieur est volontairement



2. L'oursin de Délos



3. Le crabe mou

gommée, Athinagoras Kostakos propose notamment deux plats représentatifs de l'esthétisation de sa cuisine et de sa volonté de faire manger les paysages à la fourchette : l'oursin de Délos (fig. 2) et le crabe mou (fig. 3).

Dans le premier plat, le corail de l'oursin frais de Délos est présenté sur un ragoût de petites pâtes (*orzo*) cuisinées à l'ouzo, au fenouil sauvage et au citron et présenté dans une coque en porcelaine.

Il est placé au centre d'un plat de bois où sont disposés des galets qui rappellent directement les paysages des plages d'Houlakia de Mykonos et de Délos.

Il s'agit ici d'une contextualisation du plat qui permet de jouer avec les imaginaires – y compris touristiques – associés à l'île de Délos, île sacrée inscrite au patrimoine culturel de l'Humanité par l'UNESCO, où naquirent le dieu Apollon et sa sœur Artémis.

Athinagoras Kostakos précise : « Si je pouvais résumer Mykonos à un goût, ce serait celui de l'oursin de mer frais cueilli à Délos ». Le chef cuisinier associe en effet la fraîcheur, l'énergie et la salinité de l'oursin aux qualités réelles et/ou idéelles des paysages des plages des deux îles, notamment celui de la plage de Fokos où il aime particulièrement se baigner.

Dans le second plat (voir fig. 3), le crabe mou est frit puis déposé sur une plaque vitrée sous laquelle est reproduite une plage de sable fin avec coquillages et crustacés. Il est accompagné de trois sauces mayonnaise aromatisées à l'ouzo, au mastic et au citron.

Il s'agit de montrer la ressemblance entre l'assiette et la plage où le crabe trouve naturellement sa place.

De plus, à Mykonos comme à Saint-Tropez, une partie de la platerie et de la vaisselle est remplacée par des contenants en matières brutes (bois d'olivier, marbre, ardoise, etc.) et des matériaux naturels (galets de plage, coquillages, etc.). Il s'agit d'une réflexion esthétique sur les matériaux qui font écho aux jeux de matières, de consistances et de textures des mets qui y sont servis.

Il existe donc un goût esthétisé construit dans un rapport visuel direct au paysage. Ce goût est coconstruit par le cuisinier et le mangeur, qu'il s'agisse des habitants permanents ou des habitants temporaires (les touristes). Le regard joue un rôle essentiel dans cette co-construction. En effet, il avive une esthétisation du goût en relation étroite avec le caractère appétissant des paysages, le caractère gourmand d'un environnement dans lequel naît l'envie de manger. Le regard extérieur, celui des touristes épris de culture paysanne et des originaires de retour au pays, est tout aussi déterminant que le regard intérieur. L'émergence de ce goût esthétisé est à mettre en relation avec la demande sociale actuelle de consommation réelle et idéale de paysages qui se traduit, sur le plan gustatif, par le désir de « manger » les paysages à la fourchette. Plats et paysages se révèlent

mutuellement dans une consubstantiation. C'est le produit alimentaire qui assure le lien entre les plats et les paysages. Tout en dégustant ce produit local valorisé culinairement, le mangeur communique directement avec les paysages dont ils sont issus et communique indirectement avec les producteurs qui les ont façonnés<sup>5</sup>. Le mangeur a alors le sentiment d'« incorporer » à la fois le produit et le paysage, les qualités du produit et du paysage. Il s'agit d'une incorporation positive qui consiste à ingérer les caractéristiques positives des paysages<sup>6</sup>. Il existe un double processus d'esthétisation du goût à Saint-Tropez et à Mykonos. Premièrement, à travers d'une part la valorisation (culinaire) de ce qui est le plus ordinaire (produits alimentaires cueillis, recettes de cuisine populaire et paysanne réinterprétées) et d'autre part la mise en scène de l'exceptionnel (associations gustatives, arts de la table et du service). Deuxièmement, grâce aux jeux de goûts, de discours et d'imaginaires gastronomiques qui exacerbent la relation au local et la sortent en même temps du périmètre géographique strict et du caractère quotidien. Alors, ce goût esthétisé se charge d'une nouvelle dimension de la relation entre l'organoleptique et le lieu : la présence *in situ*. Il n'est possible de goûter que si l'on est dans le paysage. En ce sens, le goût esthétisé est forgé tout autant par le cuisinier que par le mangeur. Tout en valorisant l'innovation culinaire, la dégustation *in situ* se recharge de la mémoire gustative et du patrimoine gourmand local. Une nouvelle façon de goûter le pays *in situ* émerge. Une façon d'affirmer qu'il est impossible de retrouver ce goût ailleurs et qui invite au déplacement touristique. Ainsi, pour ces deux cuisiniers, il s'agit d'orientations culinaires qui participent au rayonnement de leurs restaurants et favorisent une attractivité singulière et significative, à la fois des restaurants et des lieux d'appartenance de ces restaurants.

#### DES RESTAURANTS AU CENTRE D'ATMOSPHÈRES GASTRONOMIQUES

La notion d'atmosphère gastronomique est à mettre en relation avec celle d'atmosphère industrielle développée par Alfred Marshall à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis remobilisée par Giacomo Beccatini à la fin des années 1970 en l'appliquant au monde industriel de la Troisième Italie (Nord-Est et centre de l'Italie),

5 Jean-Robert Pitte, « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

6 Selon le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain, dans le cas d'une incorporation positive, le mangeur devient ce qu'il consomme et fait siennes les qualités du plat (et donc, à travers lui, les qualités du paysage auquel il ressemble). Cette contamination positive se produit dans le cas où le mangeur est réceptif et l'aliment consommé positif. Dans ce cas, « le mangeur se laisse pénétrer, envahir, contaminer par les qualités positives de l'aliment [...] ». Cette attitude est également celle de la communion eucharistique. » (Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, coll. « Sciences sociales et sociétés », 2002, p. 264.)

caractérisée par une concentration de petites entreprises spécialisées dans la même branche d'activité et performantes à l'exportation. L'atmosphère industrielle est un facteur d'osmose et de transmission des compétences au sein du système. L'atmosphère industrielle explique la constitution de districts industriels définis par Alfred Marshall dont la concentration est due à la réalisation de la division du travail favorisant une productivité croissante (grâce à des économies d'agglomération) et également à la construction d'un réseau de relations interpersonnelles d'appartenance, de proximité, de confiance et, finalement, de coopération voire d'émulation. Giacomo Beccatini a proposé la définition suivante du district industriel : « une entité socioterritoriale caractérisée par l'association active, dans une aire territoriale circonscrite et historiquement déterminée, d'une communauté de personnes et d'une population d'entreprises industrielles. Dans le district, à la différence de ce qui se produit dans d'autres milieux, par exemple la ville manufacturière, la communauté et les entreprises tendent, pour ainsi dire, à s'interpénétrer<sup>7</sup> ». Pour Beccatini, le fonctionnement et le dynamisme du district industriel reposent avant tout sur les caractéristiques socioculturelles et identitaires du groupe social qui l'organise et le met en valeur. Ainsi, selon l'économiste italien, l'atmosphère industrielle est « l'ensemble des conditions fondant la cohésion sociale et la communauté de valeurs de la population locale et l'ensemble des relations entre les acteurs du territoire, qui rendent possible l'apprentissage collectif<sup>8</sup> ». Parallèlement, il est alors possible de définir l'atmosphère gastronomique comme l'accumulation locale de savoirs, de connaissances, de pratiques, de discours et d'imaginaires gastronomiques et liés au goût qui favorise l'apprentissage et l'acquisition de compétences par les protagonistes de la co-construction de l'expérience de dégustation<sup>9</sup>.

À Saint-Tropez comme à Mykonos, autour des restaurants rendus attirants par Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos, « lieux centraux » gourmands, se cristallise une atmosphère gastronomique qui thématise d'une part et labellise d'autre part les deux destinations touristiques.

La thématisation s'exprime par la tenue de divers événements gourmands (festivals, foires, animations et dégustations, etc.), tout particulièrement

7 Giacomo Beccatini, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans Georges Benko et Alain Lipietz, *Les Régions qui gagnent. Districts et réseaux, les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, PUF, coll. « Économie en liberté », 1992, p. 35-55, *loc. cit.* p. 36.

8 *Ibid.*, p. 37.

9 Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », dans Cécile Clergeau et Olivier Etcheverria, « Gastronomie et développement local », *Mondes du Tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.

organisés durant la période estivale, qui éclairent, exposent et valorisent le patrimoine gourmand local tout en diffusant des discours et des imaginaires gastronomiques rayonnants. Ainsi, à Saint-Tropez, depuis quelques années, le Syndicat des jeunes agriculteurs du Var et les jeunes vignerons du golfe de Saint-Tropez organisent « la journée des rosés de Provence » qui est vantée comme « une journée conviviale et festive » (Alain Bacino, chambre d'Agriculture du Var). Des animations avec distribution de bracelets et lunettes roses et des dégustations de vins rosés sont proposées au centre-ville de Saint-Tropez « où déferlera une marée humaine habillée en rose » (Alexandre Latil, organisateur de l'événement, membre de l'association des jeunes vignerons), sur les plages de Pampelonne et du golfe de Saint-Tropez, dans les communes de Ramatuelle, Grimaud, Sainte-Maxime et Cogolin. Alain Bacino précise : « Nous voulions un symbole fort. Aussi, l'opération va-t-elle se dérouler dans le golfe de Saint-Tropez, haut lieu touristique, mondialement connu. Il y a un lien fort entre le rosé et cette cité emblématique de Provence ». Cette thématization est affirmée et revendiquée par le magazine officiel de *Saint-Tropez tourisme* qui présente un long dossier intitulé « Chefs & Palaces. La presque île tropézienne se positionne au sommet de l'itinéraire gourmand sur la *french Riviera* » (n° 5, 2013). Au fil des trente-cinq pages du dossier richement illustré, les restaurants considérés comme les plus emblématiques sont présentés. À Mykonos, une association locale de femmes, *Folk and Cultural Association of Mykonian Women* (fondée en 1979 et qui se réclame de l'héroïne mykonienne Mando Mavrogenous, figure de la résistance grecque contre les Ottomans), anime nuitamment des stands gourmands (les touristes préférant fréquenter les nombreuses plages de l'île en journée) devant l'Hôtel Letho, face à la petite plage de Mykonos Chora, où elles font déguster et vendent leurs confitures, leurs préparations d'olives, leurs huiles, etc. Elles sont accompagnées de musiciens amateurs (à la retraite) qui jouent sur des instruments anciens. Elles tiennent également dans le centre de Mykonos Chora une « table ouverte » où elles proposent des préparations culinaires locales faites maison telles que la tarte mykonienne (aux oignons et aux herbes), la tarte au fromage frais de Mykonos, le *baklava*, le *galaktoboureko*, les *loukoumades* (beignets baignés dans un sirop parfumé à la cannelle et à l'écorce d'orange), etc. Ces animations et dégustations visent directement les touristes qui peuvent ainsi réaliser les emplettes pour le goûter ou le dîner au retour de leurs activités balnéaires. Concomitamment, l'hôtel Belvédère organise chaque année depuis douze ans le *Nobu Food Festival* qui permet, en la présence de Nobu Matsuhisa, de découvrir des préparations culinaires nouvelles (sashimi new style de maquereau ou filets de rougets poêlés par exemple, pêche du port de Mykonos) et redécouvrir les plats signatures (*Black cod*). À Saint-Tropez, et contrairement à Mykonos, la thématization

gourmande est renforcée par l'existence d'une spécialité pâtissière devenue emblématique : la tarte tropézienne. En 1955, place de la Mairie, Alexandre Micka fabrique une brioche garnie de crème onctueuse inspirée d'une recette de sa grand-mère. Alors que se déroule le tournage du film *Et Dieu créa la femme*, l'héroïne Brigitte Bardot aurait suggéré au pâtissier de lui donner le nom de « tarte tropézienne ». Ainsi, « aujourd'hui, la tarte tropézienne est l'un des symboles de "l'art de vivre à la tropézienne", et sa dégustation, un des rituels obligés pour tout amoureux de Saint-Tropez qui se respecte<sup>10</sup> » (site internet de la tarte tropézienne d'Alexandre Micka).

Parallèlement, l'accumulation de « signatures » de chefs cuisiniers connus nationalement et internationalement est une forme de labellisation. À Saint-Tropez, un des restaurants de l'hôtel de Paris (The Suffren Café) est supervisé par Georges Blanc et celui de l'hôtel Byblos (Rivéa at Byblos) par Alain Ducasse. Il existe ainsi en ce lieu gourmand une étonnante et originale concentration d'étoiles du guide Michelin. De même, à Mykonos, l'hôtel Belvédère propose à la fois une offre de restauration japonaise (Matsuhisa Mykonos) réalisée par le chef mondialement connu Nobu Matsuhisa, et italienne (Marechiaro Mykonos) dans laquelle le chef Gianluca Amato prépare des *pizze veraci napoletane* labellisées par l'Associazione de Verace Pizza Napoletana. Quant au chef cuisinier du restaurant grec, Nikos Zervos, il a réalisé une partie de son apprentissage culinaire auprès de Joël Robuchon. Ces signatures de chefs constituent un capital symbolique et créent une identité singulière, qualitative, internationale. Par ces chefs devenus des icônes, les restaurants deviennent des institutions incontournables aussi bien pour les habitants permanents que pour les habitants temporaires. Elles assurent à la fois l'émergence d'une image (de marque) et un positionnement touristique sur la scène mondiale.

#### DES DESTINATIONS TOURISTIQUES GOURMANDES ?

Afin que l'atmosphère gastronomique soit parfaitement appropriée et comprise par les touristes, elle est théâtralisée. Il s'agit d'une mise en scène favorisant sa visibilité et sa lisibilité par les habitants temporaires. C'est une transformation de l'atmosphère gastronomique en enjeu touristique. En effet, la mise en tourisme d'un lieu passe par l'aptitude des hôteliers et restaurateurs ainsi que des acteurs de la promotion touristique à faire vivre

<sup>10</sup> Voir le site internet de La Tarte tropézienne, d'Alexandre Micka, à l'adresse : <https://www.latartetropezienne.fr/content/8-les-secrets-de-la-recette>, consulté le 24 mai 2017.

une expérience aux habitants temporaires<sup>11</sup>. Cette expérience les éloigne de leur quotidien et de leur ordinaire. La transformation touristique du lieu est donc affaire de production d'expérience<sup>12</sup>. Or, les travaux de Holbrook et Hirshmann<sup>13</sup> montrent que la production d'expérience de consommation passe par une mise en scène directement liée au décor (la théâtralisation), à l'intrigue (le récit) et à l'action (les relations qu'entretient le consommateur avec le produit).

C'est à travers cette théâtralisation que Saint-Tropez et Mykonos se transforment et deviennent extraordinaires, des lieux du hors-quotidien permettant des pratiques du hors-quotidien, afin que les touristes s'imprègnent pleinement de l'atmosphère gastronomique. Elle intègre le rôle essentiel du touriste dans cette économie de coproduction. En effet, la théâtralisation de l'atmosphère gastronomique associe et implique directement le touriste à la dynamique de développement touristique. L'atmosphère gastronomique est théâtralisée, c'est-à-dire rendue accessible et compréhensible par les touristes et, finalement, partagée voire coproduite par les touristes. Car, si les touristes s'approprient et jouissent de cette atmosphère gastronomique théâtralisée, ils la transforment et l'enrichissent dans le même temps. Ils la rendent plus touristique encore. Les touristes par leurs pratiques, leurs retours d'expériences, leurs apprentissages et acquisitions de compétences participent directement à cette dynamique de développement touristique.

Cette théâtralisation à visée touristique va conduire à la mise en place des conditions nécessaires à ce que Saint-Tropez et Mykonos deviennent des destinations touristiques gourmandes. Le passage d'un lieu gourmand à une destination touristique gourmande est réalisé à quatre conditions. Premièrement, le lieu doit être représenté et projeté par les touristes. La destination touristique est « un territoire qui se prête à une interprétation touristique » selon la définition de Jean-Marie Hazebroucq<sup>14</sup>. Dans le même esprit, Philippe Violier définit la destination touristique comme « une représentation d'un lieu

11 Joseph Pine et James H. Gilmore, « Welcome to the experience economy », *Harvard Business Review*, vol. 76, n° 4, juillet-août 1998, p. 97-105, en ligne, disponible à l'adresse : <https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy>, consulté le 24 mai 2017.

12 Marc Filser, « Le marketing de la production d'expérience : statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.

13 Morris B. Holbrook et Elizabeth C. Hirschman, « The Experiential Aspects of Consumption: Consumer Fantasies, Feeling and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 22, 1982, p. 1-16, en ligne, disponible à l'adresse : [http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook\\_-\\_10.pdf](http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf), consulté le 24 mai 2017.

14 Jean-Marie Hazebroucq, « De l'espace touristique à la destination touristique, un "territoire" qui se projette », dans Jean-Pierre Lemasson et Philippe Violier (dir.), *Destinations et territoire*, vol. 1, *Coprésences à l'œuvre*, Montréal, Presses de l'Université du Québec/Téoros, 2009, p. 7-25.

ou d'un espace dans lequel le touriste se projette pour mettre en œuvre un projet de récréation (repos, jeu, découverte) et comme espace vécu, c'est-à-dire perçu et pratiqué par le touriste »<sup>15</sup>. Il existe donc un phénomène de projection, de curiosité, d'imagination et d'interprétation qui participe à la transformation d'un lieu en destination. Deuxièmement, la destination touristique doit être un terrain de rencontre, d'une part entre les habitants permanents et les habitants temporaires, et d'autre part entre les touristes eux-mêmes. C'est un lieu de « cohabitation ». La destination touristique est ainsi une scène de confrontation du local et du global, du microcosme et du macrocosme social, à l'articulation entre ouverture et fermeture, coconstruite par la tension entre grandes tendances générales et menues contre-tendances localisées. Troisièmement, la destination touristique doit être un lieu impulsé, valorisé et promu, du point de vue touristique, par un acteur central, qui peut être privé ou public, individuel ou collectif. Philippe Violier et Antonio Manuel Zarate insistent sur le rôle de cet acteur central capable d'animer un jeu d'acteurs locaux, et de valoriser des qualités du lieu peu perçues comme telles. En effet, les deux auteurs rejettent l'idée d'un « existant antérieur qui justifie d'emblée une politique touristique » et d'un tourisme qui ne serait « seulement la mise en tourisme d'un stock non exploité<sup>16</sup> », et invitent à analyser la mise en tourisme « en termes d'interrelations entre des jeux d'acteurs et des qualités des lieux dans un contexte local et global précis<sup>17</sup> ». La destination touristique est coconstruite au croisement des projets et stratégies du système d'acteurs touristiques et des pratiques des touristes. Quatrièmement, la destination touristique est un lieu ordinaire et du quotidien qui subit une transformation touristique qui le fait passer dans l'extraordinaire et le hors-quotidien. La destination touristique est ainsi un lieu transformé dans le temps des mobilités temporaires et dans l'espace des aménagements touristiques. Son développement est lié à la capacité des acteurs à comprendre le passage à l'extraordinaire et au hors-quotidien dans leur structuration, dans la maîtrise des différentes phases de développement de la destination, dans la gestion de la dynamique et de l'itinéraire de la destination et dans l'adaptation continue aux évolutions des pratiques et des représentations sociales du touriste.

À Saint-Tropez comme à Mykonos, cette théâtralisation de l'atmosphère gastronomique passe par la dimension festive. Le boire et le manger, la multiplicité singulière des possibilités gourmandes sont directement associés aux pratiques

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 36.

<sup>16</sup> Philippe Violier et Antonio Manuel Zarate, « Politiques urbaines du tourisme », dans Philippe Duhamel et Rémy Knafou (dir.), *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, coll. « Mappemonde », 2007, p. 143-150, *loc. cit.* p. 148.

<sup>17</sup> *Ibid.*, *loc. cit.* p. 149.

et aux lieux de la fête. Ainsi, la musique et la danse notamment enrichissent l'approche sensorielle gourmande (sens du goût, de l'odorat et, par le truchement du paysage, de la vue) des sens de l'ouïe et du toucher. Le plaisir de la fête associé au plaisir gourmand engendre des pratiques et des représentations sociales empreintes d'ostentation et de luxe. Les imaginaires, particulièrement les imaginaires gastronomiques, sont de puissants éléments de transformation des lieux. Ceux-ci jouent un rôle déterminant dans l'histoire de la construction de la notoriété festive, renforcé par la fréquentation de célébrités du monde du cinéma, de l'art et de la mode.

574

Du point de vue des pratiques, cette dimension festive est à mettre en relation avec les dégustations diurnes et nocturnes de vins rosés et, plus encore, de vins de champagne soit de manière très décomplexée (les « piscines » dans lesquelles les vins servis dans de grands verres sont additionnés de glaçons), soit de manière très ritualisée en dégustant là des bouteilles de champagne Cristal Roederer au restaurant Nammos à Psarou à Mykonos, là des bouteilles de Dom Pérignon au bar éponyme de l'Hôtel Sezz à Saint-Tropez. Dans le but d'associer la dégustation de son vin à l'image festive et branchée du lieu ainsi qu'aux paysages de plages, le domaine viticole Tropez propose une cuvée « Sand Tropez » dont la bouteille est ornée de sable fin.

Du point de vue des lieux de pratiques, cette dimension festive s'épanouit spécifiquement dans les paysages, particulièrement ceux valorisés culinairement, ceux mangés à la fourchette. Sur les plages aménagées de parasols et de chaises longues, au bord d'une piscine, à proximité des lieux de restauration ou sur des bateaux, au cœur de cet environnement paysager, les pratiques festives prennent une coloration singulière liée au hors-quotidien et à l'extraordinaire. Les paysages festifs ainsi investis assurent l'interprétation touristique des lieux et constituent un élément décisif du projet récréatif.

Dans une approche en termes d'itinéraires des lieux, Saint-Tropez et Mykonos révèlent une singulière capacité à créer, valoriser et utiliser la notoriété festive (et gourmande) aux échelles nationale et internationale et, au moins à travers les discours et les imaginaires gastronomiques, à s'enorgueillir de la reconnaissance par le global de cette forme de saillance du lieu et des qualités qui lui sont associées. Ainsi existe-t-il une réelle conscience politique, économique, voire identitaire, des enjeux et des bénéfiques potentiels, en termes d'image et de positionnement géographique relatif sur la scène touristique internationale, de cette association entre le festif et le gourmand.

## CONCLUSION

Dans le restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez et le restaurant du Bill & Co Suites and Lounge à Mykonos, les plats résonnent avec les paysages que les chefs Arnaud Donckele et Athinagoras Kostakos proposent de manger à la fourchette. Les littoraux et les fonds marins, les rochers et les galets transportés par les flots de Poséidon, les lichés et les poutardiers à Saint-Tropez, les oursins et les crabes mous à Mykonos sont à la fois cuisinés en relation avec leur matérialité, mais également leur idéalité. À travers l'habileté des mains et l'agilité de l'esprit de ces deux cuisiniers, le goût se charge d'une dimension esthétique. Celle-ci est reçue, recomposée et renvoyée par les mangeurs. L'écheveau de pratiques, de discours et d'imaginaires liés à la dégustation participe à la construction d'une atmosphère gastronomique. Théâtralisée, l'atmosphère gastronomique facilite les expériences sensorielles, les apprentissages et les acquisitions de compétences à la fois gourmandes et touristiques. Cette théâtralisation s'exprime par la construction de la notoriété festive des destinations touristiques gourmandes.

Saint-Tropez et Mykonos sont des lieux marqués par un foisonnement d'offres de restauration et liées au goût et, corrélativement, par une multiplicité de possibilités de pratiques gourmandes (et touristiques). Ce sont des lieux de liberté dans lesquels il existe une logique de découverte et d'expérimentation. Cette liberté est tout autant vécue du côté des cuisiniers que de celui des mangeurs, habitants permanents et touristes.

Saint-Tropez et Mykonos, lieux respectivement provençal et égéen et dans le même temps réductions du Monde, lieux patrimoniaux et modernes, proposent une offre gourmande étonnamment variée et concentrée. Elle est ancrée et également constamment ouverte vers l'extérieur, réceptive aux influences extérieures, aux métissages voire aux fusions (et parfois aux confusions) gourmandes. Ce sont des « hyper-lieux », des lieux de « micro-métropolisation » dans lesquels la valeur de l'articulation de la cuisine avec les paysages rime avec hypermodernité.



## BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

- ABE, Kazutoshi, « L'accumulation des fonctions de gestion des affaires économiques vue des maisons-mères et filiales des grandes entreprises », *Geographical Review of Japan*, vol. 50, n° 6, 1977, p. 362-369 (JF).
- , « Economic management function », dans KITAMURA, Yoshiyuki et TERASAKA, Akinobu (dir.), *Ryutsu jyoho no chiikikozo [Regional structure of circulation and information]*, Tôkyô, Taimeido, 1979, p. 241-250 (J).
- , « Head and Branch Offices of Big Private Enterprises in Major Cities of Japan », *Geographical Review of Japan*, vol. 57, n° 1, 1984, p. 43-67 (EJ).
- , « The Status of Tokyo in Japan from the Standpoint of High-Order Urban Function », *Geographical Review of Japan*, vol. 63, n° 1, 1990, p. 17-24 (EJ).
- , *Nihon no toshi taikai kenkyu [A study on the urban systems of Japan]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1991 (J).
- , *Senshinkoku no toshi taikai kenkyu [A study of the urban systems in the advanced countries]*, Kyoto, Chijin Shobô, 1996 (J).
- ABU-JABER, Nizar, BLOXAM, Elizabeth G., DEGRYSE, Patrick et HELDAL, Tom (dir.), *Quarryscapes: Ancient Stone Quarry Landscapes in the Eastern Mediterranean*, Oslo, Geological Survey of Norway, n° 12 (numéro spécial), 2009.
- ADAIR, Linda S. et POPKIN, Barry M., « Are Child Eating Patterns Being Transformed Globally? », *Obesity, A Research Journal*, vol. 13, n° 7, 2005, p. 1281-1299.
- ADÉMAR DE CHABANNES, *Chronique*, introduction et trad. Yves Chauvin, et Georges Pon, Turnhout, Brepols, 2003.
- AGUILAR, Filomeno, « Le riz, c'est la vie. Une approche culturelle », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 205-218.
- , « Rice and Magic, a Cultural History from the Precolonial World to the Present », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 61, n° 3, 2013, p. 297-330.
- AGUILERS (D'), Raymond, *Historia Francorum qui ceperunt Iherusalem*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III.
- ALBERTINI-VIENNOT, Marie-Hélène LEFEBVRE, Clotilde, Anne CAUQUETOUX (dir.), *Bouches-du-Rhône*, Paris, Gallimard, coll. « Encyclopédies du voyage France », 1994.

- AMAT, Jean-Paul, « Les champs de bataille 1914-1918 : des paysages du conflit aux paysages d'aujourd'hui », *Revue de la Société des amis du musée de l'Armée*, n° 104, 1992, p. 69-75.
- AMERINE, Maynard Andrew et JOSLYN, Maynard Alexander, *Table Wines. The Technology of their Production*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- ANDAYA, Barbara Watson et ANDAYA, Leonard, *A History of Malaysia*, London, Macmillan, 1982.
- ANONYME, *Archives historiques du Rouergue*, t. II, *Documents sur la Réforme. Mémoires d'un calviniste de Millau*, éd. Jean-Louis Rigal, Rodez, Carrère, 1911.
- ANONYME, *Histoire anonyme de la première croisade [Gesta Francorum et aliorum Hierosolymitanorum]*, trad. Louis Bréhier, Paris, Les Belles Lettres, 1964.
- AOURAGH, Mbark, LACAZE, Bernard, HOTYAT, Micheline, RAGALA, Rachid et EL ABOUDI, Ahmed, « Cartographie et suivi de la densité des arbres de l'arganeraie (Sud-Ouest du Maroc) à partir d'images de télédétection à haute résolution spatiale », *Revue française de photogrammétrie et de télédétection (SFPT)*, n° 203, colloque AARSE 2012, 2013, p. 3-10.
- AQUINO, Dante et PERSON, Gerard, « Tradition and Change: Beer Consumption in Northeast Luzon, Philippines », dans SCHIEFENHÖVEL, Wulf et MACBETH, Helen (dir.), *Liquid Bread: Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*, Oxford, Berghahn Books, 2011, p. 197-208.
- ARNOULD, Paul, « Un jardin dans la ville. Quelle biodiversité urbaine pour demain ? L'exemple du jardin de Gilles Clément à l'ÉNS de Lyon », *Territoires en mouvement. Revue de géographie et aménagement*, n° 12, 2012, p. 18-29, <http://temp.revues.org/1436>, consulté le 27 avril 2017.
- ASCAN, Tricia, ZAPATA, Normito et AGAPAY DE JESÚS, Hanna Aesa, « Status and Strategic Directions of the Lambanog Wine Processing Industry in Liliw, Laguna, Philippines », *Journal of the International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences*, vol. 16, n° 2, 2010, p. 39-52.
- ASSOCIATION DES ÉLEVEURS DE CHEVAUX DE RACE CAMARGUE, *Les Manades de chevaux de race Camargue*, Arles, Parc naturel régional de Camargue-Haras nationaux, 2005.
- AUDUC, Arlette, *Quand les monuments construisaient la nation. Le service des monuments historiques de 1830 à 1940*, Paris, Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2008.
- AYUSAWA, Shintarō, *Sakoku jidai no sekai chirigaku [La Géographie mondiale pendant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Hara shobō, 1980.
- AZANZA, Patricia V., GATCHALIAN, Corazon F. et ORTEGA, Melba P., « Food Safety Knowledge and Practices of Streetfood Vendors in a Philippines University Campus », *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol. 51, n° 4, 2000, p. 235-246.
- BACCHUS, Michel, « L'établissement des plans directeurs pendant la Première Guerre mondiale », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.),

- Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 128-156.
- BADIUS, Conrad, *Comédie du pape malade et tirant à la fin. Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Évangile, sont cathégoriquement découvertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible, par Thrasibule Phenice* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, I.-G. Fick, 1859.
- BAECHLER, Jean, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001.
- BAÉZA, Élisabeth, RIDEAU, Nicole, CHARTRIN, Pascal, DAVAIL, Stéphane, HOO-PARIS, R., MOUROT, Jacques, GUY, G., BERNADET, M.-D., HERMIER, Dominique, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production animale*, vol. 18, n° 2, 2005, p. 131-141.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BALLAND, Daniel (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, 1992.
- BARNES, Philip, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Hilo, Petroglyph Press, 2013.
- BARNETT, Clive, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394.
- BARONCELLI (de), Folco, *Raconte camarguen [Récits camarguais, 1935]*, Nîmes, L'Aucèu libre, 2003.
- BARRAU, Jacques, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. I, p. 9-58.
- BARTHE-DELOIZY, Francine, *Géographie de la nudité. Être nu quelque part*, Paris, Bréal, 2003.
- BASDEVANT, Arnaud, LAVILLE, Martine, LEREBOURS, Éric, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.
- BASHŌ, *Matsuo Bashō shū 1 zenhokku [Œuvres de Matsuo Bashō, t I, Tous les haïkus]*, éd. Imoto, Nōichi et Hori, Nobuo, Tōkyō, Shogaku kan, 1995.
- BÄTZING, Werner et ROUGIER, Henri, *Les Alpes. Un foyer de civilisation au cœur de l'Europe*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2006.
- BAUD, Anne, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie (XIX<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon 2, 2014, t. I. BAUDELET, Laurence, BASSET, Frédérique et LE ROY, Alice, *Jardins partagés. Utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.
- BAUMERT, Nicolas, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, Institut français de la mode-Regard, 2010, p. 179-205.

- , *Le Saké. Une exception japonaise*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2011.
- BÉALU, François, et CLÉMENT Gilles, *Éloge de la friche*, Bégard, Filigranes éditions, 1994.
- BEAULIEU (de), Augustin « Mémoires du voyage aux Indes orientales du général Beaulieu, dressés par lui-même », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1976.
- BERQUE, Augustin, *La Rizière et la Banquise*, Paris, Publications orientalistes de France, 1980.
- , *Le Sauvage et l'Artifice*, Paris, Gallimard, 1986.
- , « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, 1995, p. 14-19.
- , *Les Raisons du paysage*, Paris, Hazan, 1995.
- , *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009.
- , BONNIN, Philippe et GHORRA-GOBIN, Cynthia, *La Ville insoutenable*, Paris, Belin, 2006.
- BERTHIER, Paul, *Un épisode de l'histoire de la canne à sucre. Les anciennes sucreries du Maroc et leurs réseaux hydrauliques*, Rabat, Imp. F.R.A.M.A.R., 1966, 2 tomes.
- BERTRAND, Claude, BERTRAND, Georges et RAYNAUD, Jean, « Le Sidobre (Tarn). Esquisse d'une monographie », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 49, n° 2, 1978, p. 259-314.
- BERTRAND, Georges, « Les géographes français et leurs paysages », *Annales de géographie*, vol. 93, n° 516, 1984, p. 218-229.
- BERNARD-MAÎTRE, Henri, HUMBERT-CLAUDE, Pierre et PRUNIER, Maurice, *Présences occidentales au Japon. Du « siècle chrétien » à la réouverture du XIX<sup>e</sup> siècle*, éd. Christophe Marquet, Paris, Éditions du Cerf, 2011.

- BÉTARD, François, « Potentialités écologiques des carrières de quartzite après exploitation : l'exemple de la carrière de Cheffois (Vendée, France) », *Physio-géo*, vol. 5, 2011, p. 75-93.
- BÈZE (DE), Théodore, *Histoire ecclésiastique des églises reformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labours de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.
- , *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.
- BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.
- BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.
- BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.
- BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.
- BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au xv<sup>e</sup> siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.
- BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux xviii<sup>e</sup> et xix<sup>e</sup> siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.
- BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.
- BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.
- , « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.
- , « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.
- BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du xv<sup>e</sup> siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUISSOU, Jean-Marie, SIBONI, Jonathan et SINS, Max-Jean, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Paris, Picquier poche, 2013.
- BOULANGER, Philippe, « Le paysage de la Grande Guerre dans le pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie*, vol. 173, n° 1, avril 2001, p. 35-56.
- , « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88.
- , *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica, 2002.
- , *Géographie et culture militaire française aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles*, mémoire d'habilitation à diriger des recherches sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2009.
- BOULANGER, Sylvaine, *Paysage et Viticulture. Le vignoble jurassien*, *Ruralia*, n° 7, 2000.
- , « Le rôle des AOC dans le renouveau du vignoble lorrain. Amorce d'une valorisation délicate à mettre en œuvre », dans BODINIER, Bernard, LACHAUD, Stéphanie et MARACHE, Corinne (dir.) *L'Univers du vin*, PUR, 2015, p. 107-122.
- BOURDEAU-LEPAGE, Lise et VIDAL, Roland (dir.), *Nature en ville. Attentes citoyennes et actions publiques*, Paris, Editopics, 2014.
- BOURDIEU, Pierre, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Seuil, 1970.
- BOURGUEIL (DE), Baudri, *Historia Jerosolimitana*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Paris, Imprimerie royale, 1879, t. IV. BOXER, Charles R., *The Christian Century in Japan, 1549-1650*, Berkeley, University of California Press, 1951.
- BRAVARD, Jean-Paul, « La construction identitaire d'un haut-lieu touristique français. Les gorges de l'Ardèche (1840-1914) », dans BÉDARD, Mario (dir.), *Le Paysage. Un projet politique*, actes des 20<sup>e</sup> Entretiens Jacques-Cartier, Lyon 30 novembre-1<sup>er</sup> décembre 2007, Montréal, Presses universitaires du Québec, 2009, p. 71-86.
- BRUNEL, Sylvie, *Géographie amoureuse du monde*, Paris, JC Lattès, 2011.
- , et COLOMB DE DAUNANT, Florian, *Crin-Blanc ou l'Invention de la Camargue*, Arles, Actes Sud, 2016.
- BRUNHES, Jean, *La Géographie humaine*, Paris, Félix Alcan, 1934, t. I, 4<sup>e</sup> éd..
- , *La Géographie humaine*, édition abrégée, Paris, PUF, 1942.
- CABATON, Antoine, *Les Indes néerlandaises*, Paris, Guilmoto, 1910.
- CAMARGO, Umberto Almeida, MANDELLI, Francisco et CONCEIÇÃO, Marco Antônio Fonseca et TONIETTO, Jorge, « Grapevine Performance and Production Strategies in Tropical Climates », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 4, 2012, p. 257-269.
- CAMILLERI, Andrea, *L'Excursion à Tindari*, Paris, Fleuve Noir, 2002.
- , *Le Tour de la bouée*, Paris, Fleuve Noir, 2005.
- CAMPONESI, Piero, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions le Chemin vert, 1981.

- CAMUS, Jean-Pierre, « Les cannibales de Dieu. Polémique sur l'anthropophagie de la première croisade », *Histoire et conséquences*, n° 3, 2005, p. 64-83.
- CANETTI, Élias, *Masse et Puissance*, Paris, Gallimard, 1966.
- CARCOPINO, Jérôme, *La Vie quotidienne à Rome à l'apogée de l'Empire*, Paris, Hachette, 1939.
- CARRÉ, Catherine et CHARTIER, Michèle, « La gestion d'une ressource non renouvelable : entre gestion durable et aménagement des nuisances, le cas des granulats alluvionnaires en Île-de-France », *Annales de Géographie*, vol. 111, n° 626, 2002, p. 406-418.
- CAUQUELIN, Anne, *Petit traité du jardin ordinaire*, Paris, Payot & Rivages, 2003.
- CHAPIN, Stuart, POWER, Mary-Eleanor, PICKET, Steward (dir.), « Earth Stewardship: Science for Action to Sustain Human-Earth System », *Ecosphere*, vol. 2, n° 8, 2011, 89 p.
- CHARDIGNY, Françoise et LEBRETON, Philippe, « La politique française de protection des paysages et sites naturels. Réflexion sur l'efficacité de la loi de 1930 sur le classement des sites », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 69, n° 4, « Paysage. Le mot et la chose », 1994, p. 287-304.
- CHAUSSEADE, Jean, *La Mer nourricière. Enjeu du XX<sup>e</sup> siècle*, Champtoceaux, Imprimerie de la Concorde, 1994.
- HAZEL, Luc et Murielle, *Camargue. Un écosystème entre terre et eau*, Versailles, Éditions Quæ, 2013.
- CHENOT, Élodie-Denise, SCHWARTZ, Christophe (dir.), *Jardins potagers. Terres inconnues?*, Paris, EDP Sciences, 2013.
- CHENG, Jen Ju et CHENG, Flora Sheng-hua, « The Evolutionary and Distributional Tendance of the Varieties of Rice (*Oryza sativa* Linn.) in Taïwan », *Geographical Research*, n° 27, 1997, p. 45-79.
- CHEVALIER, Annelise, « Les gardians de Camargue », *Courrier du parc naturel régional de Camargue*, n° 56, 2007.
- , *Le Bois des Rièges*, Arles, Actes Sud, 2014.
- CHEVALLIER Raymond, « Le paysage palimpseste de l'histoire : pour une archéologie du paysage », *Mélanges de la Casa de Velázquez*, vol. 12, n° 1, 1976, p. 503-510.
- CHIVA, Matty, « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, vol. 31, n° 1, 1979, p. 107-118.
- , *Le Doux et l'Amer*, Paris, PUF, 1985.
- CHO, Byung-Hee, « Two Path for Alternative Medicine: Professionalization of oriental Medicine and the Growth of Lay Acupuncturists in Korea », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 44-72.
- CHO, Joo-hyun, « Neoliberal Governmentality at Work: Post-IMF Korean Society and the Construction of Neoliberal Women », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, automne 2009, p. 15-43.

- CHO, Yong-jin, « The Physical and Cultural Faces of the Korean People », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 83-101.
- CHOI, Sang-Chin et KIM, Kibum, « *Chemyeon* – Social Face in Korean Culture », *Korea Journal*, été 2004, vol. 44, n° 2, p. 30-51.
- CLARK, Kenneth, *L'Art du paysage*, Paris, Arléa, 2010.
- CLAVAL, Paul, « Éthique et nature. Une approche conceptuelle », *Géographie et cultures*, n° 37, 2001, p. 4-22.
- , *Géographie culturelle. Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, Armand Colin, 2003.
- , « Ouverture des rencontres » et « Clôture des rencontres », dans *La Truffe en Pays Martelais hier et aujourd'hui*, Martel, Association Rencontres et Patrimoine en Pays Martelais, 2009, p. 11-18, 217-222.
- , et SINGARAVELOU, *Ethnogéographies*, Paris, L'Harmattan, 1995.
- CLEARY, Mark et EATON, Peter, *Borneo: Change and Development*, Singapore, OUP, 1992.
- CLÉMENT, Marie-Christine et Didier, *Colette gourmande*, Paris, Albin Michel, 1990.
- CLÉMENT, Gilles, « Paysage, jardin et génie naturel », Paris, Collège de France-Fayard, coll. « Leçons inaugurales », n° 222, 2012, <http://books.openedition.org/cdf/508>, mis en ligne le 24 janvier 2013, consulté le 27 avril 2017.
- CLERGEAU, Cécile et ETCHEVERRIA, Olivier, « Gastronomie et développement local », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 12-14.
- , « La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. Analyse à partir du cas de Vonnas », *Mondes du tourisme*, n° 7, 2013, p. 52-67.
- CLOUT, Hugh, *After the Ruins: Restoring the Countryside of Northern France After the Great War*, Exeter, University of Exeter Press, 1996.
- COHEN, Marianne et HOTYAT, Micheline, « Embroussaillement et boisement sur le Causse Méjean entre 1965 et 1992 : une approche par photo-interprétation diachronique », dans *Grands Causses. Nouveaux enjeux, nouveaux regards en hommage à Paul Marres*, Millau, Causses et Cévennes, 1995, p. 113-127.
- COHEN, Marianne, ALEXANDRE, Frédéric, *et al.*, « Embroussaillement, pratiques et représentations sociales : une recherche de corrélations », *Nature, sciences, Sociétés*, vol. 5, n° 1, 1997, p. 31-44.
- COLETTE, *Prisons et Paradis*, dans *Œuvres*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. III.
- [COLLECTIF], *Gens de Camargue et de bouvine*, éd. Guy Degas, Paris, Omnibus, 1999.
- [COLLECTIF], *Aménageur d'espaces*, Rungis, CEMEX, 2006.
- [COLLECTIF], *Terre Sauvage-Conservatoire du littoral*, hors-série numéro 1, « Camargue. l'équilibre retrouvé », été 2009.
- [COLLECTIF], *Korea Journal*, vol. 49, n° 9 (numéro spécial) « The Politics of the Body in Contemporary Korea », 2009.

- [COLLECTIF], *Guide des paysages de carrières*, UNICEM-UNPG, 2009.
- COLMAN, Tyler, *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*, Berkeley, University of California Press, 2008.
- COLOMB DE DAUNANT, Denys et PROAL, Jean, *Camargue. Terre des chevaux et des taureaux sauvages*, Lausanne, Marguerat, 1955.
- , et RITTER, Régis, *Camargue. Couleurs, traditions*, Nîmes, Les Indiennes de Nîmes, 1993.
- , et LAMORISSE, Albert, *Crin-Blanc*, Paris, Hachette, 1953.
- COMMINS, Terry, ASAVASANTI, Suvaluk et DELOIRE, Alain, « What is tropical wine and what defines it? Thailand as a Case Study », *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, vol. 5, n° 2, 2012, p. 79-95.
- COMNÈNE, Anne, *Alexiade*, trad. Bernard Leib, Paris, Les Belles Lettres, 1967, 2<sup>e</sup> édition.
- CONDOMINAS, Georges, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, 1980, p. 198-221.
- , et HAUDRICOURT, André-Georges, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnomg Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*, vol. 32, n° 351-352, 1952, p. 19-27 et n° 353-354, 1952, p. 168-180.
- CONSTANTIN, Nathalie et WAHLI, Walter, *La Nutrigénomique dans votre assiette. Les gènes ont aussi leur part du gâteau...*, Bruxelles, De Boeck éditions, 2011.
- COOK, Ian, CROUCH, David, TAYLOR, Stefen et RYAN, James R. (dir.), *Cultural Turn/ Geographical Turns*, London, Chapman, 2000.
- CORBEAU, Jean-Pierre et POULAIN, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2008.
- COSTON (DE), Adolphe, *Histoire de Montélimar et des principales familles qui ont habité cette ville*, Montélimar, Bourron, 1883, t. II. COUTAU-BÉGARIE, Hervé, *Traité de stratégie*, Paris, Economica, 1999.
- CROUZET-PAVAN, Élisabeth, *Le Mystère des rois de Jérusalem*, Paris, Albin Michel, 2013.
- CROWFORD, Osbert Guy S. et KEILLER Alexander, *Wessex from the Air*, Oxford, OUP, 1928.
- C SERGO, Julia et LEMASSON, Jean-Pierre, *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008.
- DA LAGE, Antoine et MÉTAILLIÉ, Georges (dir.), *Dictionnaire de biogéographie végétale*, Paris, CNRS éditions, 2000.
- DARDEL, Éric, *L'Homme et la Terre. Nature de la réalité géographique*, Paris, PUF, 1952 ; rééd. Paris, éditions du CTHS, 1990.
- DAUM, Pierre, *Immigrés de force. Les travailleurs indochinois en France (1939-1952)*, Arles, éditions Solin, 2009.
- DAUPHINÉ, André, *Géographie fractale*, Paris, Hermès/Lavoisier, 2012.

- DAVODEAU, Hervé, « La dimension spatiale de l'action paysagère », *Annales de géographie*, n° 679, 2011, p. 246-265.
- DAWS, Gavan, *Shoal of Time: A History of Hawaiian Islands*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1968.
- DE KONINCK, Rodolphe, « Les politiques de développement agricole en Malaysia ou l'impatience de l'État tutélaire », *Archipel*, vol. 31, n° 1, 1986, p. 131-153.
- , « La paysannerie comme fer de lance territorial de l'État : le cas de la Malaysia », *Cahiers de sciences humaines*, vol. 22, n° 3-4, 1986, p. 355-370.
- , *Malaysia. La dualité territoriale*, Paris, Belin/La Documentation française, 2007.
- DELÉTANG, Henri (dir.), *L'Archéologie aérienne en France*, Paris, Errance, 1999.
- DE LUMLEY, Henry (dir.), *Le Beau, l'Art et l'Homme*, Paris, CNRS éditions, 2014.
- DENIKER, Joseph, *Les Races et les peuples de la terre*, Paris, Masson, 1926.
- DESCOLA, Philippe, *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1986.
- , « L'explication causale », dans DESCOLA, Philippe, *Les Idées de l'anthropologie*, Paris, Armand Colin, 1988, p. 11-59.
- DICKIE, John, *Delizia! Une histoire culinaire de l'Italie*, Paris, Payot & Rivages, coll. « Petite bibliothèque Payot », 2010.
- DI MOIA, John, *Reconstructing Bodies: Biomedicine, Health, and Nation-Building in South Korea since 1945*, Standford, Stanford University Press, 2013.
- DION, Roger, *Le Val-de-Loire. Étude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933.
- , « Querelle des Anciens et des Modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431.
- , *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959.
- DIREN Provence-Alpes-Côte d'Azur, *Guide de bonnes pratiques. Aide à la prise en compte du paysage dans les études d'impact de carrières et du milieu naturel en Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Aix-en-Provence, DIREN, 2006.
- DÖGEN, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994.
- DUBOST, Françoise, *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994.
- DUHART, Frédéric, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle) », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 9-12.
- DUMAS, Alexandre, *Mon dictionnaire de cuisine*, Paris, 10/18, 1998.
- DUPARC-QUIOC, Suzanne, *La Chanson d'Antioche*, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1978.
- , « La Chanson d'Antioche (de Richard le Pèlerin et Graindor de Douai) », dans RÉGNIER-BOHLER, Danièle (dir.), *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre sainte (XI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 1997, p. 25-171.

- DUPUIS, Jacques, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, 1969.
- DUROSSEAU, Thierry, *Une cité industrielle en Camargue. Salin-de-Giraud*, Marseille, Parenthèses/CAUE 13/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- ECONOMIC PLANNING AGENCY, *Chusu-kanrikino ni kansuru chosa [A Study on the economic management function]*, Tôkyô, 1964 (J).
- EDELBLUTTE, Simon, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75, n° 4, 2000, p. 293-304.
- EGO, Michiko, *Daimyo no kurashi to shoku [La Vie alimentaire des seigneurs]*, Tôkyô, Dôseisha, 2002.
- EIJKHOFF, Pieter, *Wine in China*, Utrecht, Nederlands Wijnigilde, 2000.
- EKIKEN Kaibara, *Yamato honzô [Les Simples Japonais, 1709]*, Ariake shobô, 1975.
- ELFVING-HWANG, Joanna, « Cosmetic Surgery and Embodying the Moral Self in South Korean Popular Makeover Culture », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 11, n° 24/2, 17 juin 2013, p. 1-17, [http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig\\_Hwang/3956](http://japanfocus.org/-Joanna-Elfvig_Hwang/3956), consulté le 27 avril 2017.
- ELIADE, Mircea, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, 1952.
- ELLIS, William, *Polynesian Researches During a Residence of Nearly Eight Years in the Society and Sandwich Islands*, Londres, Fisher, Son & Jackson, 1836, 4 tomes, trad. Société des Océanistes, Paris, 1974, 2 tomes.
- ENJALBERT, Henri, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.
- EPSTEIN, Stephen et JOO, Rachel, « Multiple Exposures: Korean Bodies and the Transnational Imagination », *The Asia-Pacific Journal*, vol. 10, n° 33/1, 13 août 2012, p. 1-16, [http://apjif.org/-rachel\\_m\\_-joo/3807](http://apjif.org/-rachel_m_-joo/3807), consulté le 27 avril 2017.
- ESTAY, Patricio (dir.), *Peuples cavaliers*, Paris, Éditions du Chêne, 2001.
- ESTRADE, Jean-Marie, *Un culte de possession à Madagascar. Le Tromba*, Paris, Anthropos, 1977.
- ETCHEVERRIA, Olivier et BRAS, Michel, « Existe-t-il un goût de l'Aubrac », *Géographie et Cultures*, n° 50, 2005, p. 63-76.
- FAURE, Alain, *Paris Carême-prenant. Du Carnaval à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette Littérature, 1978.
- FEBVRE, Lucien, *Le Rhin. Histoire, mythes et réalités*, Paris, Perrin, 1997.
- , *La Terre et l'évolution humaine. Introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1922, rééd. 1970.
- FEDIDA, Pierre, « Le cannibale mélancolique », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6., « Destins du cannibalisme », 1972, p. 123-127.

- FERNANDEZ, Doreen, « Historias, Cronicas, Vocabularies: Some Spanish Sources for Research in Philippine Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 35, n° 3, 1987, p. 279-295.
- , « Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Food », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 36, n° 2, 1988, p. 219-232.
- FERRIER, Jean-Paul, *La Beauté géographique ou la Métaphore des lieux*, Paris, Economica-Anthropos, 2013.
- FERRO, Marc et AYOUBERRY, Pierre (dir.), *Une histoire du Rhin*, Paris, Ramsay, 1981.
- FILSER, Marc, « Le marketing de la production d'expérience: statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FISHER, Charles A., *South-East Asia: A Social, Economic and Political Geography*, London, Methuen & Co, 1966.
- FLORI, Jean, *Chroniqueurs et Propagandistes. Introduction critique aux sources de la Première croisade*, Genève, Droz, 2010.
- FODÉRE, Jacques, *Narration historique et topographique des convents de l'ordre Saint-François et monastères Sainte-Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgogne, à présent Saint Bonaventure*, Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861.
- FORDE, Darryl, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton & Co, 1963.
- FOULCHER DE CHARTRES, *Histoire des Croisades (1095-1127)*, trad. François Guizot; rééd. Clermont-Ferrand, Paleo, 2004.
- FRONTIN, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, 1999.
- FUKUDA, Ikuhiro, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké: imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire » dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.
- , « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923: modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éditions Sciences humaines, 2008.
- , *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- GADILLE, Rollande, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- GADIOT, Gérard, *En Camargue*, Grenoble, Arthaud, 1968.
- GAIGNEBET, Claude et FROMENTIN, Marie-Claude, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1979.
- GARCIA, Jean-Pierre, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.

GAUCHON, Christophe, « Les sites naturels classés entre 1906 et 1930 dans les Alpes du Nord : entre tourisme et protection, bilan et actualité », *Revue de géographie alpine*, vol. 90, n° 2, 2002, p. 15-31.

GELÉZEAU, Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, Paris, CNRS Éditions, 2003.

—, « Quand le luxe standard fabrique la ville. Construction urbaine et grands hôtels à Séoul », p. 55-76 ; « Les grands hôtels à Séoul. Au cœur des dynamiques métropolitaines », p. 101-120 ; « Espaces d'ailleurs, théâtres de prestige. Grands hôtels et sociabilités séouliennes », p. 191-206 ; dans Thierry Sanjuan (dir.), *Les Grands Hôtels en Asie. Modernité, dynamiques urbaines et sociabilités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2003.

GÉLY, Jean-Pierre et LORENZ, Jacqueline (dir.), *Carriers et bâtisseurs de la période préindustrielle. Europe et régions limitrophes*. Paris, CTHS, 2011.

GENPAKU, Sugita, *Rangku koto hajimé [L'Origine des études hollandaises]*, éd. Tomio Ogata, Tokyo, Iwanami shoten, 1959.

GENSHIN, Udagawa, *Ensei ihô meibutsu kô [Réflexion sur les spécialités médicales de l'Occident lointain]*, éd. Masaharu Endo, Tokyo, Kagaku shoin, 2009.

GENSHÔ, Mukai, « Hôchû biyô wamei honzô » [L'appellation japonaise des simples pour réserver dans la cuisine, 1694], dans M. Ueno et M. Yoshi (dir.), *Shokumotsu honzô hon taisei Kyoto*, Rinsen shoten, 2007, vol. 7.

GENTULUCCI, Umberto *et al.*, « Westernization of the Filipino population resident in Rome : obesity, diabetes and hypertension », *Diabetes/Metabolism. Research and Reviews*, vol. 24, n° 5, 2008, p. 364-370.

GIBBS, Phillip, *Building a Malay House*, Singapore, OUP, 1987.

GIRARD, René, *Mensonge romantique et vérité romanesque*, Paris, Grasset, 1961.

GIROIR, Guillaume, *La Province du Shandong. Étude géographique d'une province chinoise*, thèse sous la dir. de Paul Claval, université Paris-Sorbonne, 1994.

—, « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », *Douro. Estudos & Documentos*, vol. 13, 2002, p. 255-283 (consultable en ligne). actes du symposium international « La vigne et le vin dans le monde », université de Porto (Portugal), septembre 2001, <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9597.pdf>, consulté le 27 avril 2017.

—, « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système viti-vinicole émergent en Chine », *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, numéro spécial, ISSN 1982-5838, vol. 8, n° 3, octobre 2014, p. 211-237, (consultable en ligne), actes du colloque international « Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement », Florianopolis (Brésil), décembre 2013, chaires Unesco « Culture et Traditions du Vin » (université de Bourgogne) et « Culture, Tourisme, Développement » (université Panthéon-Sorbonne), université fédérale du Parana, <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/373/379>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le fait viti-vinicole en Chine dans le champ des sciences humaines et sociales. Premiers résultats et programme de recherche », actes de la conférence annuelle de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), Mendoza (Argentine),

9-14 novembre 2014, <http://dx.doi.org/10.1051/oivconf/201407010>, consulté le 27 avril 2017.

—, « Le marché du vin en Chine : Entre ivresse et réalités », dans LEGOUY, François, BOULANGER, Sylvaine (dir.) *Atlas sur la vigne et le vin dans la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 164-165.

GLABER, Raoul, *Histoires*, trad. et éd. Mathieu Arnoux, Turnhout, Brepols, 1996.

GOGUEY René et CORDIER Alexandra, *Photographie aérienne et archéologie. Une aventure sur les traces de l'humanité*, Paris, Infolio éditions, 2015.

GOIFFON, Marie et CONSALÈS, Jean-Noël, « Le massif des Calanques (Marseille-Cassis) et la pointe des Châteaux (Saint-François, Guadeloupe). Périmètres d'intervention et mesures de protection sur deux grands sites littoraux périurbains », *Méditerranée*, n° 105, 2005, p. 29-35.

GONDET, Sébastien, « Stratégies d'exploitation de la pierre à Persépolis. Nouvelles données archéologiques », *Iranica Antiqua*, n° 50, 2015, p. 279-331.

GORDON, Bertram M., « Shifting Tastes and Terms: The Rise of California Cuisine », *Revue française d'études américaines*, vol. 27, n° 1, février 1986, p. 109-126.

634

GOULART, Simon, *Mémoires de l'Etat de France sous Charles neufiesme contenant les choses les plus notables, faictes et publiées tant par les catholiques que par ceux de la Religion, depuis le troisieme edict de pacification fait au mois d'aoust 1570 jusques au regne de Henri troisieme et reduits en trois volumes*, éd. Heinrich Wolf, Meidelbourg, s.l. [Genève?], 1758, t. I.

GOURBIN, Patrice, *Les Monuments historiques de 1940 à 1959. Administration, architecture, urbanisme*, Rennes, PUR, 2008.

GOUROU, Pierre, « Civilisations et géographie humaine en Asie des moussons », *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, vol. 44, n° 2, 1951, p. 467-475.

—, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, n° 51, 1955, p. 125-130.

—, *Terres de bonne espérance. Le monde tropical*, Paris, Plon, coll. « Terre humaine », 1982.

—, *Riz et Civilisation*, Paris, Fayard, 1986.

GRANOVETTER, Mark, « Economic action and social structure: the problem of embeddedness », *American Journal of Sociology*, vol. 91, n° 3, 1985, p. 481-510.

GREENBAUM, Lenora, « Societal Correlates of Possession Trance in South-Saharan Africa », dans Érika Bourguignon (dir.), *Altered States of Consciousness and Social Change*, Columbus, Ohio State Univ Press, 1973, p. 39-57.

GRESCOE, Taras, *La Mer engloutie. Le poisson de nos assiettes aura-t-il la peau de la planète?*, Lausanne, Éditions Noir sur Blanc, 2010.

GUÉMÉNÉ, Daniel, GUY, Gérard et FAURE, Jean-Michel, « Foie gras, gavage et bien-être animal : vers un peu d'objectivité ! Le point sur l'évolution des pratiques de production et les acquis de la recherche », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 81-87.

GUÉRAUD, Jean, *La Chronique lyonnaise (1536-1562)*, éd. Jean Tricou, Lyon, Imprimerie Audin, 1929.

GUÉRAICHE, William, « Un peuple de migrants », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

GUTERSOHN, Heinrich, *Geographie der Schweiz*, t. I, *Alpen. Wallis, Tessin, Graubünden*, Bern, Kümmerly & Frey, 1964.

GUY, Gérard et GUÉMENÉ, Daniel, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 1-8.

HAGENMEYER, Heinrich, *Chronologie de la première croisade (1094-1100)*. *Revue de l'Orient latin*, VI, VII et VIII, Paris, E. Leroux, 1902, rééd. Georg Olms Verlag, Hildesheim/New York, 1973.

HAKUSEKI, Arai, « Sairan igen » [Examen critique des dires des étrangers, 1708], dans *id.*, *Seiyō kibun [Échos d'Occident]*, Tokyo, Heibonsha, 1968.

HANCOCK, David, *Oceans of wines. Madeira and the Emergence of American Trade and Taste*, New Haven/London, Yale University Press, 2009.

HANNICKEL, Erica, *Empire of Vines. Wine culture in America*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2013.

HANSEN, Michel, « Viandes et nourriture dans le “Gargantua” ou les métamorphoses du banquet », dans *Bulletin de l'Association d'étude sur l'humanisme, la Réforme et la Renaissance*, vol. 26, n° 1, 1988, p. 5-22.

HATON, Claude, *Mémoires contenant le récit des événements accomplis de 1553 à 1587, principalement dans la Champagne et la Brie*, éd. Félix Bourquelot, Paris, Imprimerie impériale, 1857, t. I.

HAUDRICOURT, André-Georges, *La Technologie science humaine. Recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987.

—, et HÉDIN, Louis, *L'Homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.

HAZEBROUCQ, Jean-Marie, « De l'espace touristique à la destination touristique, un “territoire” qui se projette », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I, *Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 7-25.

HEIDEGER, Martin, *Être et Temps [Sein und Zeit, 1927]*, trad. François Veizin, Paris, Gallimard, 1986.

HELDAL, Tom et STOREMYR, Per, « The Quarries at the Aswan West Bank », dans BLOXAM, Elizabeth, HELDAL, Tom et STOREMYR, Per (dir.), *Characterisation of Complex Quarry Landscapes: An Example from the West Bank Quarries Aswan*, Oslo, Quarryscapes Report : Project Quarryscape-Geological Survey of Norway, 2007, p. 69-141, [http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs\\_del4\\_report\\_lr.pdf](http://www.quarryscapes.no/text/publications/qs_del4_report_lr.pdf), consulté le 27 avril 2017.

- HERBIN, Carine et ROCHARD, Joël, *Les Paysages viticoles*, Bordeaux, Éditions Féret, 2006.
- HINNEWINKEL, Jean-Claude, *Les Terroirs viticoles. Origines et devenir*, Bordeaux, Éditions Féret, 2004.
- , « L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale », *Méditerranée*, n° 109, 2007, <http://mediterranee.revues.org/106>, consulté le 27 avril 2017.
- , « Les terroirs vitivinicoles : des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, 2008.
- HITSUDAI, Hitomi, *Honchô shoku kagami [Encyclopédie des aliments du pays, 1698]*, vol. 1, Tokyo, Heibonsha, 1976.
- HOLBROOK, Morris. B et HIRSCHMAN, Elizabeth. C., « The Experiential Expects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 2, 1982, p. 132-140, [http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook\\_-\\_10.pdf](http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf), consulté le 27 avril 2017.
- HOTYAT, Micheline, « Espaces et milieux forestiers : des systèmes en perpétuelle transformation », dans JOSEPH, Philippe (dir.), *Écosystèmes forestiers des Caraïbes*, Paris, Karthala, 2009, p. 33-50.
- , « Intérêt de l'approche systémique pour l'étude de formations végétales en milieux forestiers : l'exemple de la forêt de Fontainebleau », *VertigO, La revue électronique en sciences de l'environnement*, hors-série n° 14, 2012, <https://vertigo.revues.org/12446>, mis en ligne le 18 septembre 2012, consulté le 27 avril 2017.
- , « Impact des activités touristiques en forêt de Fontainebleau du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours : exemples des séries artistiques et de la platière d'Apremont », *Bulletin de l'Association de géographes français : Géographies*, vol. 90, n° 2, 2013, p. 219-231.
- , « La forêt de Fontainebleau : grès d'hier et d'aujourd'hui », dans CORVOL, Andrée, DEREIX, Charles, GRESSER, Pierre, LORMANT, François, ROCHEL, Xavier (dir.), *Regards sur la forêt*, Paris, L'Harmattan, 2014, p. 101-110.
- HOUZARD, Gérard, *Les Massifs forestiers de Basse-Normandie. Brix, Andaines et Écouves. Essai de biogéographie*, thèse sous la dir. d'André Journaux, université de Caen, 1980, 2 tomes, 667 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, PITTE, Jean-Robert, PLANHOL (DE), Xavier, et al., *Les Vins de l'impossible*, Grenoble, Glénat, 1990.
- HUETZ DE LEMPS, Christian, « Populations indigènes et maladies nouvelles au moment de la découverte », dans BUCHET, Christian (dir.), *L'Homme, la santé et la mer. Actes du colloque international tenu à l'Institut catholique de Paris les 5 et 6 décembre 1995*, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 231-251.
- HUETZ DE LEMPS, Paul, *Les Français. Acteurs et spectateurs de l'histoire d'Hawaï (1837-1898)*, thèse sous la dir. d'Yves-Marie Bercé, Paris, d'École nationale des chartes, 2001, 2 tomes.
- HUMBERT, André, *Campagnes andalouses et colons castillans. Paysages d'un front pionnier entre Grenade et Jaén*, Madrid, Casa de Velázquez, 1988.

- , « Géographie historique ou la dérive des systèmes géographiques », *Hérodote*, n° 74-75, 1994, p. 95-110.
- , « Los paisajes agrarios de España : una mirada desde el aire », dans MOLINERO, Fernando, OJEDA, Juan-Francisco et TORT, Joan (dir.), *Los Paisajes agrarios de España. Caracterización, evolución y tipificación*, Madrid, ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011, p. 169-180.
- , *Le Géographe et le Tapis volant*, Madrid, Casa de Velázquez, 2012, 187 p.
- HUSSON, Jean-Pierre, « Représentations et images des villes de la Renaissance : l'exemple des cartes de Nancy », Nancy, *Annales de l'Est*, n° 1, 2014, p. 223-239.
- HUYNH, Thuy, AARNINK, André, DRUCKER, Adam, et VERSTEGEN, Mark, « Pig Production in Cambodia, Laos, Philippines, and Vietnam : A Review », *Asian Journal of Agriculture and Development*, vol. 3, n° 1-2, 2006, p. 69-90.
- ISHIGE, Naomichi, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, 2012.
- IMADA, Yōzō, *Edo no honya san [Les Librairies à Edo]*, Tōkyō, Heibonsha, 2009.
- IMAIZUMI, Genkichi, *Zoku rangaku no ie Katsuragawa no hitobito [Les Katsuragawa, une famille d'hollandiste. Suite]*, Tōkyō, Shinozaki shorin, 1968.
- IWASHITA, Tetsunori et MAEHIRA, Fusa-aki (dir.), *Kinsei Nihon no kaigai jōhō [Les Informations sur le monde extérieur au Japon de l'époque moderne]*, Tōkyō, Iwata Shoin, 1997.
- JACOB-ROUSSEAU, Nicolas, et ROUSSEAU-JACOB, Isabelle, « Les carrières, un paysage des rives fluviales ? », dans Maurice Bernadet et Antoine Frémont (dir.), *Fleuves et Territoires*, actes des 7<sup>e</sup> rencontres de Mâcon, 13-14 septembre 2012, Mâcon, IRVSM, 2014, p. 293-312.
- JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, coll. « Sociétés », 2009.
- JACQUOT, Anne-Cécile, « Quelle gouvernance des projets d'ouverture et d'extension de carrières ? », *Projets de paysage*, juillet 2010, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle\\_gouvernance\\_des\\_projets\\_d\\_ouverture\\_et\\_d\\_extension\\_de\\_carrieres\\_2010\\_s.p](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/quelle_gouvernance_des_projets_d_ouverture_et_d_extension_de_carrieres_2010_s.p).
- JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.
- JIGYŌKAI, Kaikoku Hyakunen Kinen Bunka *Sakoku jidai Nihonjin no kaigai chishiki [Les connaissances des Japonais sur le monde extérieur durant l'époque de fermeture]*, Tōkyō, Kangensha, 1953.
- JOKEN Nishikawa, *Kai tsūshō kō [Notes sur les relations commerciales avec la Chine et les Barbares]*, Kyoto, 1695.

- JOLIET, Fabienne, « Identification plastique et interprétation culturelle du vignoble », *Paysages de vignes et de vins. Patrimoine, enjeux, valorisation*, actes du Colloque international de Fontevraud, les 2, 3 et 4 juillet 2003, p. 85-90.
- JOYES, Claire, *Les Carnets de cuisine de Monet*, Paris, Éditions du Chêne, 1989.
- JUNIEN, Claudine, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire. Terrains génétiques et nutrition*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2003.
- JÜNGER, Ernst, *Le Boqueteau 125* [1932], Paris, Payot & Rivages, 1995.
- JUVIN, Hervé, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, 2013.
- KATŌ, Shūichi, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, 2009.
- KAUFMAN, Jean-Claude, *La Guerre des fesses. Minceur, rondeurs et beauté*, Paris, JC Lattès, 2013.
- KENNEDY, Raymond, « A Survey of Indonesian Civilization », dans MURDOCK, George Peter (dir.), *Studies in the Science of Society: Presented to Galloway Keller in celebration of his completion of Thirty Years as Professor of the Science of Society in Yale University*, New Haven/London, Yale University Press/Humphrey Milford-Oxford University Press, 1937, p. 267-297.
- KIM, Eun-shil, « The Politics of the Body in Contemporary Korea [Introduction to the special issue] », *Korea Journal*, vol. 49, n° 9, 2009, p. 5-14.
- KIM, Yeran, « Idol Republic: The Global Emergence of Girl Industries and the Commercialization of Girl Bodies », *Journal of Gender Studies*, vol. 20, n° 4, 2011, p. 333-345.
- KIM, Youngseok, *The Social Foundation of Luxury Good Obsession in South Korea*, mémoire de maîtrise sous la dir. de Chandler Rosenberger, Waltham, Brandeis University, 2011.
- KOO, Hagen, « Luxury, Well-being and Class Distinction in Korea », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 10 octobre 2010.
- KOO, Se-Woong, « Dressing the Korean Body: Fashion, Luxury and Nation Reconsidered », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 22 février 2013. (© ksw crc 130222)
- KOTOSUGA, Tanigawa, *Wakun no shiori* [Le Guide des mots japonais, 1887], éd. Shin-ichi Ôtomo, Tokyo, Ozora sha, 1998.
- KUYKENDALL, Ralph Simpson, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1966-1968, 3 tomes.
- LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1997.
- , *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- LACOSTE, Yves, « Editorial : à quoi sert le paysage? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

- LANDON, Norbert, *L'Évolution contemporaine du profil en long des affluents du Rhône moyen. Constat régional et analyse d'un hydrosystème complexe, la Drôme*, thèse sous la dir. de Jean-Paul Bravard, université Paris-Sorbonne, 1999.
- LANOË, Catherine, « L'invention de la peau. Les techniques de blanchiment du visage à l'époque moderne », *Communications*, vol. 81, n° 1, « Corps et techniques, dir. Georges Vigarello, 2007, p. 107-120, [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm\\_05888018\\_2007\\_num\\_81\\_1\\_2462](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_05888018_2007_num_81_1_2462), consulté le 27 avril 2017.
- LAPSLEY, James T., *Bottled Poetry: Napa Winemaking from Prohibition to the Modern Area*, Berkeley, University of California Press, 1996.
- LARDON, Sylvie, FRIEDBERG, Claudine, LAMOTTE, Sandrine, MATHIEU, Nicole et OSTY, Pierre-Louis, *Usages des sols. Pratiques d'éleveurs, représentation de la nature et dynamique des milieux et des ressources*, rapport final de recherche du programme PIE Environnement, Paris, Vie et Société/CNRS éditions, 1996.
- LAURENT, Xavier, *Grandeur et misère du patrimoine. D'André Malraux à Jacques Dubamel (1959-1973)*, Paris, École nationale des chartes-Comité d'histoire du ministère de la Culture, 2003.
- LAVILLE, Bettina, « Du ministère de l'impossible au ministère d'État », *Revue française d'administration publique*, n° 134, 2010, p. 277-311.
- LAW, Lisa, « Home Cooking: Filipino Women and Geographies of the Senses in Hong Kong », *Cultural Geographies*, vol. 8, n° 3, 2001, p. 264-283.
- LAZZAROTTI, Olivier, *Des lieux pour mémoires. Monument, patrimoine et mémoires-Monde*, Paris, Armand Colin, 2012.
- LEE, Seung-Hwan, « The Social Meaning of the Body in Confucian Tradition: Between Moral and Political Power », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 5-29.
- LEEM, So Yeon et PARK, Jin Hee, « Rethinking Women and their Bodies in the Age of Biotechnology: Feminist Commentaries on the Hwang Affair », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 9, n° 2, 2008, p. 9-26.
- LEGOUY, François, « Les mises en scène paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin », communication au colloque international « De Jules Guyot à Robert Parker. 150 ans de construction des territoires du vin », organisé par la chaire Unesco « Culture et traditions du Vin », Dijon, 13-15 novembre 2008.
- , « Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val-de-Loire d'Orléans à Tours et ses abords périphériques », *Projets de paysage*, n° 15, janvier 2012, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les\\_heritages\\_paysagers\\_de\\_la\\_viticulture\\_dans\\_le\\_val\\_de\\_loire\\_d'Orleans\\_a\\_Tours\\_et\\_ses\\_abords\\_p%C3%A9riph%C3%A9rique](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/les_heritages_paysagers_de_la_viticulture_dans_le_val_de_loire_d'Orleans_a_Tours_et_ses_abords_p%C3%A9riph%C3%A9rique), consulté le 27 avril 2017.
- , et BOULANGER, Sylvaine, *Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015.
- LENGEREAU, Éric, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 1997, vol. 53, n° 1, p. 112-123.
- LERAT, Serge, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117.

- LEROI-GOURHAN, André, *Le Geste et la Parole*, Paris, Albin Michel, t. I, *Technique et Langage*, 1964, t. II, *Mémoire et Rythmes*, 1965.
- LESPEZ, Laurent (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, bibliothèque du pôle rural n° 3, Presses universitaires de Caen/MRSH, 2012.
- LESTRINGANT, Frank, « L'Histoire de la mappemonde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730.
- , « Le Cannibale et la Marmite », dans GOMEZ-GÉRAULT, Marie-Christine et LESTRINGANT, Frank (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63.
- LÉVÊQUE, Christian, *L'écologie est-elle encore scientifique?*, Paris, Éditions Quæ, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, t. I, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LI, Hua, LI, Jiagui et YANG, Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347 (en chinois).
- LI, Zhengping, *Chinese Wine*, Cambridge, CUP, 2011.
- LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1972.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, *L'Enotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Éditions Féret, 2009.
- LOISEAU, Bernard, *L'Envolée des saveurs*, Paris, Hachette-Michel Lafon, 1991.
- LOMBARD, Denys, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 25, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856.
- , « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans LOMBARD, Denys et AUBIN, Jean (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1988, p. 117-124.
- , *Le Carrefour javanais. Essai d'histoire globale*, Paris, Éditions de l'ÉHÉSS, 1990, 3 tomes.
- LOUP, Jean, *Pasteurs et agriculteurs valaisans*, Grenoble, Allier, 1965.
- LUCIUS, André, « Le vignoble alsacien », *Annales de géographie*, vol. 31, n° 171, 1922, p. 205-214.
- LÜER, Manfred et DURST, Andreas, *Rheingau mit Mittelrhein. Weine. Winzer. Weinlandschaften*, Frankfurt am Main, Scherz, 2009.
- LUKACS, Paul, *American Vintage. The Rise of American Wine*, New York, Houghton, 1985.
- LUQUIN, Elisabeth, « De l'espagnol au multilinguisme », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 287-306.
- LUSSAULT, Michel, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, 2007.

- MA, Eun Jeong, « The Medicine Cabinet: Korean Medicine Under Dispute », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 3, 2010, p. 367-382.
- MABY, Jacques, « L'espace œnologique. Les nouveaux territoires humains du vin », *Revista Universum*, vol. 2, n° 19, 2004, p. 94-109.
- , « Le vin, argument identitaire du paysage », actes des journées d'études de Société géographique italienne « Pour une nouvelle géographie du vin », Rome, janvier 2004.
- MCCRACKEN, Robert D., « Lactase Deficiency: An Example of Dietary Evolution », *Current Anthropology*, n° 12, 1971, p. 479-517.
- MALET, Nicole, *Dieu selon Calvin. Des mots à la doctrine*, Lausanne, L'Âge d'homme, 1977.
- MALGORN, Arnaud, *Recettes littéraires. Crustacés, poissons de rivière et de mer*, Paris, Mercure de France, 1998.
- MALINGREY, Philippe, *Introduction du droit de l'environnement*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 2011.
- MALINOWSKI, Bronislaw, *Une théorie scientifique de la culture et autres essais* [1944], Paris, François Maspéro éditeur, 1968.
- MARLORIN, Augustin, *Remonstrance a la Royne mère du roy, par ceux qui sont persecutez pour la parole de dieu. En laquelle ils rendent raison des principaux articles de la religion, et qui sont aujourd'huy en dispute*, Paris, A. M., 1561.
- MARSHALL, Alfred, *Principes d'économie politique* [*Principles of economics*, 1890], Paris/London, Gordon & Breach, 1971.
- MARSDEN, William, *The History of Sumatra* [1811], introduction de John Bastin, Singapore, Oxford University Press, 1986.
- MARTIN, Ambroise (dir.), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Éditions Lavoisier, coll. « Tec & Doc », 3<sup>e</sup> édition, 2001.
- MARTINO (DE), Ernesto, *La Terre de remords*, Paris, Gallimard, 1966.
- MATEJOWSKY, Ty, « SPAM and Fast-food "Glocalization" in the Philippines », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 10, n° 1, 2007, p. 23-41.
- , « Jolly Dogs and McSpaghetti: Anthropological Reflections on Global/Local Fast-Food Competition in the Philippines », *Journal of Asia-Pacific Business*, vol. 9, n° 4, 2008, p. 313-328.
- , « Fast Food and Nutritional Perceptions in the Age of "Globesity": Perspectives from the Provincial Philippines », *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, vol. 17, n° 1, 2009, p. 29-49.
- , « The Incredible, Edible *Balut*, Ethnographic Perspectives on the Philippines' Favorite Liminal Food », *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 16, n° 3, 2013, p. 387-404.
- MATHÉ, Thierry, FRANCOU, Aurée et HÉBEL, Pascale, « Restauration collective au travail: Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n° 277, août 2015.

- MATHEVET, Raphaël et BOUSQUET, François, *Résilience et Environnement*, Paris, Buchet-Chastel, 2014.
- MATHIEU, Marcel, *Formations géographiques militaires (1696-1966). Pages d'histoire*, Joigny, Publication de l'Amicale des géographes militaires, 1997.
- MAUDET, Jean-Baptiste et PITTE, Jean-Robert (préface), *Terres de taureaux. Les jeux taurins de l'Europe à l'Amérique*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010.
- MCCOY, Elin, *The Emperor of Wine: The Rise of Robert M. Parker, Jr., and the Reign of American Taste*, New York, Harper Collins Publishers, 2005.
- MEADOWS, Fiona et BOUISSON, Michel (dir.), *Voyage au cœur de la cuisine de rue*, Paris, Éditions Alternatives, 2013.
- MELLET, Caroline et MELLET Paul-Alexis, « La "marmitte renversée" : construction discursive et fonctionnement argumentatif d'une insulte dans les polémiques des guerres de religion (1560-1600) », *Argumentation et analyse du discours*, n° 8, 2012, <http://aad.revues.org/1273>.
- MENOZZI, Marie-Jo (dir.), *Les Jardins dans la ville entre nature et culture*, Rennes, PUR, 2014.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- MIGNON Christian, *Campagnes et paysans de l'Andalousie méditerranéenne*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1981.
- MILNER, Anthony, *The Malays*, Chichester, Wiley-Blackwell, 2011.
- MIURA, Atsushi, *Fasuto fūdoka suru nihon [La fast-foodoïsation du Japon]*, Tōkyō, Yōsensha, 2004.
- MOINE (LE), Robert, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III. MONTAIGLON (DE), Anatole, *Recueil de poésies françaises des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles. Morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet, 1855 ; rééd. A. Franck, 1876, t. IV, p. 51-65.
- MONTAIGNE (DE), Michel, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCI. MONTENAT, Christian et BARRIER, Pascal, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7-8, 2008, p. 64-69.
- MORLEY, Ian, « Modern Urban Designing in the Philippines, 1898-1916 », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 3-42.
- NAGAZUMI, Yōko, *Shuinsen* [bateaux munis d'une licence à cachet vermillon], Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2001.
- NAUDOT, Carle, *Camargue et Gardians* [1947], Arles, Actes Sud/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- NICOLAS, Laurence, *Beauduc. L'utopie des gratte-plages*, Marseille, Images en manœuvres éditions, 2008.

- NIEUHOFF, Johan, *Voyages and Travels to the East Indies, 1653-1670*, introduction par Anthony Reid, Singapore, OUP, 1988.
- NOGENT (DE), Guibert, *Historia quae dicitur Gesta Dei per Francos*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Imprimerie royale, 1879, t. IV.
- NOZAWA, Joji, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps modernes*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université de Paris-Sorbonne (à paraître).
- , « Wine-drinking Culture in Seventeenth Century Japan: The Role of Dutch Merchants » dans RATH, Eric C. et ASSMANN, Stephanie (dir.), *Japanese Foodways, Past & Present*, Urbana, University of Illinois Press, 2010, p. 108-125.
- , « Wine as a Luxury at the Dutch Factory in Japan During the Second Half of the 18<sup>th</sup> Century » dans RITTERSMA, Rengenier C. (dir.), *Luxury in the Low Countries*, Bruxelles, Pharo Publishing, 2010, p. 85-106.
- OCAMPO, Anthony, *The Latinos of Asia: How Filipino Americans break the rules of race*, Palo Alto, Stanford University Press, 2016.
- O'HARE, Daniel, « Interpreting the cultural landscape for tourism development », *Urban Design*, vol. 2, n° 1, 1997, p. 33-54.
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.
- OOI, Jin-Bee, *Peninsular Malaysia: Land, People and Economy in Malaya*, New York, Longman, 1976.
- Oranda-jin Nihon tokai-ki* [*Le Voyage maritime des Hollandais vers le Japon*], s.l., 1766.
- OTTO, Hans-Jürgen, *Écologie forestière*, Paris, Institut pour le développement forestier, 1998.
- OWEN, Jeanne, *A Wine Lover's Cook Book*, New York, M. Barrows & Cie, 1940.
- PALMER, Margaret A., BERNHARDT, Emily S., SCHLESINGER, William H., ESHLEMAN, Keith N., FOUFOULA-GEORGIU, Efi, HENDRYX, Michael S., *et al.*, « Mountaintop Mining Consequences », *Science*, vol. 327, n° 5962, 2010, p. 148-149.
- PANTE, Michael, « Urban Mobility and a Healthy City. Intertwined Transport and Public Health in American-Colonial Manila », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 73-101.
- PASTOUREAU, Michel et SIMONNET, Dominique, *Le Petit Livre des couleurs*, Paris, Éditions du Panama, 2005.
- , *Vert. Histoire d'une couleur*, Paris, Seuil, 2013.
- PASHENKO, Olga « Le jardin partagé est-il un paysage? », *Projets de paysage*, juillet 2011, [http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le\\_jardin\\_partage\\_est\\_il\\_un\\_paysage\\_](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/le_jardin_partage_est_il_un_paysage_), consulté le 27 avril 2017.

- PAUL-LÉVY, Françoise, « Toxiques, épistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose », dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Études vietnamiennes*, n° 3-4, « Pratiques alimentaires et identités culturelles », 1997, p. 163-204.
- PAULET, Jean-Pierre, *Les Représentations mentales en géographie*, Paris, Anthropos, 2002.
- PÉ, Marie-Pierre, « Principaux éléments du marché du foie gras », *6<sup>e</sup> journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 19-22.
- PEARSON, Bruce, *La Camargue*, Paris, Gallimard/Conservatoire du littoral, 1997.
- PECH, Pierre, *Les Milieux rupicoles. Les enjeux de la conservation des sols rocheux*, Versailles, Quæ, 2013.
- PÉDELABORDE, Pierre, *Le Climat du Bassin parisien*, Paris, Éditions M.-Th. Génin, 1958.
- PELLETIER, Philippe, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de géographie*, vol. 99, n° 553, 1990, p. 305-327.
- PERRET, Daniel, *La Formation d'un paysage ethnique. Batak et Malais de Sumatra Nord-Est*, Paris, Presses de l'École française d'Extrême-Orient, 1995.
- PERUSSIS (DE), Loys, *Discours des guerres du comté de Venayscin et de la Provence. Ensemble quelques incidentz*, Avignon, Pierre Roux, 1563.
- PICON, Bernard, *L'Espace et le Temps en Camargue* [1978], Arles, Actes Sud, 2008.
- PIJASSOU, René, *Le Médoc. Un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980.
- PILOT DE THOREY, Jean Joseph Antoine, *Usages, fêtes et coutumes existant ou ayant existé en Dauphiné*, Grenoble, Drevet, 1882.
- PINARD, Jacques, *L'Archéologie industrielle*, Paris, PUF, 1985.
- PINCHEMEL, Philippe et Geneviève, *La Face de la Terre. Éléments de géographie*, Paris, Armand Colin, 1997.
- PINNEY, Thomas, *A History of Wine in America*, 1999, t. I, *From the Beginnings to Prohibition*, 2005, t. II, *From Prohibition to the Present*, Berkeley, University of California Press.
- PISE (DE LA), Joseph, *Tableau de l'histoire des princes et principauté d'Orange*, Den Haag, Imprimerie de T. Le Maire, 1639.
- PITHOU, Nicolas, *Histoire ecclésiastique de l'Église de la ville de Troyes, capitale du comté et du pays de Champagne*, Paris, BnF, coll. « Dupuy », ms. 698.
- PITTE, Jean-Robert, *Histoire du Paysage français. De la préhistoire à nos jours* [1983], Paris, Tallandier, 2001.
- , « Vignobles et vins du Japon », *Annales de géographie*, vol. 92, n° 510, 1983, p. 172-199.
- , *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.
- , *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- , « Des productions de qualité dans un paysage de qualité : un défi pour le monde rural français », *L'Aménagement foncier agricole et rural*, n° 79, 1993, p. 19-22.

- , *Histoire du paysage français*, Paris, Pluriel, 1994.
- , « Naissance et expansion des restaurants », dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 767-778.
- , (dir.), *Géographie historique et culturelle de l'Europe. Hommages au professeur Xavier de Planhol*, Paris, PUPS, 1997.
- , « Pour en finir avec le pseudo-terroir. Les vrais facteurs de la qualité du vin », dans HUMBERT, André et ARNOULD, Évelyne, *Pratiques anciennes et genèse des paysages. Mélanges de géographie historique à la mémoire du professeur Jean Peltre*, Nancy, université de Nancy 2, 1997, p. 195-212.
- , « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, vol. 110, n° 621, 2001, p. 487-508.
- , *Philippe Lamour (1903-1992). Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, 2002.
- , « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans COLLIGNON, Béatrice et STASZAK, Jean-François (dir.), *Espaces domestiques*, Paris, Bréal, 2004, p. 211-224.
- , « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, n° 8, 1<sup>er</sup> novembre 2004.
- , *Bordeaux, Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette Littératures, 2005.
- , « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans CORVOL, Andrée (dir.), *Forêt et Chasse (X<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.
- , *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009.
- , *Le Génie des lieux. Pour la géographie*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- , *Bordeaux/Burgundy. A Vintage Rivalry*, trad. M. B. DeBevoise, Berkeley, University of California Press, 2012.
- , « La géographie historique et culturelle en France », *Bulletin de la Société géographique de la Chine*, n° 50, 2013, p. 1-19.
- , « L'éloge de la cuisine amoureuse du vin », *Revue du vin de France*, n° 583, juillet-août 2014, p. 34.
- POIDEBARD Antoine, *La Trace de Rome dans le désert de Syrie. Du limes de Trajan à la conquête arabe. Recherches aériennes (1925-1932)*, Paris, Geuthner, 1934.
- POUILLON, Jean, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, « Destins du cannibalisme », 1972, p. 9-26.
- POUJADE, Robert, *Le Ministère de l'Impossible*, Paris, Calmann-Lévy, 1975.
- POULAIN, Jean-Pierre, « La cuisine c'est plus que des recettes! », *Les Études vietnamiennes*, n° 125-126, « Pratiques alimentaires et identités culturelles. Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam Hanoi », 1997, p. 31-126.
- , « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 34, n° 5, 1999, p. 271-280.

- , *Manger aujourd'hui*, Toulouse, Privat, 2001.
- , *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.
- , *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.
- PROVOST, Sylvain, « Les acteurs de la préservation des sites : les inspecteurs des sites », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 32-33.
- QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.
- RANZAN, Ono, *Honzô kômoku keimô [Éclaircissement pour la pharmacopée, 1803-1805]*, Tokyo, Heibonsha, 1991.
- , « Yamato honzô hisei » [Les simples Japonais, version critiquée et corrigée, 1810], dans Ekiken Kaibara, *Ceuvres complètes d'Ekiken*, Tokyo, Kokusho kankôkai, 1973.
- , *Seihin taigo [Rencontres (face à face) avec les invités occidentaux, 1746]*, Tokyo, Nichiran gakkai/The Japan-Netherlands Institute, 1978.
- READ, Charles (dir.), « La Saint-Barthélemy à Orléans, racontée par Johann Wilhelm von Botzheim, étudiant allemand, 1572 », dans *Bulletin de la Société de l'histoire du protestantisme français*, 1872, t. XXI, p. 345-392.
- RECHER, Jean, *Le Grand Métier. Journal d'un capitaine de pêche de Fécamp*, Paris, Plon, coll. « Terre Humaine », 1977.
- REID, Anthony, *Southeast Asia in the Age of Commerce, 1450-1680*, 1988, t. I, *The Lands Below the Winds*, 1993, t. II, *Expansion and Crisis*, New Haven/London, Yale University Press.
- REITEL, François, « La viticulture dans la vallée allemande de la Moselle », *Annales de géographie*, vol. 70, n° 379, 1961, p. 287-299.
- RÉJALOT, Michel, *Les Logiques du château. Filière et modèle vitivinicole à Bordeaux (1980-2003)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 2007.
- RHEE, Seung Chul, DONG, Eun Sang et YOON, Eun Sik, « Photogrammetric Facial Analysis of Attractive Korean Entertainers », *Aesthetic Plastic Surgery*, vol. 33, n° 2, 2009, p. 167-174.
- RIGAL, Nathalie, *La Naissance du goût*, Paris, Noésis, 2000.
- RILEY SMITH, Jonathan, *The First Crusade and the Idea of Crusading*, London, The Athlone Press, 1986.
- , *The First Crusaders, 1095-1131*, Cambridge, CUP, 1997.
- ROCHÉ, Jean et AUBRY, Chantal, *Salins de Camargue. Territoires convoités*, Arles, Actes Sud, 2009.
- , *Camargue. Land art*, Arles, Actes Sud, 2010.

- ROCHEL, Xavier, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 112<sup>e</sup> année, vol. 96, n° 1, 2015, p. 43-48.
- ROCHER, Alain, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans LE BLANC, Charles et ROCHER, Alain (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal, 1996, p. 229-297.
- ROGER, Alain, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, 1997.
- ROBEQUAIN, Charles, *Le Monde malais*, Paris, Payot, 1946.
- RORDORF, Bernard, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.
- ROSE, Brian, « No More Whining about Geographical Indications: Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, 2007, p. 732-770.
- ROSNAY (DE), Joël, *Le Macroscop*, Paris, Seuil, 1977.
- ROUCHE, Michel, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans HILAIRE, Yves-Marie (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille 3, 1981, p. 29-41.
- ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1994.
- , « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, vol. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.
- ROUGIER, Henri (dir.), *Les Hauts-de-Chamossan*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2012.
- , *La Suisse et ses paysages*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2013.
- , *60 lieux à découvrir en Suisse*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2015.
- ROWLANDS, Mike et FULLER, Dorian, « Moudre ou faire bouillir ? Nourrir les corps et les esprits dans les traditions culinaires et sacrificielles en Asie de l'Ouest, de l'Est et du Sud », *Techniques & Cultures*, n° 52-53, 2009, p. 120-147.
- ROY-CAMILLE, Christian, et MARIE, Annick, *Les Meilleures Recettes de la cuisine antillaise*, Paris, Éditions Fleurus, 2000.
- RUBENSTEIN, Jay, « Cannibals and Crusaders », *French Historical Studies*, vol. 31, n° 4, 2008, p. 525-552.
- SAHLINS, Marshall, *Au coeur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard, 1980.
- SAISUKE, Yamamura, *Teisei zôyaku sairân igen [Examen critique des dires des étrangers, édition révisée et augmentée, 1802]*, Tokyo, Seishisha, 1979.
- SALOMÉ, Karine, « Lectures du paysage et construction identitaire : l'exemple des îles bretonnes », dans DEMARTINI, Anne-Emmanuelle et KHALIFA, Dominique (dir.),

- Imaginaire et sensibilités au XIX<sup>e</sup> siècle. Études pour Alain Corbin*, Paris, Créaphis, 2005, p. 51-60.
- SÁNCHEZ-PALENCIA, FRANCISCO-JAVIER, OREJAS, Almudena, FERNÁNDEZ-POSSE, María-Dolores, RUIZ DEL ÁRBOL, María et SASTRE, Ines, « Las Médulas (León, Spain). A Rural and Mining Landscape », dans BARTELS, Christoph, RUIZ DEL ÁRBOL, María, LONDEN (VAN), HELEEN et OREJAS, Almudena (dir.), *Landmarks. Profiling Europe's Historic Landscapes*, Bochum, Deutsches Bergbau-Museum Bochum, 2008, t. I, p. 113-124.
- SANSOT, Pierre, *La France sensible*, Seyssel, Champ Vallon, 1985.
- SARVIS, Shirley et THOMPSON, Robert, *American Wines and Wine Cooking*, Des Moines, Creative Home Library, Meredith Corporation, 1973.
- SAUMADE, Frédéric, *Des sauvages en Occident. Cultures taurines en Camargue et en Andalousie*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1994.
- SAUVIN, Georges, *Un royaume polynésien. Les îles Hawaï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 91-108.
- SCHMUSCH, Rainer, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans BARA, Olivier et RAMAUT, Alban (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, 2012, p. 196-207.
- SCHNITZLER, Bernadette, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, <http://alsace.revues.org/1062>, mis en ligne le 1<sup>er</sup> septembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- SCHÖMANN, Karin, *Weinbau und Fremdenverkehr an der Mittelmosel, Flußlandschaft zwischen Persistenz und Überformung*, Koblenzer Geographisches Kolloquium, 2001, p. 132-143.
- SCHOONMAKER, Franck, *Through Europe on Two Dollars a Day*, New York, McBride, 1927.
- , et MARVEL, Tom, *American Wines*, New York, Duell, Sloan & Pearce, 1941.
- SÉBILLOT, Paul, *Le Folklore de France*, t. I, *Le Ciel et la Terre*, chapitre IV « Les rochers et les pierres », Paris, Librairie orientale et américaine - E. Guilmoto, 1904.
- SÉMAH, François, SÉMAH, Anne-Marie et Djubiantono, Tony, *Ils ont découvert Java*, Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, 1990.
- SERRES (DE), Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996.
- SHIGA, Shigetaka, *Nihon fūkei ron [Des paysages nippons]*, Tōkyō, Seikyō sha, 1894.

- SHIN, Dongwon, « How Commoners Became Consumers of Naturalistic Medicine in Korea, 1600-1800 », *East Asian Sciences, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 275-301.
- SIGURET, Philippe, « Les acteurs de la préservation des sites : un grand témoin », *Revue du ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement*, numéro hors-série, « Pour mémoire : la loi de 1930 à l'épreuve du temps. Les sites, atout pour le territoire. Actes de la journée d'études du 29 novembre 2010 », octobre 2011, p. 29-31.
- SIMEON, Jacky, *De l'eau, des taureaux et des hommes*, Arles, Actes Sud, 2004.
- SIMIEN, Frédéric, *La Camargue. Fille du Rhône et de la mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2010.
- , *Saintes-Maries-de-la-Mer*, Saint-Cyr-sur-Loire, Alain Sutton, 2012.
- SORRE, Maximilien, *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1943.
- SPECHT, Hiltrud, *Stein & Wein am Mittelrhein. Steine. Böden. Terroir. Landschaft, Geologie und Boden*, St. Goar, Mittelrhein-Wein, 2010.
- STEINBERGER, Michaël, *Au Revoir to All That. Food, Wine and the End of France*, New York/Berlin/London, Bloomsbury, 2009.
- STEWART, Julian Haynes, *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, Urbana, University of Illinois Press, 1955.
- SUNGOOK, Hong (dir.), *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 2, n° 1 (numéro spécial) « The Hwang Scandal and Human Embryonic Stem-Cell Research », 2008, p. 1-17.
- SUN TSE, *L'Art de la guerre*, Paris, Pocket coll. « Agora-Les Classiques », 1993.
- TACH, Liz, « Wine Drinking in America Today », <https://theconversation.com/wine-drinking-in-america-today-35104>, mis en ligne le 26 décembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- TAKASE, Koichiro, « Iezusukai Nihon kanku [La province jésuite du Japon] », dans *Iwanami kôza Nihon tsûshi [Cours sur l'histoire du Japon]*, Tôkyô, Iwanami shoten, t. XI, 1993.
- , *Kirishitan jidai taigai kankei no kenkyû [Étude sur les relations extérieures à l'époque chrétienne au Japon]*, Tôkyô, Yoshikawa kôbunkan, 1994.
- TANAKA-VAN DAALLEN, Isabel, « The Hôchûzensho and Dutch Cuisine » dans YANAI, Kenji (dir.), *Nagasaki dejima no shokubunka (Les Mœurs alimentaires à Deshima, Nagasaki)*, Sasebo, Shinwa Ginkô, 1993.
- THOMAS, Frédéric et BONNEUIL, Christophe, « L'introduction du maïs hybride en France : une technologie fordiste », dans BONNEUIL, Christophe, DENIS, Gilles et MAYAUD, Jean-Luc (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Versailles/Paris, Quæ/L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

- THOUVENOT, Claude, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, 1978.
- TISSIER, Jean-Louis, s.v. « Paysages », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 697-701.
- TOBIN, Joseph (dir.), *Re-made in Japan*, New Haven/London, Yale University Press, 1992.
- TRICART, Jean, « Le vignoble alsacien », *L'Information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 21-27.
- TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques et ROY, Jean-Michel (dir.), *Jardinages en région parisienne (XVII-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Créaphis, 2002.
- TUDEBOLD, Pierre, *Petri Tudebodi, Historia de Hierosolymitano itinere*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, Paris, 1844-1895, t. III.
- UENO, Akiko, *Rangaku ni okeru seiyō shoku bunka kenkyū. Kōsei shinpen wo chūshin to shite* [Recherche sur la culture de l'alimentation occidentale dans les études hollandaises], thèse, Kitakyushu, université de Kitakyushu (Japon), 2009.
- VANDENBERG, Vincent, *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2014.
- VAN DER YEUGHT, Corinne, « Les apports du développement durable au management stratégique des destinations touristiques », communication à la XVII<sup>e</sup> conférence annuelle de l'Association internationale de management stratégique (AIMS), Nice, 2008.
- VAN GENNEP, Arnold, *Manuel du folklore français contemporain*, t. I, *Les Cérémonies périodiques cycliques. Carnaval, Carême, Pâques*, Paris, A. et J. Picard, 1947-1949.
- VAN HAMME, Marie, *La Camargue*, Marseille, Éditions Gramond, 2010.
- VÉNARD, Marc, « La fraternité des banquets », dans MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du colloque de Tours 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 137-145.
- VERSCHUER (VON), Charlotte, *Le Riz dans la culture de Heian, mythe et réalité*, Paris, Collège de France/Institut des hautes études japonnaises, 2003.
- VIDAL DE LA BLACHE, Paul, *Tableau de la géographie France*, Paris, Hachette, 1903.
- VILLIERS DU TERRAGE, Édouard, *L'Expédition d'Égypte. Journal d'un jeune savant engagé dans l'état-major de Bonaparte (1798-1801)*, Paris, Cosmopole, 2001.
- VIOLIER, Philippe et ZARATE, Antonio Manuel, « Politiques urbaines du tourisme » dans DUHAMEL, Philippe et KNAFOU, Rémy, *Mondes urbains du tourisme*, Paris, Belin, 2007, p. 143-150.
- VIOLIER, Philippe, « Proposition pour un modèle d'analyse des lieux touristiques », dans LEMASSON, Jean-Pierre et VIOLIER, Philippe (dir.), *Destinations et Territoire*, t. I,

- Coprésences à l'oeuvre*, Montréal, Presses de l'université du Québec, coll. « Téoros », 2009, p. 26-37.
- VINKLER, Isabelle, « Gestion du couvert et régénération de la hêtraie : les intérêts d'un abri léger », *Revue forestière française*, vol. 57, n° 2, 2005, p. 159-174.
- VIRET, Jérémie, « Les "murs de mer" de la côte levantine », *Méditerranée*, vol. 104, 2005, p. 15-24.
- VIRET, Pierre, *La physique papale, faite par manière de devis, et les tiltres des dialogues*, Genève, De l'Imprimerie de Jean Gerard, 1552.
- VITTE Pierre, *Les Campagnes du Haut-Apennin. Évolution d'une société montagnarde*, Clermont-Ferrand, Publications de la faculté des lettres, 1986.
- VOISIN DE LA POPELINIÈRE, Lancelot, *La vraye et entiere histoire des troubles et choses memorables advenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562. Comprinse en quatorze livres*, pour Pierre Davantes, Basle, B. Germain, 1572, p. 241-242.
- VOLODARSKI, Richard, BERTHOLET, Guilhem et GREVET, Alexandre, *Monter son « food truck »*. *Mode d'emploi*, Paris, Eyrolles, 2015.
- VOLVEY, Anne, « L'espace vu du corps », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Logiques de l'espace, esprit des lieux*, Paris, Belin, 2000, p. 319-332.
- , CALBÉRAC, Yann et HOUSSAY-HOLZSCHUCH, Myriam, « Terrains de je. (Du) sujet (au) géographique », *Annales de géographie*, vol. 5-6, n° 687-688, 2012, p. 5-23.
- WALLACE, Alfred Russel, *The Malay Archipelago* [1869], introduction de John Bastin, Singapore, OUP, 1986.
- WATERS, Alice, *Chez Panisse: Menu Cookbook*, New York, Random House, 1982.
- WATSUJI, Tetsurō, *Fūdo. Le Milieu humain* [Fūdo, 1935], trad. et éd. Augustin Berque, Paris, CNRS éditions, 2011.
- WILHELMUS TYRENSIS, *Chronicon*, éd. Robert Burchard Constantijn Huygens, Hans Eberhard Mayer, Gerhard Rösch, Turnhout, Brepols, 1986.
- WINSTEDT, Richard, *The Malays: A Cultural History*, London, Routledge & Kegan Paul, 1947; rééd. 1972.
- WOO, Keong Ja, « The Beauty Complex and the Cosmetic Surgery Industry », *Korea Journal*, vol. 44, n° 2, 2004, p. 52-82.
- YANAGITA, Kunio, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Notes sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tōkyō, Asahi shinbun sha, 1931.
- , *Shokumotu to shinzō* [Le Cœur et la Nourriture], Tōkyō, Sōgen sha, 1948.
- YASUNAO, Oka (dir.), *Kiyō gundan* [Les Propos sur la région de Nagasaki, (1716?)], Tokyo, Kondō shuppansha, 1974.

YOON, Jeon-Ro, CHO, Sung Kyum et JUNG, Kyu Won, « The Challenges of Governing Biotechnology in Korea », *East Asian Science, Technology and Society*, vol. 4, n° 2, 2010, p. 335-448.

YOSHIMI, Shunya et BUIST, David, « “America” as Desire and violence: Americanization in Postwar Japan and Asia During the Cold War », *Inter-Asia Cultural Studies*, vol. 4, n° 3, 2003, p. 433-450.

YU-JOSÉ, Lydia, « Le destin croisé des Philippines et du Japon », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.

ZIYADI, Mohamed, *Vie rurale et aménagement des pentes dans l'Anti-Atlas occidental, Maroc*, Nancy, Presses universitaires de Nancy/Éditions universitaires de Lorraine, 2013.

## CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

- © Serge Chapuis, p. 17.
- © André Humbert/CMIFM, p. 89.
- © René Berton et André Humbert, p. 90, 96, 98, 100.
- © André Humbert/Casa de Velázquez, p. 91, 94, 103, 105.
- © André Humbert et Colette Renard/CMIFM, p. 92.
- © André Humbert et Colette Renard, p. 95, 104.
- © Philippe Boulanger/ministère de la Défense, p. 128.
- © Hugh Clout, p. 137, 140, 143.
- © PNR/SIG/Isenmann, p. 170.
- © Nicolas Jacob-Rousseau, p. 186.
- © Musée d'Art et d'Histoire de Genève, p. 190.
- © Jean-Pierre Huchon, p. 210, 211.
- © Micheline Hotyat, p. 220, 225.
- © Raphaël Mathevet et François Bousquet, p. 222.
- © Olivier Sevin, p. 241-243.
- © Henri Rougier, p. 248, 251, 252, 254.
- © François Legouy, p. 257, 272.
- © Sébastien Dallot, p. 258, 261, 262.
- © Vincent Marcilhac, p. 276, 278, 279, 281, 283-286.
- © Guillaume Giroir, p. 290, 293, 294, 297, 305, 306.
- © Raphaël Schirmer, p. 320-322.
- © Vincent Moriniaux, p. 336.
- © Guy Chemla, p. 376-377, 389, 395.
- © Jean-Pierre Poulain, p. 422.
- © Johannes Zielke, p. 444.
- © Françoise Ardillier-Carras, p. 447, 448, 452 (fig. 4a.), 456.
- © Thor, p. 452 (fig. 4b.).
- © Flora Sheng-Hua Cheng, p. 488, 490, 493, 502.
- © Alan R.H. Baker, p. 520.
- © Jean-Pierre Bartoli, p. 558-559.
- © Olivier Etcheverria, p. 564, 566.
- © Kazutoshi Abe, p. 592.
- © Mamiko Nakamura, p. 606, 612.

D.R. p. 167, 171, 172, 176, 192, 216, 512, 514, 521.

Les directeurs du volume et les auteurs remercient Véronique Lahaye, cartographe à l'université Paris-Sorbonne, pour la réalisation et l'harmonisation des cartes et illustrations graphiques.



## TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| Avant-propos de Guy Savoy.....  | 7  |
| Préface de Barthélémy Jobert.....   | 9  |
| Entretien avec Jean-Robert Pitte<br>Propos recueillis par Jérôme Tadié, Henri Desbois & Valérie Gelézeau, le 11 mars 2016 ..... | 15 |
| Parcours de Jean-Robert Pitte.....  | 41 |
| Publications de Jean-Robert Pitte .....   | 55 |

### PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

|   |     |
|---|-----|
| Formes fossiles dans les paysages<br>André Humbert .....  | 87  |
| Une approche fractale de la beauté des paysages<br>André Dauphiné.....  | 107 |
| Le paysage et le militaire<br>Philippe Boulanger.....   | 115 |
| From history to heritage:<br>the legacy of <i>La grande reconstruction</i> around the Lys valley<br>Hugh Clout.....                               | 135 |
| Des paysages ambigus :<br>les « sites et monuments naturels » en France (1906-2016)<br>Jean-René Trochet .....                                    | 153 |
| Un paysage construit... et menacé, la Camargue<br>Sylvie Brunel .....   | 165 |
| Carrières et paysages. Réflexions sur la pierre apparente et la roche occultée<br>dans les paysages contemporains<br>Nicolas Jacob-Rousseau ..... | 181 |
| Le potager, bel objet géographique<br>Jean-Pierre Husson.....   | 201 |
| Perturbations des milieux forestiers et de leurs marges, quelle cicatrisation ?<br>Micheline Hotyat.....  | 219 |
| Existe-t-il une originalité des paysages malais ?<br>Olivier Sevin .....  | 229 |

DEUXIÈME PARTIE  
DES VIGNES ET DES VINS

|   |     |
|---|-----|
| Une commune suisse et son vignoble : Chamoson (valais)<br>Henri Rougier .....   | 247 |
| Les paysages et les mises en scène paysagères viti-vinicoles dans les grandes vallées<br>fluviales : les exemples français et allemands<br>Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy ..... | 255 |
| Tequila<br>Entre patrimonialisation et valorisation touristique<br>Vincent Marcilhac .....  | 275 |
| La région vitivinicole de Yantai (Shandong, Chine), futur « Bordelais oriental » ?<br>Exploration géographique et critique d'une antonomase<br>Guillaume Giroir .....                                   | 287 |

656

TROISIÈME PARTIE  
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

|   |     |
|---|-----|
| Pour une géographie des sauces au vin<br>Raphaël Schirmer .....   | 311 |
| Pour une géographie des bonbons. Le lieu et le produit :<br>Le cas des confiseries traditionnelles en France<br>Vincent Moriniaux ..... | 327 |
| Cuisines de la mer...<br>Alain Miossec .....  | 341 |
| Le canard de barbarie, la pékinoise et le magret, la révolution silencieuse du mulard<br>Paul Claval .....                              | 349 |
| Le développement des <i>food trucks</i> à Paris<br>Guy Chemla .....   | 363 |

QUATRIÈME PARTIE  
L'ALIMENTATION :  
ENTRE HISTOIRE, CULTURES ET SOCIÉTÉS

|  |     |
|--|-----|
| Nourritures interdites : des Croisés cannibales ?<br>Élisabeth Crouzet-Pavan .....                                   | 399 |
| En dialogue avec la géographie : l'espace social alimentaire<br>Jean-Pierre Poulain .....                            | 411 |
| Fantasmes alimentaires dans le temps des guerres de Religion :<br>manger ou ne pas être mangé<br>Denis Crouzet ..... | 427 |

|  |     |
|--|-----|
| L'art du toast à l'arménienne : le boire et le manger dans le pays de Noé<br>Françoise Ardillier-Carras .....                                  | 441 |
| Kava, Whisky et Cognac : boissons fortes et déclin des « indigènes » hawaïens<br>au XIX <sup>e</sup> siècle<br>Christian Huetz de Lempis ..... | 461 |
| Les Philippines, carrefour culturel et culinaire<br>Yves Boquet .....  | 471 |
| La géographie culturelle du riz à Taïwan<br>Flora Sheng-hua Cheng & Patricia Nguyen .....  | 487 |

CINQUIÈME PARTIE  
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

|   |     |
|---|-----|
| The sights and sounds of amateur musical societies in provincial France during<br>the nineteenth century<br>Alan R. H. Baker .....  | 507 |
| Lettre à Jean-Robert Pitte pour une géographie sensorielle de la beauté coréenne<br>Valérie Gelézeau .....  | 529 |
| Petite géographie de l'œuvre de Berlioz<br>Jean-Pierre Bartoli .....  | 549 |
| Paysage, atmosphère gastronomique et notoriété festive :<br>la recette de la construction d'une destination touristique gourmande ?<br>Les exemples de Saint-Tropez et Mykonos<br>Olivier Etcheverria ..... | 561 |

SIXIÈME PARTIE  
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

|  |     |
|--|-----|
| La connaissance du vin par les Japonais aux XVII <sup>e</sup> et XVIII <sup>e</sup> siècles<br>Joji Nozawa .....   | 579 |
| Les plus grandes villes du Japon et le système urbain japonais du point de vue des<br>sièges sociaux et des succursales des grandes entreprises privées en 2010<br>Kazutoshi Abe ..... | 589 |
| Paysage japonais avec pin obligé<br>Pierre Brunel .....  | 599 |
| Gastronomie, culture et paysages<br>Le lien médial de l'homme à son alimentation à travers l'exemple japonais<br>Nicolas Baumert & Ikuhiro Fukuda, illustrations Mamiko Nakamura ..... | 601 |
| Bibliographie générale .....   | 521 |
| Crédits iconographiques .....  | 653 |
| Table des matières .....   | 655 |

