

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte

Jean-René Trochet, Guy Chemla
et Vincent Moriniaux (dir.)

L'œuvre de Jean-Robert Pitte l'inscrit parmi les géographes français contemporains qui ont le plus fortement marqué sa discipline et contribué au mieux à sa défense et reconnaissance, tant auprès du grand public que des instances et organismes nationaux et internationaux. Cet ouvrage, auquel ont collaboré ses collègues, amis, disciples et étudiants, suit quelques-unes des pistes qui balisent un univers de géographe depuis toujours intéressé par les permanences et les ruptures, attentif à l'émergence de préoccupations nouvelles et s'efforçant d'y trouver des réponses, contribuant à celle de sensibilités scientifiques jusque-là inédites et y entraînant ses étudiants, et attachant toujours de l'importance à la créativité et à la convivialité au filtre rigoureux de son métier de géographe.

Si le paysage reste l'un des thèmes classiques de la géographie, les géographes l'étudient aujourd'hui entre permanence et rupture, à la croisée du patrimoine au sens large et des changements climatiques. La géographie des productions alimentaires s'inscrit aussi dans la longue durée mais elle trouve autant sa place, souvent à partir des combinaisons savantes élaborées par les hommes en transformant l'espace et en l'adaptant à leurs besoins, dans les productions variées qui donnent odeurs et saveurs à la diversité culturelle contemporaine. Elle est ainsi partie d'une géographie sensorielle qui contribue à définir les contours d'une collectivité ou d'un groupe humain.

Avant-propos de Guy Savoy

Préface de Barthélémy Jobert,
Président de l'université Paris-Sorbonne

ISBN de ce PDF :
979-10-231-3202-1

Photographie : Vue des vignobles des hautes-côtes-de-nuits et du village d'Arcenant (Côte d'Or) © AKG/ Hervé Champollion

<http://pups.paris-sorbonne.fr>

L'UNIVERS D'UN GÉOGRAPHE
MÉLANGES EN L'HONNEUR DE JEAN-ROBERT PITTE



Photo : Klein/Plon

Jean-Robert Pitte, né en 1949, est Professeur émérite et ancien Président de l'université Paris-Sorbonne (2003-2008), Président-fondateur de l'université Paris-Sorbonne Abu Dhabi, aux Émirats arabes unis (2006-2008), et secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques depuis 2007. Il est l'auteur d'une œuvre abondante, parmi laquelle on peut distinguer *L'Histoire du paysage français* ; *La Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (Fayard, 1991) ; *Une famille d'Europe* (Fayard, 2011) ; *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution* (Tallandier, 2013) ; et le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* (Plon, 2015).

GÉOGRAPHIE

Collection dirigée par
Christian Giusti

Dernières parutions

Géographie historique et culturelle de l'Europe
Hommage au Professeur Xavier de Planhol
Jean-Robert Pitte (dir.)

Îles rêvées

Territoires et identités en crise dans le Pacifique insulaire
Dominique Guillaud, Christian Huetz de Lemp
& Olivier Sevin (dir.)

La Rue à Rome. Entre l'émotion et la norme
Brice Gruet

Prix Charles Maunoir de la Société de géographie
Maisons paysannes en Europe occidentale (XV^e-XX^e siècle)
Jean-René Trochet (dir.)

L'Asie-Pacifique des crises et des violences
Christian Huetz de Lemp & Olivier Sevin (dir.)

Les Campagnes en France et en Europe
Outils, techniques et sociétés, du Moyen Âge au XX^e siècle
Jean-René Trochet

Prix Antoine Alexandre Boutroue de la Société de géographie

Comme un parfum d'îles
Florilège offert à Christian Huetz de Lemp
Olivier Sevin (dir.)

Atlas des pays du Golfe
Philippe Cadène & Brigitte Dumortier

Atlas du Proche-Orient arabe
Fabrice Balanche

La Privatisation de Chicago
Idéologie de genre et constructions sociales
Laurence Gervais

Les Forêts de la Grande Guerre. Histoire, mémoire, patrimoine
Jean-Paul Amat

De l'Empire à la tribu
États, villes, montagnes en Albanie du Nord (VI^e-XV^e siècle)
Jean-René Trochet

Le Sacre de la Nature
Bernard Sajaloli & Étienne Grésillon (dir.)

Jean-René Trochet, Guy Chemla & Vincent Moriniaux (dir.)

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte



Ouvrage publié avec le concours
de l'université Paris-Sorbonne

Les SUP sont un service général de la faculté des Lettres de Sorbonne Université.

© Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2017
ISBN de l'édition papier : 979-1-02310-569-8

© Sorbonne Université Presses, 2023

Mise en page Emmanuel Marc DUBOIS/3d2s, Issigeac/Paris
d'après le graphisme de Patrick VAN DIEREN

SUP
Maison de la Recherche
Université Paris-Sorbonne
28, rue Serpente
75006 Paris

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

<https://sup.sorbonne-universite.fr>

TROISIÈME PARTIE

Géographies culinaires

LE DÉVELOPPEMENT DES *FOOD TRUCKS* À PARIS

Guy Chemla

Alors qu'elle fait partie intégrante de la culture alimentaire dans de nombreux pays en Asie et en Amérique du Nord notamment, la cuisine de rue est une des grandes tendances actuelles de la consommation alimentaire dans notre société. Elle se caractérise par la vente de nourriture préparée et servie dans des échoppes fixes mais aussi dans des équipements ambulants divers, installés de façon temporaire sur le domaine public ou privé. Ainsi, à l'exception des traditionnelles baraques à frites et des « camions pizza » qui ont commencé à fleurir dans les villes françaises de façon spontanée à partir des années 1960, la cuisine de rue ne fait pas partie de ce qu'on considère comme la tradition française¹. La ritualisation du repas gastronomique français, inscrit, en novembre 2010, au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO, s'appuie sur un ordonnancement précis des mets où se succèdent entrée, plat et dessert, consommés assis, avec des couverts. Ce moment de partage familial et de communion collective est aux antipodes de la consommation solitaire d'un aliment tenu à pleine main et consommé avec les doigts. Mais rien ne poussant à l'ombre des grands arbres, la cuisine gastronomique française n'a pas su inventer et développer une cuisine de rue mettant en valeur la richesse de son patrimoine culinaire et la diversité de ses productions. De plus, en France, la *street food* est souvent assimilée à la *junk food* et aux hamburgers à la viande douteuse, dégoulinant d'une sauce grasse sucrée, dans des petits pains industriels imbibés d'eau de tomate sur lesquels colle une tranche de fromage industriel insipide, et le plus souvent accompagnés de frites mal cuites, molles et huileuses. Autre tare de cette activité qui a freiné son développement en France, et demeure toujours d'actualité : l'absence d'un véritable statut pour cette profession assimilée au commerce non sédentaire, et d'une réglementation spécifique,

1 Il faut pourtant se souvenir qu'au Moyen Âge on mangeait sur un tranchoir (une tranche de pain sur laquelle on posait la nourriture) et que les métiers de bouche de rue, marchands de soupe, petits traiteurs et autres restaurants de plein vent étaient nombreux. (Guy Chemla, *Les ventres de Paris, les Halles, La Villette et Rungis. L'histoire du plus grand marché du monde*, Grenoble, Glénat, 1994) ; et jusqu'au xvii^e siècle, où même les nobles mangeaient encore dans la rue, comme on le voit à Venise dans la Comédia dell' Arte.

ce qui en fait une activité doublement suspecte pour l'administration. Elle est ainsi difficile à contrôler, tant au niveau des règles d'hygiène que comptables (pas de caisse enregistreuse, fiscalité épisodique...) et génératrice de nuisances diverses (odeur, bruits, trouble à l'ordre public...). Cependant, depuis quelques années, l'image de cette cuisine de rue commence à changer et s'affirme comme étant plus qualitative et plus saine. Elle a même trouvé auprès de chefs étoilés et notamment de Thierry Marx², de fervents défenseurs. Préparée dans la rue pour être consommée dans la rue, cette cuisine a pour étendard en France les *food trucks*, ces camions restaurants qui semblent répondre à un nouveau type de demande des consommateurs³.

364

On peut comprendre les raisons de cet engouement dans les changements de modes de vie des Français, et notamment dans le temps moyen consacré au déjeuner. En effet, la journée de travail s'est densifiée, alors même que le temps passé dans le transport domicile-travail a augmenté. Ainsi, à l'échelle de l'Île-de-France, le temps moyen consacré aux déplacements est de quarante-six minutes, aller-retour (rapport Ixxi, filiale du groupe RATP, septembre 2014⁴). La pause méridienne est ainsi devenue aujourd'hui, une variable d'ajustement de la journée de travail. Elle est passée d'une heure trente-huit dans les années 1980, à trente-six minutes aujourd'hui. De ce fait, la nature même du repas a dû s'adapter.

Si 5 % des Français déclarent ne pas manger le midi, le nombre de salariés qui rentrent chez eux pour déjeuner ne cesse de diminuer (35 % en Île-de-France, contre 56 % en moyenne en France). Nombreux sont ceux qui aimeraient pouvoir le faire s'ils travaillaient à proximité de leur domicile, alors que certains qui le pourraient ne le font pas, car le repas de midi étant de moins en moins familial, ils ne souhaitent ni cuisiner ni manger seuls. De même, le nombre

2 Thierry Marx, chef deux étoiles du restaurant « Sur Mesure » du Mandarin Oriental Paris, a été un des pionniers de la cuisine de rue en France. Créateur de « l'Atelier de cuisine nomade » de Blanquefort en 2009, réservé aux demandeurs d'emploi, il a présidé l'association « Street Food en mouvement », aux côtés de Sébastien Ripari (directeur du Bureau d'étude gastronomique et créateur de l'agence Sébastien Ripari) et Thomas Clouet (créateur culinaire). Elle avait pour ambition de montrer l'intérêt de cette offre de restauration et de rassurer autant les pouvoirs publics, que les porteurs de projet et les clients, en définissant un cadre clair et précis de ce qu'est la street food, afin de lui donner, grâce à l'affirmation de bonnes pratiques, force et légitimité.

3 Souvent révélatrice d'une tendance « modeuse », une émission de « cuisine-réalité » leur a été entièrement consacré (*Mon Food Truck à la clé*, France 2, mars-mai 2015). L'émission « Masterchef » a fait du food truck une de ses épreuves classiques, alors que Top Chef a fait de même lors de la saison 2013.

4 Ixxi, *Analyse détaillée des trajets effectués en transports en commun en Île-de-France*, 18 septembre 2014, en ligne, disponible à l'adresse : http://www.ixxi-mobility.com/sites/default/files/Etude%20d%C3%A9placements%20en%20le%20de%20France%20Ixxi_2.pdf, consulté le 24 mai 2017.

de salariés qui déjeunent dans un restaurant d'entreprise a lui aussi tendance à diminuer (20 % en 2013 contre 26 % en 2010)⁵, tout comme celui de ceux qui déjeunent au restaurant (6 % en 2013 contre 9 % en 2010). En revanche, la part de ceux qui avalent un sandwich en guise de déjeuner ne cesse de progresser pour atteindre aujourd'hui un français sur quatre⁶.

La crise économique dans laquelle la France est engluée peut expliquer la recherche de repas moins chers. Les Français sont ainsi de plus en plus nombreux à déjeuner en restauration rapide (29 % en 2013 contre 18 % en 2007). D'ailleurs, les boulangeries, sandwicheries kebab et autres saladeries et bars à pâtes, ont développé une offre de restauration variée et à des prix attractifs, tout comme la grande distribution qui a développé des offres de menu déjeuner, capables de concurrencer toutes les autres formes de restauration⁷. Ainsi, même Picard, spécialiste du surgelé, s'est invité sur ce créneau dans le cadre de son « Snack-Bar Picard », en proposant, au déjeuner, deux menus à composer soi-même, à partir d'une offre de trente-deux spécialités salées ou sucrées, surgelées. La « Formule express », la plus commercialisée, propose un plat individuel de la gamme « formule express » (boîte rouge, à 2 €), auquel on peut ajouter, pour 3 € de plus, un dessert à choisir parmi la dizaine de « Délice[s] d'un instant » (pâtisserie, mini pot de glace, verrine de fruits...), et une boisson (eau ou sodas). Cette formule à 5 € correspond à la valeur de la plupart des tickets restaurants. Elle fonctionne également sous la forme d'un « Déjeuner gourmand », avec les autres plats individuels mais sera fonction du prix du plat choisi, auquel on peut toujours également ajouter, pour 3 € de plus, un dessert « Délice d'un instant » et une boisson. Couverts et sac sont offerts avec ces menus. Le temps de retourner à son bureau, les salades et autres tartes sont décongelées et prêtes à être consommées, et il ne reste plus qu'à passer le plat 5 à 6 minutes au micro-ondes, appareil aujourd'hui incontournable dans les salles de déjeuner et dans les bureaux. Sur le site picard.fr est même indiquée l'analyse nutritionnelle de chaque plat avec ses allergènes...

- 5 *Neo restauration*, 19 mars 2015 ; voir également Malakoff Médéric (société), « Santé et bien-être en entreprise. Chiffres clés 2013 », enquête annuelle, en ligne, disponible à l'adresse : https://www.malakoffmederic.com/entreprises/blobs/medias/s/2747a6dc4a400aa4/AJEV1309_services_cahier_national_sante_bien_etre_entreprises_chiffres_cles_2013.pdf, mis en ligne 2014, consulté le 24 mai 2017 ; Thibaut de Saint Pol et Ayla Ricroch, INSEE Première, n° 1417, « Le temps de l'alimentation en France », octobre 2012, en ligne, disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016>, consulté le 24 mai 2017.
- 6 Le secteur de la restauration rapide a vu son chiffre d'affaires croître de 5 % par an depuis 10 ans (source : Syndicat national de l'Alimentation et de la Restauration rapide).
- 7 Le hamburger n'est plus en tête des menus du midi, car il a été détrôné par les pâtes. Ainsi, pour chaque portion de sushi consommé, il se vend huit kebabs, vingt-trois hamburgers, vingt-cinq pizzas, soixante-quatre sandwiches et cent soixante-huit plats de pâtes (enquête Sodexo, avril 2015).

Une autre tendance se renforce ces dernières années : l'apport au bureau d'un déjeuner préparé à la maison (31 % des hommes et 41 % des femmes le font « régulièrement ») et qui est consommé au bureau (21 % des employés). Ainsi, manger devant son écran ou ses dossiers fait de plus en plus partie des nouveaux usages et on commence même à parler de « work food ». En effet, en raison de la charge de travail et d'un emploi du temps contraint, « on gagne du temps et quitte à manger seul, on est mieux devant son ordinateur ». Cela recoupe une autre tendance lourde qui émerge depuis une dizaine d'années : la volonté d'une grande majorité des Français de manger plus léger et équilibré (préoccupation déclarée de huit salariés sur dix). Apporter un repas que l'on a cuisiné est aussi une façon de mieux maîtriser son alimentation, notamment pour les adeptes de la *health food* (*healthy choice*). Mais alors qu'à la cantine le déjeuner demeure composé le plus souvent d'un repas complet à la française avec entrée, plat et dessert⁸, on assiste parallèlement et très fréquemment, même au restaurant, à une simplification du déjeuner dont l'entrée et/ou le dessert sont de plus en plus souvent absents. C'est là également, un moyen de faire des économies.

Un dernier paramètre intervient souvent dans le choix du déjeuner, le désir de changer de cadre et de type de repas, et il est courant, même chez les adeptes du restaurant d'entreprise, de vouloir rompre la monotonie en passant, au gré de la semaine, de la cantine au « chinois », au « japonais », en passant par « l'italien » voire le *fast-food*.

La solution *food truck* apporte ainsi, pour un prix équivalent, une solution de substitution⁹. Rapide, proche du travail (ou du domicile), moins chère que le restaurant classique, offrant une cuisine diversifiée, élaborée à partir de produits frais, préparée sous les yeux du client, elle offre une solution alternative et permet pour certains d'éviter le coût élevé du restaurant, pour d'autres la « corvée » de la cantine ou celle de cuisiner et d'apporter leur déjeuner sur leur lieu de travail. La diversité de l'offre des *food trucks*,

8 Si les motivations exprimées en faveur de la fréquentation des cantines d'entreprise sont multiples (rapidité, praticité, modicité du coût, repas chaud équilibré, convivialité), à l'inverse, plusieurs handicaps jouent en leur défaveur (attentes dissuasives aux heures de pointe, cadre souvent impersonnel peu agréable et bruyant, impossibilité de rompre véritablement avec l'environnement de travail, obligation de voir et de manger avec des collègues que l'on n'a pas forcément envie de voir, monotonie des menus qui reviennent de façon récurrente toutes les semaines...). Voir Thibaut de Saint Pol et Layla Ricoch, « Le temps de l'alimentation en France », *op. cit.* ; Thierry Mathé, Aurée Francou et Pascale Hébel, « Restauration collective au travail. Le bon équilibre alimentaire face à la concurrence commerciale », CREDOC, n°277, août 2015, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.credoc.fr/pdf.php?param=pdf/4p/277>, consulté le 24 mai 2017.

9 Au même titre que se développe la mode des *bentos* à la japonaise.

la rapidité du service deviennent des atouts essentiels dans les arbitrages faits par les employés et elle participe à la réduction du temps consacré au déjeuner décrite plus haut.

UN PHÉNOMÈNE RÉCENT À PARIS

L'origine des *food trucks* remonte à la ruée vers l'Ouest aux États-Unis et plus précisément dans les années 1860, lorsqu'un éleveur de bétail, Charles Goodnight, eut l'idée d'aménager un wagon de l'armée en cuisine itinérante, pour ravitailler les éleveurs et les migrants. Les pièces de bœuf que l'on y consommait (le paleron), lui ont donné son nom de *chuckwagon* avant de devenir, à la fin du XIX^e siècle, les *lunch wagons*. Dans leur version moderne, les *food trucks* se sont rapidement développés aux États-Unis depuis l'année 2008, en proposant des nourritures bon marché dans un pays sévèrement frappé par la crise économique. Ces camions restaurants baptisés « popotes roulantes » au Québec¹⁰, se sont multipliés de façon impressionnante, ces dernières années, dans toutes les grandes métropoles mondiales, de Melbourne à Hong Kong et de Londres à New York et Los Angeles... Dans ces deux dernières métropoles, le paysage urbain est, dans certaines rues, marqué par d'impressionnants alignements ou regroupements de *food trucks*¹¹ qui permettent à une population très diverse de se restaurer rapidement et à peu de frais. Les habitants n'hésitent pas non plus à faire plusieurs kilomètres pour aller déguster les produits du *food truck* dont ils ont envie!

À l'inverse, à Paris, le phénomène est extrêmement récent. Tout le monde s'accorde à en attribuer la paternité à une jeune californienne, Kristin Frederick, arrivée à Paris en 2009 pour se former à l'École Ferrandi, puis chez « Apicius », auprès du chef Jean-Pierre Vigato (un macaron Michelin). Inspirée par les *food trucks* américains, elle se lance dans l'aventure fin novembre 2011 avec Le Camion qui fume et l'ambition de vendre des burgers « gourmets », ce qui était et demeure pour beaucoup un oxymore... Et pourtant le succès fut immédiat, tant la qualité et l'originalité des recettes étaient au rendez-vous¹². Elle sera très vite imitée par un petit nombre de jeunes entrepreneurs qui vont obtenir, au coup par coup, des autorisations municipales d'installation temporaire sur un nombre extrêmement restreint d'espaces publics dans Paris intra-muros

10 Le Québec a pu célébrer en 2016 les cinquante ans de la première popote roulante dans la Belle Province.

11 Comme rue Abbott Kinney à Venice Beach à Los Angeles, ou comme à Embarcadero à San Francisco...

12 Le Camion qui fume a reçu la palme d'or 2012 du concept le plus innovant de l'année, décernée par le *Leader's Club*, réseau de professionnels de la restauration qui partagent leur expérience et leur créativité pour se développer et innover.

et dans quelques communes limitrophes. En effet, en l'absence de statut spécifique réglementant ces *foodtruckers*, les municipalités qui ne savaient pas comment les réguler, préféraient ne pas prendre le risque de leur délivrer d'autorisation d'installation. D'ailleurs beaucoup de celles accordées, bien que ponctuelles, temporaires, et donc précaires, vont conduire à générer un important contentieux qui ne concerne pas tant Paris, que le reste du pays. Certes, des condamnations de commerçants ambulants de restauration rapide existent, lorsque les nuisances sont avérées, comme ce fut le cas, par exemple, à Brest lorsque le maire a invité un propriétaire de camion restaurant à libérer les lieux qu'il occupait sur le domaine public pour l'exercice de sa profession, en se fondant sur les troubles et nuisances apportés, par son activité, à l'ordre public (bruit nocturne, odeurs, détritiques...) et qui avaient donné lieu à plusieurs plaintes de la part de la population¹³. Ils le sont également lorsque le maire doit préserver la commodité du passage et l'intégrité du domaine public pour des impératifs de sécurité publique, comme ce fut le cas dans la commune de Noisy-Le-Grand pour favoriser « la commodité du passage » et « la sécurité des piétons et des usagers de la ligne d'autobus dont l'un des arrêts se situe à l'endroit » où devait être exploité le commerce ambulancier¹⁴. Cependant, dans la très grande majorité des cas, le tribunal administratif ou le Conseil d'État donne raison au commerçant qui se voit refuser ou retirer une autorisation d'occupation de l'espace public de manière « abusive ». Ainsi, le maire de La Rochelle ayant refusé de délivrer une autorisation d'occupation du domaine public pour permettre l'installation d'un camion de vente de pizzas, au motif qu'il n'existait « aucun site disponible sur le domaine public communal », et alors qu'il ne présentait aucun inconvénient au regard de la sécurité, de la tranquillité publique et de l'esthétique des emplacements sollicités, le Tribunal a montré que ce refus n'était motivé que par le souci de préserver le commerce local. Le refus du maire de La Rochelle était donc abusif et « entaché de détournement de pouvoir » et fut par conséquent rejeté¹⁵. Ce fut également pour le même motif que le Conseil d'État a refusé le retrait par le maire de Brest d'une autorisation d'occupation de l'espace public à un *food truck* alors qu'il n'entravait ni la circulation, ni le bon ordre et la salubrité publique et ne causait aucun inconvénient dans l'exercice du commerce ambulancier sur la voie publique. La seule motivation était de satisfaire à la « réclamation » émanant d'un concurrent sédentaire : « Le maire a ainsi usé de son pouvoir

13 Conseil d'État, 5/3 SSR, du 8 décembre 1989, 71174, disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichJuriAdmin.do?idTexte=CETATEXT000007761955>, consulté le 24 mai 2017.

14 Cour administrative d'appel de Versailles, 4^e Chambre, 18 novembre 2008, 06VE00544.

15 Cour administrative d'appel de Bordeaux, 1^{ère} Chambre, du 23 octobre 2003, 99BX02250.

de police pour une fin autre que celle en vue de laquelle il lui a été conféré ; [et] que, dès lors, ladite décision est entachée de détournement de pouvoir¹⁶. » Il en fut de même à Auvers-sur-Oise pour un traitement « discriminatoire » entre une activité de restauration ambulante qui ne générerait aucun trouble à la sécurité ou à l'ordre public et le traitement des brocanteurs, puisque le tarif qui était réclamé au camion restaurant pour la location d'un stand était trente fois supérieur à celui demandé aux brocanteurs¹⁷.

Quoi qu'il en soit, il ressort de toute la jurisprudence qu'un maire ne peut pas interdire de manière trop restrictive le commerce ambulante, comme l'illustre bien l'exemple de la commune de Lézignan-Corbières, dans laquelle le maire a interdit l'exercice du commerce non sédentaire sur le territoire de sa commune, à l'exception des jours, heures et lieux du marché hebdomadaire et de la foire trimestrielle, à condition que les commerçants ambulants soient en possession d'une autorisation délivrée par le maire, et se conforment au règlement intérieur du marché. La Cour d'appel de Marseille a estimé que, s'il est vrai que le maire a le pouvoir de régler l'exercice des professions ambulantes sur le territoire de sa commune pour prévenir les troubles à l'ordre, à la tranquillité et à la sécurité publique, et interdire ce type d'activité à certaines heures et à certains lieux¹⁸, « il ne peut légalement, sans porter atteinte à la liberté du commerce et de l'industrie, dont bénéficient notamment les commerçants ambulants, imposer à leur égard une mesure d'interdiction qui, par son caractère trop restrictif, s'apparente à une interdiction totale et les prive en pratique de la possibilité d'exercer leur activité¹⁹ ».

Dans la capitale, la mairie de Paris, échaudée par la prolifération « sauvage » des camions pizza, qui s'installaient le plus souvent sans aucune autorisation depuis une vingtaine d'années, généralement les fins de semaine, sur un coin de trottoir, n'a cessé d'affirmer son hostilité à cette forme d'activité. Elle redoutait d'abord pour le voisinage la multiplication des nuisances. Son opposition venait également du fait que cette forme de restauration mobilisait contre elle tous les restaurateurs sédentaires qui voyaient d'un très mauvais œil cette nouvelle concurrence « déloyale », dont les acteurs étaient « exemptés de la plupart de leurs charges et de leurs contraintes » (Syndicat national des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs [SYNHORCAT]), venir s'installer sans vergogne près

16 Conseil d'Etat, 5/3 SSR, du 8 décembre 1989, 71171, déjà cité.

17 Cour administrative d'appel de Versailles, 4^e Chambre, 20 novembre 2012, 11VE03246.

18 Par les dispositions des articles L. 2212-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

19 Cour administrative d'appel de Marseille, 7^e Chambre (formation à 3), 19 novembre 2009, 07MA04099.

de chez eux et détourner une partie de leur clientèle habituellement captive. C'est ainsi que sous la mandature de Bertrand Delanoë, la mairie de Paris a refusé presque systématiquement l'installation des *food trucks* dans la capitale. Ainsi, les arguments ne manquaient pas : attroupements bruyants et/ou gênants pour la circulation motorisée et piétonne²⁰..., problèmes de stationnement, pollutions par des déchets nombreux et de toute nature (papiers gras, canettes, emballages...), non-respect en matière des normes sanitaires et d'hygiène... et enfin concurrence du commerce sédentaire. Lyne Cohen-Solal, adjointe au maire, chargée du commerce et de l'artisanat, pouvait donc, le 7 février 2014, justifier la position de la mairie en déclarant : « À Paris, on refuse l'installation des *food trucks* car la ville offre déjà une multitude de points de restauration, de boulangeries, des établissements qui paient des taxes. Il ne s'agit pas d'organiser une concurrence déloyale²¹ ». Les seules et rares autorisations accordées correspondaient à des demandes d'emplacements sur les marchés, qu'il n'y avait aucune raison administrative de refuser : « c'est autorisé puisqu'il s'agit d'une place de marché, payée au mètre linéaire, comme le font des bouchers, des boulangers²² ». C'est ainsi que seuls trois camions parmi les pionniers, furent autorisés à s'installer sur quelques marchés : Le Camion qui fume sur les marchés de la place de la Madeleine (VIII^e arr.) et celui de la porte Maillot (XVII^e arr.), Cantine California sur le marché Saint-Honoré (I^{er} arr.), et celui du boulevard Raspail (VI^e arr.), ou encore Le Réfectoire sur les marchés Popincourt (IX^e arr.) et Pyrénées²³ (XX^e arr.). Les candidatures ne manquaient pourtant pas puisqu'il y aurait eu, selon l'adjointe au maire de Paris de l'époque, deux cent cinquante demandes d'emplacements de *food trucks* en dix-huit mois, entre 2012 et 2013. Malgré les efforts de l'Association des *food trucks*, patronnée par le chef Thierry Marx, et du Syndicat des camions pizzas, en faveur de la mise en place d'une reconnaissance juridique de ce nouveau commerce ambulancier, rien n'y fit. Ainsi, bridés dans leur développement, beaucoup de *food trucks* ont trouvé refuge sur des terrains privés (d'entreprise, des parkings de distributeurs...) moyennant des redevances souvent élevées

20 La nature et l'étroitesse de la plupart des rues de Paris reste un obstacle à l'installation de *food trucks*, tout comme le fait qu'à l'exception des places ou des esplanades, peu d'espaces publics dans les quartiers traditionnels offrent de grands espaces dégagés, capables de les accueillir sans gêner la circulation, qu'elle soit motorisée ou piétonne.

21 « Les *food trucks* peinent à se développer, surtout à Paris », AFP, repris dans *Le Parisien*, le 7 février 2014, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.leparisien.fr/flash-actualite-economie/les-food-trucks-peinent-a-se-developper-surtout-a-paris-07-02-2014-3569167.php>, consulté le 24 mai 2017.

22 *Ibid.*

23 Le soir ces camions complétaient leur activité, soit sur un espace privé comme par exemple près du complexe MK2-bibliothèque (XIII^e arr.) pour Le Camion qui fume ou dans des soirées privées et de l'événementiel.

(jusqu'à 20 % du chiffre d'affaires), ou se sont développés dans l'animation de fêtes privées (mariages, inauguration de locaux d'entreprises, *afterwork*...) et le cadre de fêtes événementielles²⁴. Très révélatrice de la vitalité du secteur, une des conséquences inattendues de ces refus quasi systématiques, a conduit certains entrepreneurs à se détourner des *food trucks* pour créer leur activité sur des triporteurs, qui certes ne peuvent pas proposer de plats cuisinés, mais avec qui la municipalité était moins regardante.

Alors que pendant la mandature précédente, elle était opposée au développement des camions restaurants dans la capitale, Anne Hidalgo, une fois élue maire de Paris en mars 2014, va changer de point de vue et s'engager, lors de la traditionnelle cérémonie des vœux (7 janvier 2015), à soutenir le développement des commerces de restauration à Paris, en particulier dans les quartiers qui en sont déficitaires, et à trouver une place pour cette nouvelle forme de restauration que sont les *food trucks*. Il est vrai qu'en l'espace de quelques années le phénomène avait pris énormément d'ampleur et commençait à correspondre à la demande d'un nombre croissant d'amateurs. La ville de Paris, première destination touristique mondiale et capitale déclarée de la gastronomie, pouvait-elle rester plus longtemps en marge de cette nouvelle forme de restauration dont le développement était planétaire ? Elle a donc décidé de faire une place aux *food trucks* dans Paris. Cependant, plutôt que de laisser le mouvement s'épanouir librement, elle a décidé de l'encourager tout en le régulant, sur le modèle de la politique conduite en la matière à Boston (Massachusetts), où les véhicules sont sélectionnés sur concours²⁵. Tous les sites publics y sont distribués pour un an, par un système de loterie. Cependant, pour pouvoir y participer, il faut que les candidats détiennent un « Mobile Food Truck Permit » (500 \$), délivré par le ministère des Travaux publics et valable un an, qui garantit que le détenteur est administrativement en règle (certificat d'entreprise, police d'assurance...) et possède toutes les aptitudes et les formations requises (sanitaire, incendie...). Il faut en outre que les postulants présentent des compétences en matière d'hygiène alimentaire, certifiée par un rattachement à une *commissary kitchen*, où ils pourront stocker

24 *Food trucks* au Jardin d'Acclimatation, Village *food trucks*, Foire de Paris, Villette street festival, Rock en Seine, Solidays, Bon appétit – Street food festival... ou encore le Food Trucks Tour, événement national qui, en 2014, sous le parrainage du chef Yves Camdeborde et de l'association Street Food en Mouvement, a permis de regrouper entre le 15 mai et le 15 juillet des dizaines de *food trucks* sur les parvis de trois des grandes gares parisiennes : gare de Lyon, gare de l'Est et gare Saint-Lazare. En septembre 2015, le Street Food Temple a accueilli une trentaine de *food trucks* sur le carreau du Temple...

25 Un *Food Truck Toolkit* est à la disposition des candidats pour les aider à présenter leur dossier et à se mettre en règle avec les autorités, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.cityofboston.gov/foodtrucks/>, consulté le 24 mai 2017.

leurs provisions et plats cuisinés, utiliser des cuisines communautaires, nettoyer et désinfecter leur camion... dans les règles de l'art, afin de pouvoir exercer leur activité dans des conditions parfaites d'hygiène et de sécurité.

À Paris, c'est Olivia Polski, adjointe au Maire chargée du commerce et de l'artisanat, qui a géré le dossier, sans omettre de consulter les principales associations de cuisine de rue comme « Street food en mouvement » ou l'Association des Restaurateurs de Rue indépendants (ARRI), ainsi que le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs (SYNHORCAT) et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, qui étaient, tous deux, plus que réservés sur le développement des camions de restauration dans Paris.

La mairie de Paris, qui souhaitait totalement contrôler le processus, a, pour la première fois, et c'est ce qui en fait l'originalité, procédé à un appel à candidatures, qui conduit tout à la fois à une institutionnalisation de la démarche et à sa rationalisation. Il fallait à tout prix qu'elle ne soit pas débordée par l'ampleur du phénomène, car l'enjeu était double : il s'agissait pour elle de concilier la demande des *streeters* parisiens et des touristes, tout en apaisant les craintes des restaurateurs de voir se développer une nouvelle forme de restauration concurrente près de chez eux.

L'appel à propositions²⁶ visait à attribuer à un camion de restauration, sur un site du domaine public de la ville, un droit d'occuper à titre privatif, temporaire et précaire pour une durée d'un an, sans droit de renouvellement à l'expiration de la convention, afin d'y exploiter les installations nécessaires et strictement indispensables au bon déroulement de son activité. Les sites retenus, disséminés sur tout le territoire parisien, ont été répartis en trois lots, fonction de la « commercialité » de la zone. Chaque candidat devait impérativement choisir un à deux sites dans chaque lot, avec une période d'occupation spécifique pour chacun des sites (un à deux jours maximum), selon des plages horaires définies, afin de pouvoir mettre chaque site à la disposition de plusieurs occupants, selon un calendrier défini de façon à permettre une rotation des occupants, gage d'une variété et d'une diversité de l'offre. Cette occupation privative du domaine public et l'exploitation de l'emplacement et des installations mis à sa disposition, à l'exclusion de toute autre structure même destinée à la vente ou à la consommation, est accordée *intuitu personae*. Elle est contractuelle²⁷ et consentie en contrepartie du versement d'une redevance

26 Ouvert le 22 avril 2015 et clos le 18 mai 2015.

27 « Aucun recours, ni astreinte n'est possible contre la Ville de Paris pendant toute la durée de la convention, sur l'état des terrains mis à disposition et engagement à les maintenir et à les rendre dans le plus parfait état d'entretien et de propreté. Tout dommage éventuel causé par l'occupant au patrimoine municipal sera remis en l'état initial par la Ville de Paris au frais de l'occupant ».

évaluée suivant les avantages de toute nature procurés à l'occupant²⁸. Calculée suivant le ratio loyer-chiffre d'affaires appliqué dans la restauration à Paris, elle a été fixée au minimum à 8 % du chiffre d'affaires hors taxe, ce qui a été jugé élevé par les *foodtruckers*; elle est assortie d'un minimum garanti par plage d'occupation, déterminé en fonction de la zone de commercialité concernée²⁹.

Les candidats étaient invités à fournir et à compléter un dossier de « Candidature et propositions pour l'occupation temporaire d'un ou de plusieurs sites destinés à la cuisine de rue », comprenant, outre la déclaration de candidature et leur proposition commerciale, un solide dossier administratif³⁰ et technique, ainsi que tous les documents et références attestant la capacité du requérant à organiser l'activité. En effet, comme il s'agit d'une activité de cuisine de rue temporaire et mobile, elle pourrait sembler de prime abord dénuée de toutes contraintes administratives, légales et réglementaires; cependant la création et l'installation d'un *food truck* nécessitent une série de formalités et d'autorisations très précises. Il est ainsi indispensable, en premier lieu, que le créateur de l'activité l'immatricule au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS), auprès du Centre de formalités des entreprises le plus proche (CFE), devenu aujourd'hui le guichet unique, afin de simplifier les formalités. Cela lui donne droit à une carte professionnelle de « Commerçant ambulant non sédentaire ». Cependant, suivant l'activité exercée dans le *food truck*, elle sera « artisanale », en cas de fabrication sur place associée à la vente au détail de plats à partir de produits frais pour consommation immédiate, à emporter ou à livrer (ventes de pizzas, quiches, viennoiseries, sandwiches, crêpes, gaufres, frites, hamburgers, plats cuisinés divers, rôtisseries, etc.). Le plus souvent, cette première activité est associée à la vente de boissons et de produits non transformés, elle doit donc être également considérée comme « commerciale » et nécessitera donc une double immatriculation, artisanale et commerciale, à la Chambre de métiers et à la Chambre de commerce et d'industrie³¹. Autres obligations spécifiques aux métiers de bouche et de la restauration, la nécessité d'être accrédité pour toute une série de règlements spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires³², mais aussi d'être

28 Conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du Code général de la propriété des personnes publiques.

29 70 € pour la zone 1; 110 € pour la zone 2; 135 € pour la zone 3.

30 Précisant la forme juridique de l'entreprise, la localisation de son siège, un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés en cours de validité pour les entreprises, ou les statuts et le certificat de dépôt en Préfecture pour les associations, le cas échéant, l'agrément ESS (économie sociale et solidaire)...

31 Dans le premier cas, le code APE sera 10.89Z (« Fabrication et préparation de sandwiches ») et, dans le second, suivant le type d'activités le codes APE sera 5610 C (« Restauration de type rapide »), 5610 A (« Restauration traditionnelle ») ou 5621 Z (« Services de traiteurs »).

32 Comme tous les professionnels de la restauration, un *food trucker* est soumis au Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à « l'hygiène des denrées alimentaire », à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif « aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,

déclaré auprès de la Direction départementale en Charge de la Protection des Populations (DDCPP) ou encore celle de demander une licence (IV) en cas de vente de boissons alcoolisées. Enfin, comme toutes les entreprises du secteur alimentaire, le *food trucker* doit avoir reçu une formation appropriée « Hygiène et sécurité alimentaire », notamment en ce qui concerne l'application des principes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*³³), pour être à même d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

L'activité créée, il reste au *food trucker* à s'installer, mais, pour ce faire, il lui faut obtenir une autorisation d'occupation, soit auprès de la mairie du lieu d'implantation, s'il s'agit d'un espace public, ou dans les autres cas du propriétaire de l'espace privé concerné. Dans ce dernier cas, l'occupation peut également être assortie d'un droit de place à payer.

374

À Paris, le choix des bénéficiaires s'est fait suivant une série de critères classés par ordre décroissant d'importance. A été privilégié, en premier lieu, celui de la qualité, avec une cuisine faite sur place (label « Fait maison »), originale, innovante, équilibrée, à base de produits frais issus de circuits courts, et donc attentive à la saisonnalité, tout en étant respectueuse des normes de sécurité sanitaire et d'hygiène. Une cuisine, en second lieu, qui devait être proposée à un prix « abordable ». Le candidat devait fournir dans son dossier, la liste exhaustive des plats qu'il avait l'intention de mettre à sa carte, ainsi que la gamme des prix de ses plats et de ses menus types³⁴. Une attention particulière a également été portée à la dimension environnementale des projets, comme l'utilisation d'un véhicule propre, en conformité avec les dispositions du plan antipollution de la Ville de Paris, l'utilisation de matériaux durables et réutilisables (sacs biodégradables, vaisselle écologique³⁵...), ou encore la gestion de ses propres déchets, ainsi que ceux générés par ses clients dans un périmètre de cent mètres autour de son camion. Les propositions des candidats ont également été examinées au travers de critères sociaux et solidaires, indiqués comme « non déterminants », mais toutefois significatifs comme l'emploi de personnes vulnérables, l'insertion par l'activité économique,

d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant », et à l'arrêté du 5 octobre 2011, relatif « au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

33 Analyse des dangers et points critiques à maîtriser.

34 Il devait d'ailleurs également fournir un compte d'exploitation prévisionnel de son activité en investissement et en équipement.

35 Un des camions retenus, Cantine California, recycle son huile de friture (600 litres/an), transformée en biodiesel et utilisée par les motards... allemands.

la préservation du lien social...³⁶. Enfin, la dimension esthétique du véhicule qui ne devait pas dépasser 16 m², et la qualité de son intégration dans le site ont également été des critères déterminants.

Le résultat de l'appel à projets fut spectaculaire et le nombre de candidatures (158) pléthorique. Seuls cinquante-six *food trucks* ont finalement été retenus pour se partager les vingt-six emplacements mis en jeux par la mairie de Paris, et sélectionnés après consultation des services de la voirie, des mairies d'arrondissements et de la Préfecture de police, au regard de critères techniques³⁷ et des commerces présents aux alentours. Certains des camions occuperont, au maximum deux jours par semaine, un même emplacement sur un même créneau horaire (11 h-15 h et/ou 18 h-22 h), le but étant de favoriser au maximum la variété culinaire de l'offre sur la semaine, afin de tirer pleinement parti de la rotation que permettent les camions de restauration.

Le Conseil de Paris, siégeant en formation de conseil municipal, a, le mardi 30 juin 2015, validé cette répartition des emplacements³⁸.

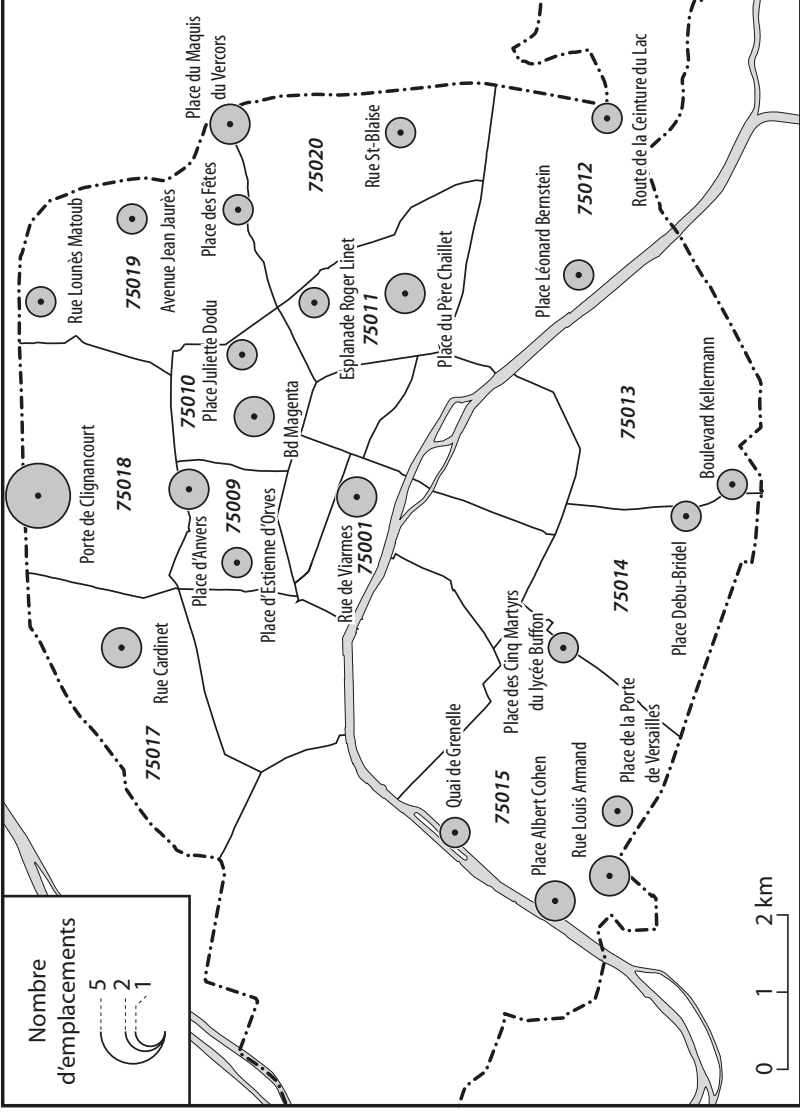
DES DÉPLACEMENTS SOIGNEUSEMENT CHOISIS

La répartition spatiale des emplacements dévolus aux camions restaurants se révèle être très déséquilibrée (fig. 1). Les XV^e et XVIII^e arrondissements sont indiscutablement les mieux pourvus avec cinq emplacements chacun. Cependant, ceux du XVIII^e sont situés en limite de Paris, au contact de Saint-Ouen, et tous concentrés sur le Plateau des Puces de Clignancourt, en face du marché Malik. Inversement, les arrondissements de l'ouest et du centre de Paris ont été très sous-dotés, puisqu'un seul emplacement a été attribué pour les huit premiers arrondissements, près des Halles, entre la Bourse du Commerce et le jardin Nelson Mandela. Cette répartition spatiale se double d'une occupation limitée dans le temps, à certains jours et à certaines heures suivant les camions (fig. 2).

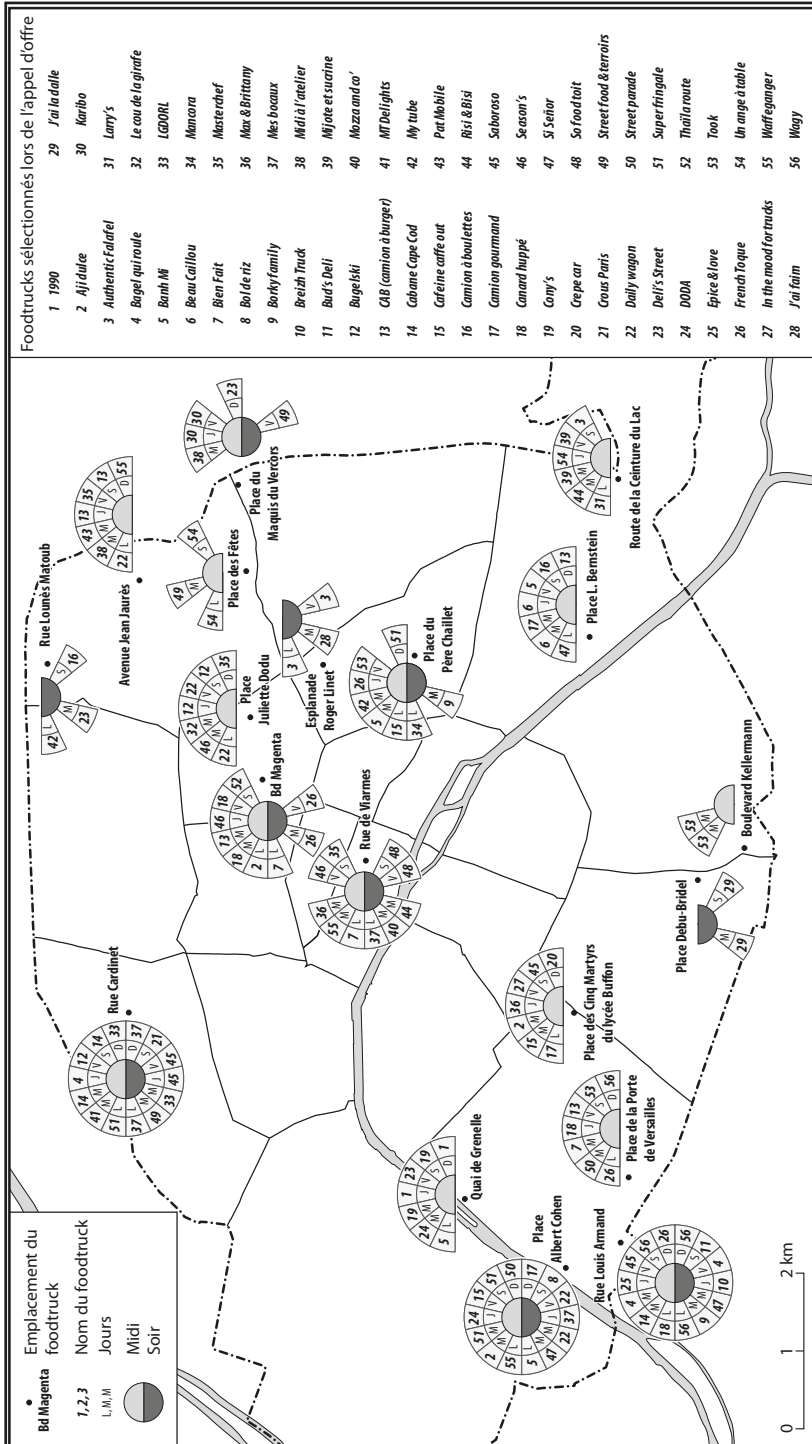
36 La loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014, disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029313296&categorieLien=id>, consulté le 24 mai 2017.

37 Comme la portabilité des sols sur carrières, les espaces disponibles pour permettre le maintien en toute sécurité des circulations, la préservation et l'accessibilité des voies pompiers...

38 2015 DDEES 158, « Camions restauration : convention d'occupation temporaire du domaine public », en ligne, disponible à l'adresse : <http://belairsud.blogspirit.com/files/2015%20DDEES%20158.pdf>, consulté le 24 mai 2017. Les porteurs de projet ont pu commencer l'exploitation du site qui leur avait été attribué dès juillet 2015, après signature de la convention qui les liait à la mairie de Paris.



1. Carte des emplacements de Food Trucks



2. Localisation et répartition spatio-temporelle des food trucks autorisés à Paris à l'issue de l'appel d'offre de 2015 (avril 2016)

2b. Tableau de localisation spatio-temporelle des différents *food trucks* autorisés à Paris (avril 2016)

Emplacement	Horaire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1^{er} ARRONDISSEMENT								
Entre l'arrière de la Bourse du commerce et le jardin Nelson Mandela	11h-15h	Bien fait	Waffeganger	Max & Brittany		Season's	Masterchef	
Entre l'arrière de la Bourse du commerce et le jardin Nelson Mandela	18h-22h	Mes boccoux	Mozza and co'	Risi & Bisi		So food toit	So food toit	
10^e ARRONDISSEMENT								
Place Juliette Dodu	11h-15h	Daily Wagon	Season's	Le cou de la girafe	Bugeksi	DailyWagon	Bugeksi	Masterchef
Boulevard Magenta, parvis de l'église Saint-Laurent	11h-15h	Aji Dulce	Canard Huppé	CAB	Season's	Canard huppé	Thai la route	
Boulevard Magenta, parvis de l'église Saint-Laurent	18h-22h	Bien fait		French Toque		French Toque		
11^e ARRONDISSEMENT								
Place du Père Chaillot	11h-15h	Caféine Caffé out	Banh Mi	My Tube	French Toque	Took		Super fringale
Place du Père Chaillot	18h-22h	Mancora		Borky Family				
Place Roger Linet	18h-22h	Authentic Falafel		J'ai Faim		Authentic Falafel		
12^e ARRONDISSEMENT								
Place Léonard Bernstein	11h-18h	Si Señor	Beau Caillou	Camion Gourmand	Beau Caillou	Banh Mi	Camion à Boulettes	CAB
Route de la ceinture du Lac	11h-15h	Larry's	Risi & Bisi	Mijote et sucrine	Un ange à table	Mijote et sucrine	Authentic Falafel	
13^e ARRONDISSEMENT								
Eplanade du Stade Charléty	11h-15h		Took	Took				
14^e ARRONDISSEMENT								
ZAC Sibelle - Place Debu-Bridel	18h-22h			J'ai la Dalle			J'ai la Dalle	
15^e ARRONDISSEMENT								

Emplacement	Horaire	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Rue Louis Armand devant l'Aquaboulevard	11h-15h	Canard huppé	Cabane cape cod	Bagel qui roule	Epice & love	Saboroso	Wagy	French Toque
Rue Louis Armand devant l'Aquaboulevard	18h-22h	Wagy	Borky	Si señor	Brelzh Truck	Bagel qui roule	Bud's Dell	Wagy
Place Albert Cohen	11h-15h	Waffganger	Aji dulce	Super fringale	DODA	Cafeine Caffé out	Super fringale	Street parade
Place Albert Cohen	18h-22h	Banh Mi	Si señor	Daily Wagon	Mes Bocaux	DailyWagon	Bol de riz	Camion Gourmand
Quai de Grenelle	11h-15h	Banh Mi	DO DA	Cony's	1990	Deli's Street	Cony's	1990
Place des 5 Martyrs du lycée Buffon	11h-15h	Camion Gourmand	Cafeine Caffé out	Aji Dulce	Max & Brittany	In the mood for trucks	Saboroso	Crepe car
Place de la Porte de Versailles	11h-15h	French Toque	Street Parade	Bien Fait	Canard Huppé	CAB	Took	Wagy
17° ARRONDISSEMENT								
Zac des Batignolles - Esplanade Cardinet	11h-15h	Super fringale	MT delights	Cabane cape cod	Bagel qui roule	Bugelski	Cabane cape cod	LGDORL
Zac des Batignolles - Esplanade Cardinet	18h-22h	Mes bocaux	Street food & terroirs	LGDORL	Saboroso	Saboroso	Crous Paris	Mes bocaux
19° ARRONDISSEMENT								
Rue Lounès Matoub	18h-22h	My tube		Deli's Street			Camion à boulettes	
Avenue Jean Jaurès (devant l'Ecole Supérieure de Musique)	11h-15h	Daily Wagon	Midi à l'atelier	Par Mobile	CAB	Masterchef	CAB	Waffganger
Place des Fêtes	11h-15h	Un ange à table		Street food & terroirs			Un ange à table	
20° arrondissement								
Place du Maquis du Vercors	11h-15h			Midi à l'atelier	Karibo	Karibo		Deli's Street
Place du Maquis du Vercors	18h-22h			Street food & terroirs		Street food & terroirs		

L'originalité et l'intérêt de la démarche de la mairie de Paris vont au-delà de la simple autorisation d'implantation de restaurants ambulants, dans sa volonté d'en faire des outils de développement territorial et de revitalisation des quartiers dans lesquels ils ont été autorisés. C'était d'ailleurs le but de la consultation initiale des mairies d'arrondissement, avant le lancement de l'appel d'offres. En effet, les emplacements retenus ont été localisés dans des quartiers qui connaissaient une fréquentation importante et étaient sous-équipés en termes de restauration rapide de qualité. C'était particulièrement le cas de certains équipements sportifs (stade Charléty, Aquaboulevard) ou de zones commerciales et d'activités comme Beaugrenelle et le marché aux Puces, ou encore l'hôpital Européen Georges-Pompidou et la gare Saint-Lazare. Les camions-restaurants y proposent maintenant une offre complémentaire à la restauration fixe existante, et sont, pour la mairie de Paris, plus une opportunité de développement qu'une offre concurrente « déloyale ». Ces camions-restaurants sont aussi pour elle un vecteur d'animation, car ils permettent de nouvelles formes d'appropriation de l'espace urbain. Ils polarisent, un temps, la vie de quartier, et que ce soit dans les files d'attente³⁹ ou lors d'un échange avec le cuisinier, ou encore lors de la consommation à proximité des camions, il se crée de nouvelles « sociabilités alimentaires » certes éphémères, mais récurrentes quotidiennement. L'implication sociale des *food truckers* qui faisait également partie des critères retenus par la mairie, va même au-delà, puisque certains font œuvre solidaire⁴⁰. C'est ainsi que La Caravane dorée et Les Bo-buns de Jin reversent une part de leurs bénéfices à une association de quartier, alors que Freddie's Deli, participe à son animation en organisant un grand bingo le dimanche à 18 h...

L'impact escompté par la mairie était également fort en termes d'image et de modernité. Il l'était d'abord d'un point de vue esthétique. C'était un des critères retenus dans l'appel d'offres pour que, suivant la volonté d'Anne Hidalgo, « les camions autorisés s'insèrent dans l'espace urbain de façon créative [...] au regard de leur esthétique⁴¹ ». C'est ainsi que, loin des vulgaires camions à pizzas sans âme, la plupart des camions de restauration retenus

39 Il faut compter vingt minutes d'attente devant Cantine California, et cela peut atteindre quarante minutes devant Le Camion qui fume. C'est dire que même si c'est *good*, le qualificatif de *fast* ne s'applique pas vraiment.

40 Pour Thierry Marx, ancien président de l'Association Street Food en mouvement, « la *street food* est un moteur d'intégration. Une véritable opportunité de développement économique et social », comme il a voulu le démontrer dans L'École de cuisine nomade qu'il avait créée en 2009 à Blanquefort (Gironde), ouverte aux seuls demandeurs d'emploi (aujourd'hui fermée), et dans celle inaugurée en 2012 dans son quartier d'origine, à Ménilmontant dans le XX^e arrondissement de Paris.

41 2015 DDEES 154, « Communication sur les camions de restauration », émanant de la Direction du Développement économique, de l'Emploi et de l'Enseignement Supérieur.

participent à l'occupation mais aussi à « l'embellissement » de l'espace urbain, avec des camions « vintage » des années 50, ou « relookés » avec des couleurs vives *flashy*, ou encore avec des formes et des décorations diverses... Il en est par exemple ainsi de l'Airstream Flying Cloud de 1958 d'Eat the Road, à la plaque d'immatriculation texane, ou du vieux camion Citroën Type H, qui s'inscrit dans la tradition, mais customisé en rouge de L'Atelier d'Épicerie ou en vert pomme de Marguerite du Pré, ou encore du vieux Combi Volkswagen rouge et blanc de Currywurst truck⁴².

Il l'était ensuite en termes de consommation. En effet, la volonté de la mairie de favoriser le développement des camions restaurants répondait aussi, et peut-être avant tout, à la nécessité de combler le retard pris par la Ville en matière de cuisine de rue. Première destination touristique mondiale⁴³, Paris ne pouvait rester plus longtemps à l'écart de cette forme de consommation, ancestrale, quotidienne et populaire dans certains pays, et en plein développement dans les autres. Quasiment absente de la Capitale, il manquait à Paris, à côté de l'offre gastronomique et des restaurants traditionnels, cette nouvelle façon de vivre et de manger dans la rue, mais au travers une cuisine artisanale de qualité (c'était le premier critère retenu dans l'appel d'offres), qui combine l'utilisation de produits frais et locaux, avec la dimension ludique du *fast-food*, pour donner naissance à un *fast-good*, une *good food* originale, au point d'intéresser certains chefs étoilés. Les *food trucks* étaient la réponse appropriée pour apporter rapidement, dans la capitale, cette offre gourmande, conviviale, festive et surtout peu chère, bien adaptée à la demande d'une clientèle urbaine jeune. En effet, cette nouvelle façon de consommer et de vivre la ville, correspond pleinement au mode de vie de la « génération 2.0 », pour qui les nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) et les réseaux sociaux ont envahi le quotidien. De même, pour les *food trucks*, il est vital de se rendre visible, de pouvoir communiquer et internet est le média rêvé ; il leur faut donc être référencés sur un maximum de sites web et présents sur tous les réseaux sociaux. C'est d'ailleurs pourquoi, en plus des sites spécifiques à chaque camion ou enseigne, ont été développés une multitude de portails et d'applications

42 Si beaucoup de camions demeurent encore artisanaux, les dernières générations de camions-restaurants ont bien changé. Ils offrent un plan de travail rationnel et du matériel moderne et pratique dont ne sont pas même équipés beaucoup de restaurants et de bistrot parisiens. Peugeot vient même de présenter le « Design Lab », un concept *food truck* très *design* (le « Bistrot du Lyon ») qui a été testé durant l'Exposition universelle de Milan 2015. Il se déploie entièrement et dispose d'une installation « mange-debout » et d'un store banne qui permet de protéger les clients du soleil, de la pluie et du vent. Outre une cuisine professionnelle, il est équipé de poubelles intégrées au véhicule et offre la possibilité d'intégrer un *disc-jockey* pour les animations de soirée ou de l'événementiel.

43 32,3 millions d'arrivées de touristes dans les hôtels parisiens, dont 15,5 millions d'étrangers en 2013.

qui « traquent » et géolocalisent en temps réel les différents camions⁴⁴. Ils permettent aux consommateurs, à travers internet, Facebook, Tweeter, Instagram, etc. d'être informé en temps réel, soit de l'offre disponible à proximité, soit de la localisation précise d'un camion, et de prendre connaissance des plats et des tarifs qu'il propose. Il est également possible de laisser un commentaire et de les évaluer. Jamais le phénomène des *food trucks* n'aurait pu connaître à Paris une telle réussite en si peu de temps, sans leur contribution. Outre la diffusion de l'information, les réseaux sociaux, grâce au dialogue direct et instantané qu'ils permettent, fédèrent en communauté cette nouvelle ethnie urbaine connectée, nomade et métissée des *food truckers* et de leurs *foodies*, en tissant du lien social transgénérationnel au travers des ordinateurs et des téléphones portables.

UNE NOUVELLE FAÇON DE VIVRE ET DE MANGER À PARIS

382

Au départ les *food trucks* parisiens étaient des clones de leurs homologues américains, avec presque exclusivement un mono produit, le hamburger, mais adapté à la demande *good food*. Ainsi, les deux pionniers, Le Camion qui fume (dès septembre 2011) et Cantine California (mars 2012) proposent les classiques californiens, mais à base de produits venant directement de petits producteurs français et même, pour le second, de produits exclusivement biologiques, à l'image de sa viande, hachée sur place, qui arrive de coopératives biologiques des Pays de Loire, de Rhône-Alpes et du Poitou. Tous deux les accompagnent de frites fraîches coupées maison. L'effort porte également sur la qualité du pain, qui est soit fourni par des artisans boulangers locaux, soit fait maison.

Si le hamburger demeure encore aujourd'hui l'offre dominante, il est décliné de multiples façons mais toujours avec un souci d'originalité et de qualité. Ainsi, il y a eu, Wagyu Burger Bus en proposait un avec de la viande *wagyu* (venant d'Espagne), dans un pain (bio, Label Rouge) de l'artisan boulanger Au bon Louis, avec un Cantal fermier (ferme de M. Chataing) et des légumes cultivés en agriculture raisonnée fournis par les Vergers Saint-Eustache (voir **annexe 1**). Le *hot-dog*, autre monument de la cuisine de rue nord-américaine, décliné de façons originales, a également très vite eu ses *food trucks*.

Resté confidentiel jusqu'en 2012, c'est au cours de l'année 2013 que le phénomène des camions restaurants prend de l'ampleur à Paris et dans les communes environnantes. On assiste alors, malgré la réticence des autorités municipales à accorder des emplacements, à la multiplication

⁴⁴ Easyfoodtruck.com, trackthetruck.com, pouet-pouet.com, butwhereisthetruck.com, monitinerant.com, etc.

des initiatives qui vont permettre à bon nombre des cuisines du monde (thaï, chinoise, vietnamienne, indienne, tex-mex, argentine, vénézuéliennes, caribéenne, d'Europe centrale et occidentale, méditerranéenne...) d'avoir leur(s) *food trucks*. C'est ainsi que *Pad thaï*, *Dim Sum*, *Bo Bun*, *Banh Mi*, *Tacos*, *Burritos*, *Quesadillas*, *Empanadas*, *Bokits*, *Bagels pastrami*, *Fish & chips*, *Currywurst*, *Falafels*, *Pitas*... vont permettre de répondre aux attentes et à la demande d'une frange croissante de population. En effet, habitude des voyages, curiosité en matière de goût, multiculturalisme et cosmopolitisme croissant de notre société, sans oublier l'effet de mode, tout concourt au succès de cette nouvelle forme de consommation de rue, prisme où se réfléchit notre monde globalisé dans lequel les échanges culinaires ne cessent de s'intensifier. Toutefois, force est de reconnaître que si ce n'est leur présence nouvelle dans les rues de Paris, ce type d'offre de cuisine ethnique en *food truck* n'a strictement rien d'original et on peut la rencontrer aux quatre coins des grandes villes du monde. Ce qui l'est, par contre, c'est l'apparition, pour la première fois, de *food trucks* dans lesquels on peut consommer une cuisine typiquement française, avec de véritables plats de bistrot frais, goûteux et de qualité que l'on pourrait même aller jusqu'à qualifier pour certains de « bistronomiques ». Les pionnières en la matière sont sans aucun doute Delphine Suarez et Cécile Kosman, créatrices, fin 2012, après une formation chez Ferrandi et au Chateaubriand, de « 2F1C » (2 filles, 1 camion), d'un restaurant-camion ambulant dans lequel elles proposent des plats traditionnels de cuisine française classique ou réinterprétée, mais aussi de cuisine étrangère. Tout est exclusivement « fait camion », puisque cuisiné, mijoté, dans l'exiguïté et l'inconfort de leur mini-cuisine, à partir de produits bio ou labellisés⁴⁵. Leur menu varie tous les jours en fonction des saisons et du marché. Leurs plats comme leur vaisselle sont adaptés à une dégustation ambulante. Malgré la qualité des plats proposés, les prix demeurent dans la même fourchette (8 € et 12 €) que ce que proposent les autres *food trucks*. On pourrait encore

45 Entrées : soupe de courges (potiron, potimarron, butternut) ; soupe de carotte et blette, rillettes de thon toast ; œuf mimosa ; œuf cocotte... Plats : saumon au pesto d'herbes, boulghour et quelques légumes ; blanquette de veau, légumes d'hiver et riz ; poulet en voile de cèpes/pommes de terres/purée de carottes au cumin ; magret de canard gratin dauphinois ; escalope de dinde et courgettes jaunes grillées ; desserts : île flottante pralinée ; moelleux au citron et graines de pavot ; moelleux au chocolat ; muffin au cœur de *gianduja Valrhona* ; *panna cotta* aux fruits rouges, gariguettes, crème chantilly et financier ; cake citron-pavot ; crumble poire-chocolat *Valrhona* ; tarte au citron ; tarte chocolat noir/caramel au beurre salé ; ananas rôti au caramel... Côté cuisine étrangère les propositions sont tout aussi variées avec par exemple : soupe de maïs au lait de coco, des graines de fenouil ; *samosas taboulé* aux trois céréales, au poulet et aux épices douces... carbonnade flamande, *tajine* d'agneau aux pruneaux ; *chili con carne* ; poulet sauce *satay* ; magret de canard sauté à l'asiatique, pommes de terre rôties + salade croquante... Pour l'Épiphanie, elles proposaient même des galettes feuilletées (six tours au beurre Lescure) à la frangipane ou à la pomme.

citer dans la même veine le Bistro Truck parisien⁴⁶, créée en 2013, qui ne travaille que des produits frais et qui propose, à côté de classiques *Fish n'chips*, *burger* ou *hot-dog* « revisités », des plats que l'on ne s'attend pas à trouver dans un camion restaurant. L'Atelier d'Épicure, dont le premier emplacement autorisé (mars 2013) était sur le marché de Windsor à Neuilly-sur-Seine, et qui se baptise un peu abusivement « bistrot mobile », présente à sa carte des plats du terroir français et italien, mais aussi « des recettes du monde ». Il propose de découvrir chaque jour des classiques de la cuisine familiale, élaborés à partir de produits frais de saison⁴⁷.

Ces premiers camions restaurants de cuisine française ont conduit à un certain « embourgeoisement » de la cuisine de rue, et ont tout récemment ouvert la voie aux premiers *food trucks* autoproclamés « gastronomiques », car les recettes de leurs plats étaient conçues, « anoblies » par des chefs étoilés. À l'exception de Thierry Marx, en raison de sa proximité culturelle et affective avec le Japon et la culture asiatique, peu de chefs s'étaient jusqu'à présent véritablement intéressés à la cuisine de rue⁴⁸, abandonnant le terrain aux sandwiches, *kebabs*,

46 A côté du jambon-beurre traditionnel parisien, on trouve un *hot-dog* mais à la saucisse de Morteau, moutarde, oignons et échalotes snackés, béchamel légère gratiné au comté. Entrées : mi-cuit de foie gras de canard, figues, sel de guérande et *chutney* d'oignons ; salade de *burrata* crémeuse, câpres à queue, tomates cerise, huile d'olive à la truffe, vieux balsamique, mesclun ; salade de *brick* de crabe, chair de crabe, échalotes, fines herbes, œuf, mesclun. Plats (servis avec des frites fraîches maison ou de la salade de mesclun) : saumon à la *plancha* ; tournedos de saumon, sauce vierge ; tartare de saumon d'Écosse, pomme *granny smith*, oignons rouges, aneth ; *fish n' chips*, dos de cabillaud, panure japonaise, sauce tartare et salade de jeunes pousses ; le *classic burger*, pain de boulanger, viande 100% française, vieux *cheddar* irlandais, oignons caramélisés et sauces maison ; tartare de boeuf coupé au couteau viande française, oignons, persil frisé, câpres, cornichons et sauce secrète ; ongle de bœuf tranché, sauce au bleu ; *chicken burger*, pain de boulanger, filet de poulet pané, avocat, oignons rouges, bacon ; cordon bleu, filet de poulet français, jambon de Paris, *mozzarella di bufala* ; *carpaccio* de bœuf rond de gîte français, huile d'olive au piment d'Espelette, salade de mesclun. Desserts : *cookies* chocolat noix de pécan ; crumble pomme et poire ; crêpes Suzette caramel à l'orange, Grand Marnier.

47 Pot-au-feu de maman ; confit de canard & de pruneaux accompagnée d'une gaufre de pomme de terre ; poularde de Bresse revisitée, accompagnée par des fleurons fromagers de Franche-Comté ; joue de bœuf à la bière des 3 Monts ... mais aussi *tortellini* chèvre épinards, crème au safran, petits légumes et jambon de Paris ; *polpette della Mamma*, sauce champignons & petits légumes ou à la sauce tomates confites & parmesan ; *Risotto a la fungaiola*.

48 Il est vrai que des grands chefs étoilés français ont dès le milieu des années 2000 commencé à s'intéresser au *fast cook* et au *fast food* de qualité communément appelé *good food*. Ainsi Paul Bocuse, dès 2008, s'est lancé aux quatre points cardinaux de Lyon (Sud, Nord, Ouest et Est) dans le burger de qualité à la viande Limousine et foie gras. De même, Michel et Sébastien Bras, dont on connaît l'engagement pour la valorisation des produits du terroir et du patrimoine culinaire de l'Aubrac, se sont lancés dans la restauration rapide à Toulouse, à l'enseigne du Capucin, une galette en forme de cône, à base de farine de sarrasin et de froment garnie différemment de produits locaux de saison au déjeuner et au dîner (bœuf fermier Aubrac, agneau d'Aveyron, porc noir de Bigorre, poule gasconne, haricots tarbais, truffe, légumineuses du Cantal...), choisis avec soin chez les meilleurs

hamburgers et autres *paninis*. Ce n'est qu'en février 2014 que Marc Veyrat, célèbre chef savoyard trois macarons Michelin, s'est lancé dans l'aventure de la « gastronomie rapide » en *food truck*. « Je propose de la restauration populaire à base de produits du terroir, à des prix accessibles » (dossier de presse et site Mes Bocaux), « une cuisine plaisir », de tous les jours, « aromatique, naturelle », avec des « plats cuisinés chaque jour avec amour », à partir de produits frais issus de l'agriculture raisonnée et biologique de petits producteurs français et majoritairement d'Île-de-France, pour répondre aux aspirations « locavores ». Il milite pour un « manger sain et équilibré » très « tendance » et même « hype » pour employer le terme à la mode ! Le concept qui a été testé à Levallois-Perret où le chef avait ouvert un kiosque à la gare SNCF, est certes original avec, comme le laisse entendre son enseigne « Mes bocaux », des récipients qui servent de réceptacle à tous les plats⁴⁹. Cependant, le camion de Marc Veyrat, prend des libertés avec le concept même de *food truck*, car les plats ne sont pas préparés sur place, mais dans un laboratoire central en Île-de-France, le jour même ou la veille pour les plats mijotés, par des cuisiniers de la société de restauration d'entreprise MRS⁵⁰, tous formés par le chef dans les cuisines de sa ferme et table d'hôte écologique, La Maison des Bois, à Manigod, dans le massif des Aravis, en Haute-Savoie. Marc Veyrat a ainsi élaboré une trentaine de recettes de cuisine moderne⁵¹, qui suivent les saisons et sont réalisées dans

producteurs de l'Aubrac dans des formules à 8 € et 13,5 €, la formule à 16 € permettant de s'offrir le plaisir d'une fouace de Laguiole toastée accompagnée d'un café. Il en va de même avec le *sweet food* de rue et le nouveau concept gourmand de rue en France « Choux d'enfer » (février 2014) d'Alain Ducasse et Christophe Michalak. Il s'agit du premier *street food* pâtissier : un kiosque monoproduit avec petits choux sucrés ou salés qui finissent de cuire sur place et sont garnis à la commande de crème en version sucrée (vanille-fève tonka, chocolat, caramel salé, café, agrumes), ou salée (comté et poivre noir, curry, graines de cumin et piment d'Espelette). L'offre a été élargie et le kiosque propose désormais des quiches salées (jambon de Paris/fromage, pesto/tomate/olive ou de légumes) et des cakes sucrés (*gianduja*, orange ou amandes façon financier). Prix : 6 € l'assortiment de trois choux ; 9 € pour cinq ; 17 € pour dix, et 7 € les neuf pour les choux salés.

- 49 À l'image des sept enseignes Boco, des frères Ferniot, dont les plats et pâtisseries ont été conçus par des chefs cuisiniers et pâtisseries de renom.
- 50 Marc Veyrat est dans cette affaire associé à Gilles Terzakou, président de la société de restauration d'entreprise MRS, spécialiste de la « cuisine santé », dont le credo est « mieux manger, mieux vivre ». Avec 77 millions d'euros de chiffre d'affaires, 149 restaurants ouverts et plus de dix millions de repas servis en 2012. Cette entreprise a, depuis 2013, remporté les marchés de la restauration du nouveau centre logistique pour le prêt-à-porter de Chanel dans le Val d'Oise, et la table de la Présidence, ainsi que les salons de réception de la SNCF dans leur nouveau siège social de Saint-Denis.
- 51 Entrées : salade de lentilles, haricots rouges et céréales ; soupe de courge, écume de muscade (avec jus d'orange et une chantilly au siphon posée à la dernière minute) ; velouté de pois cassés au *wakamé* ; œuf à la grenadine, salade folle (œuf bio mollet servi avec mâche et jus de grenadine) ; terrine de crabe aux agrumes et orge perlé ; salade de choux croquante aux noisettes ; taboulé de quinoa... En plat : cabillaud *syrah* oignons confits, poireaux ; blanquette de veau « revisitée » ; bœuf braisé aux légumes oubliés ; bœuf émincé, pommes de terre béarnaise ; poulet au curcuma, endives de mélisse ; sandwich du XXI^e siècle

le laboratoire francilien, car, comme le précise Gilles Terzakou, directeur de MRS « il est impossible de faire de la cuisine, de mijotage dans un camion »⁵². De ce fait, les clients choisissent et précommandent avant 11 h sur le site mesbocaux.fr (fermé depuis) leur repas dans le menu proposé, qui change chaque semaine⁵³. Ils choisissent également le camion et l'heure de retrait, suivant les localisations du jour allouées par la ville de Paris (fig. 2). Puis ils viennent chercher leur repas, dans les bocaux qui sont maintenus au chaud, à température de consommation, dans des containers, en liaison chaude. Le paiement se faisant à la commande, le simple retrait sur place permet un service efficace et rapide par des serveurs au chapeau noir à l'image du chef.

Contrairement à ce que pourrait le laisser croire l'exemple de Mes bocaux, cuisine « gastronomique » élaborée sur place et camion-restaurant sont compatibles. Ainsi, en juillet 2014 a été inauguré Bien fait, le premier véritable *food truck* « gastronomique », dans lequel, contrairement à Mes bocaux, toute la cuisine est faite sur place. On doit cette initiative à Didier Bille, ancien ingénieur reconverti, – il est passé par l'école Ferrandi et Jean-François Piège –, associé au chef Édouard Loubet, titulaire de deux macarons Michelin à la Bastide de Capelongue, dans le Luberon. L'originalité du concept repose également sur le fait qu'à chaque saison, un chef différent a carte blanche pour mettre en valeur, dans une courte carte saisonnière renouvelée toutes les semaines, son savoir-faire et son imagination, afin de proposer une « gastronomie nomade » de qualité, simple, saisonnière et raffinée, servie avec des couverts en bois⁵⁴. C'est Christophe Aribert, chef du restaurant Les Terrasses, en Isère,

(des fins copeaux de chocolat viennent contraster avec le reste de la garniture)... Dessert : *tiramisu* du pays du Mont Blanc ; financier gingembre et anis ; mousse chocolat caramel ; muffin aux myrtilles ; tapioca de mon enfance au cassis ; *brownies* aux graines de courge...

52 « Marc Veyrat lance ses "camions restaurations" », *AFP*, repris dans *Le Figaro*, le 4 février 2014, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.lefigaro.fr/flash-actu/2014/02/04/97001-20140204FILWWW00359-marc-veyrat-lance-ses-camions-restauration.php>, consulté le 24 mai 2017.

53 Deux formules sont proposées une avec entrée-plat ou plat-dessert à 13,80 €, l'autre avec entrée-plat-dessert à 16,50 €. Il existe aussi une possibilité de livraison d'un *lunch bag*, contenant soit entrée et plat, ou plat et dessert à 18,00 € ; soit entrée, plat et dessert à 21,00 €.

54 Entrées : soupe au pistou ; anchoïade et légumes croquants ; melon vinaigre des 4 veilleurs ; salade César haricots croquants et sarriette, verrine concassé de tomates, *pickles* oignons ; terrine maison ; soupe de moules au curry ; arrancini (boulettes de risotto, mozzarella) ; œuf parfait avec ses lentilles et champignons... Plats : ragoût de poisson à la bière blanche ; truite ou saumon façon gravalax, carpaccio ou tartare ; merlus sur crème de pois chiche ; cabillaud et ses amandes grillées sur crème de pois chiche ; *wrap* de cabillaud ; poisson en basquaise ; lasagnes d'agneau sans pâte ; parmentier de pintade ; œuf parfait sur ratatouille ; carré d'agneau aux pommes de terre, citron et olives ; parmentier de collier d'agneau ; gigot froid, sauce ravigote... Desserts : clafoutis aux cerises ; verrine fraises, pistache, chantilly, café et huile d'olive ; tarte citron meringuée en verrine ; tarte citron et menthe déstructurée ; cheesecake noix de cajou et dattes ; fondant choco-caramel ; lait cuit à la gelée de pomme ; figes rôties, sa fleur de fenouil sur mascarpone vanillé...

lui aussi titulaire de deux macarons Michelin, qui a succédé à Édouard Loubet pour la conception des recettes.

La cuisine française a donc commencé à trouver sa place dans la rue, avec une cuisine de qualité élaborée à base de produits frais, locaux et de saisons. D'ailleurs, certains *food trucks* parisiens (Bien Fait, Mozza & Co, etc.) commencent à être labellisés par le Centre régional de Valorisation et d'Innovation agricole et alimentaire d'Île-de-France (CERVIA), suivant la première charte (juin 2015) novatrice et vertueuse pour la cuisine de rue en Île-de-France, avec pour ambition « *Des plats de qualité, faits maison, avec des produits frais, bruts et majoritairement locaux* ». Cette démarche « *Cuisine de rue, mangeons local* » s'inscrit dans le mouvement plus global « *Mangeons LOCAL en Île-de-France* » engagé depuis 2011. À travers cette initiative en direction des *food trucks*, le CERVIA a également souhaité montrer que la cuisine de rue peut être une restauration de qualité et qu'elle a sa place dans le paysage gastronomique francilien.

Alors qu'en 2013, la formule unique autour d'un mono produit était pratiquement partout de rigueur, une des caractéristiques des *food trucks* parisiens aujourd'hui est de présenter des cartes évolutives, partiellement changeantes. Il ne faut en effet pas lasser la clientèle, faite en grande partie d'habitues qui retrouvent les mêmes camions plusieurs fois par semaine, sur les mêmes emplacements. Il faut même impérativement la surprendre avec des propositions originales et variées, qui la font voyager gustativement et/ou géographiquement. Cela est d'autant plus important que cette clientèle est très majoritairement jeune, en permanence connectée et qu'elle n'hésite pas à surfer de site en site, à comparer les propositions des camions et à se déplacer à la recherche de nouveautés. Nous sommes donc là dans un commerce doublement mobile avec des *food trucks* qui vont à la rencontre des clients, mais aussi des consommateurs qui n'hésitent pas à bouger en quête d'une offre originale. Ainsi, à titre d'exemple, le C.A.B. (Camion à burger) propose dans des *buns* signés du boulanger Gontran Cherrier, neuf variétés de *burgers* dont un *Black Tentacules* dans un pain noir à l'encre de seiche, ou un « *Burger qui fume* », au paprika fumé et servi sous cloche ! Il propose également « *Le Burger du moment* », sorte de « plat du jour » qui change quotidiennement, ou encore un *Mysterious Burger* qui correspond à la « surprise du chef ». Il est également très révélateur que la plupart des camions restaurants parisiens aient parfaitement su s'adapter

Deux formules sont proposées, entrée et plat ou plat et dessert à 16 €, ainsi qu'une autre complète (entrée, plat et dessert) à 20 €.

aux tendances « vegan » et même « sans gluten⁵⁵ » pour lequel il n'existe encore qu'un seul camion dans la capitale, Chasseurs Cueilleurs, qui ne fonctionne que sur commande.

DES ÉVOLUTIONS RÉCENTES SURPRENANTES

388

On le voit, en moins de trois ans, le nombre croissant de camions restaurants et la diversité de l'offre sont la preuve que la greffe de cette nouvelle forme de restauration mobile de rue dans la capitale est un succès. Les statistiques municipales officielles font état de soixante-cinq camions autorisés dans Paris, mais ce nombre est totalement sous-évalué puisqu'il fait abstraction de l'offre sur les terrains privés. D'ailleurs, on assiste actuellement à un mouvement inattendu, celui de restaurateurs traditionnels « fixes » qui ont bien mesuré le potentiel de ces camions restaurants, et se développent en mobile. Sans revenir sur l'exemple de Marc Veyrat, le célèbre bistro parisien Le Père Claude créé en 1988, a d'abord testé sa cuisine de rue et ses hamburgers dans un « corner », avant de se lancer en 2013 dans l'aventure *food truck* avec le Wagy Burgers Bus. De même, le restaurant Bar à Burger (B.A.B.) inauguré en septembre 2013, a créé six mois plus tard une antenne mobile, Le C.A.B., qui a donné une seconde jeunesse à un ancien camion à pizza jaune, équipé d'un véritable four à bois. Cette tendance générale ne concerne pas seulement les restaurants de *burgers*. Ainsi, le Chip Van, créé à l'été 2014, est l'émanation du restaurant The Sunken Chip (juillet 2013), le premier véritable *fish and chips shop* à l'anglaise de Paris ; le restaurant Thai Khao San Road est à l'initiative du *food truck* thaïlandais Thai la Route ; et le restaurant Bocamexa du *food truck* mexicain Señor Boca... Le camion restaurant est devenu aujourd'hui pour de très nombreuses enseignes traditionnelles un moyen différent et moderne de promotion commerciale, mais aussi de résister au succès rencontré par les *food trucks*⁵⁶. Ainsi la célèbre

55 Ainsi, pour répondre à la demande de leur clientèle, 2F&1C proposent également des plats végétariens comme un steak lentilles-bourgour aux épices et aux herbes ; curry de légumes (vitelottes, panais, navet boule d'or, céleri, carottes...) et riz ; salade de pâtes De Cecco aux courgettes et asperges grillées, pesto roquette/pistache. Même le *food truck* le plus « carnivore », comme il se qualifie, La Brigade, qui ne propose que de la viande grillée, possède à sa carte un plat végétarien, tout comme Cantine California, temple du *burger*, propose à sa carte un *Veggie Burger selection of melted cheese, blackened red peppers, caramelized onions, tomato, lettuce, pickles, avocado*, « sauce maison » ; de même Le Père Claude propose un hamburger « *veggie* pour l'écologie », fait de galette de pomme de terre,, tomate, *iceberg*, cantal AOP, champignons de Paris, crème truffée 2%. Il existe même Le Tricycle Store, qui propose des *hot dogs* végétariens avec des saucisses à base de blé et soja fumée au bois de hêtre, accompagnés d'un choix varié de sauces. El Tacot, *food truck* mexicain, propose également des plats végétariens et sans gluten...

56 À l'image du conflit qui oppose dans l'agglomération toulousaine depuis plus de deux ans un franchisé McDonald's à la Mairie de Cugnaux, pour qu'elle annule l'autorisation donnée

enseigne de *fast food* Quick a lancé son *food truck* Burger Bar by Quick on the road, tout comme Mon camion Courtepaille diversifie l'activité des restaurants éponymes. Le *food truck* serait-il devenu un nouveau relais de croissance dont la restauration a besoin ?

Il n'en demeure pas moins que dans cette offre qui ne cesse de s'amplifier, certaines enseignes sont plébiscitées et connaissent une croissance interne optimale. C'est notamment le cas de Le Camion qui fume, dont les *burgers* ont été classés à la sixième place du classement mondial établi par *The Telegraph*, lors du *National Burger Day* à Londres en septembre 2015⁵⁷. Cette TPE parisienne, créée il y a tout juste trois ans et dirigée par sa fondatrice Kristin Frederick, possède aujourd'hui une flotte de quatre camions restaurants et emploie une cinquantaine de personnes (fig. 3). Elle a également inauguré en septembre 2015 un Bateau qui fume, en embarquant à bord d'une péniche un de ses camions, ainsi qu'un camion buvette avec vin, bière et champagne. Ce premier *food boat* sillonne la Seine avec différentes étapes : quai Branly, port Debilly, quai de Solférino (en face du musée d'Orsay), quai de La Tournelle, quai Henri IV... Cette stratégie de développement est révélatrice des dernières tendances de la dynamique des *food trucks* à Paris : diversification et sédentarisation qui va pourtant à l'encontre même du concept et de ce qui fait l'essence des *food trucks*, la mobilité.



3. File d'attente devant le Camion qui fume et Tooq Tooq, sur l'esplanade à l'angle de l'avenue de France et de la rue Durkheim, à l'entrée du cinéma MK2-bibliothèque, XIII^e arrondissement

à un *food truck* de s'installer sur le parking du lycée...

57 « The world's best burgers », *The Telegraph*, 9 septembre 2015, en ligne, disponible à l'adresse : <http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/the-worlds-best-burgers/>, consulté le 24 mai 2017.

Ainsi, pour rester sur le même exemple, outre la multiplication du nombre de camions, l'enseigne Le camion qui fume a commencé par se diversifier en inaugurant une boutique de sandwiches américains (*Freddie's Deli* [XI^e arr.], aujourd'hui fermée⁵⁸), puis des *pop-corn bars* (en 2013, au Cinéma Besson d'Aéroville [93], et en octobre 2015, au MK2-bibliothèque [XIII^e arr.⁵⁹]), un restaurant de cuisine chinoise rapide « moderne et de qualité » (Huabu en février 2015, 67 boulevard Poissonnière [IX^e arr.])⁶⁰, et bientôt un kiosque à crêpes (Pathé Wepler [XVIII^e arr.]). Mais elle a surtout, tout récemment (février 2016), sédentarisé son activité en ouvrant un restaurant fixe à l'enseigne Le Camion qui fume⁶¹. Deux autres ouvertures sont programmées dans les deux à trois ans à venir, pour atteindre un réseau d'une dizaine de points de vente (camions et restaurants) d'ici à 2020.

390

C'est Cantine California qui a initié, à Paris, le mouvement de sédentarisation des *food trucks*, avec l'ouverture dès juillet 2013, d'un premier *corner* (le Dépanneur Pigalle, 27 rue Pierre-Fontaine [IX^e arr.]), puis en avril 2014, d'un restaurant fixe à l'enseigne Cantine California (46 rue de Turbigo [III^e arr.]). Les deux précurseurs des camions restaurants dans Paris ont fait des émules chez Le Réfectoire, avec une sédentarisation multiple⁶², ou chez Leoni's Daily (67 rue d'Argout, II^e arr.), Big Apple (avenue de Tourville [VII^e arr.]), etc. Cette sédentarisation permet aux enseignes de *food trucks*, tout en développant leur marque et leurs produits⁶³, d'optimiser leur organisation quotidienne, en ayant à disposition un laboratoire où stocker leurs marchandises, ainsi qu'une cuisine pour certaines préparations. Cela leur permet incontestablement un plus grand confort de travail et une rationalisation de leur activité. En plus du côté pratique, cela leur permet

58 La fermeture (volontaire) du Freddie's Deli (XI^e arr.) n'est que la conséquence de l'ouverture du premier restaurant fixe à l'enseigne Le Camion qui fume, rue Montmartre.

59 L'innovation est là encore à l'origine du succès de cette enseigne avec des *popcorns* très éloignés des produits hyper sucrés de la *junkfood* mais avec des goûts originaux (*popcorn* à la truffe, aux algues, au fromage de chèvre, à la ciboulette...) et des goûts qui varient suivant les saisons.

60 En hommage au quartier de Los Angeles où elle a découvert cette cuisine étant enfant, et qui signifie *Chinatown* en mandarin.

61 En 2015, ses quatre camions ont réalisé près de deux millions d'euros de chiffre d'affaires. Cependant, pour permettre et accélérer le développement de l'enseigne, elle a bénéficié du soutien d'Arts et Biens, une holding derrière laquelle se trouve la famille Lévy (ancien actionnaire du groupe Devanlay-Lacoste), qui a investi 1,5 million d'euros.

62 L'enseigne de Valentine Davase et de son associé Adrien Larripa a ouvert un restaurant principal (septembre 2015) au marché Saint-Martin, Le Comptoir du réfectoire (31 rue du château d'eau [X^e arr.]), mais aussi un bar et un *corner*. Elle vient d'ouvrir un second restaurant dans le centre commercial One Nation Paris, le plus grand centre commercial de magasin d'usines français dédié aux marques de luxe et de mode en France, à Clayes-sous-Bois dans les Yvelines.

63 Pour ceux qui n'avaient pas pris la précaution de le faire, il leur est nécessaire de protéger juridiquement leur marque et leur logo en les enregistrant auprès de l'institut national de la Propriété intellectuelle.

d'optimiser les charges et les coûts de production et de réaliser d'importantes économies⁶⁴. Enfin, le service en restaurant fixe permet également d'augmenter les prix puisque le ticket moyen dans ces restaurants annexes est plus élevé (15 € à 16 €, contre 8 € à 12 € pour un service en camion). Toutefois, aucun de ces nouveaux restaurateurs n'envisage d'abandonner, ni ne regrette le passage par l'étape *food truck*, car c'est une excellente école, certes difficile, mais c'est aussi le meilleur moyen de tester un concept et des produits en touchant, sans trop d'investissement, un nombre important de gens.

UN SECTEUR ENCORE FRAGILE AUX RÉUSSITES CONTRASTÉES

Toutefois, malgré plusieurs réussites spectaculaires⁶⁵ et quelques rares *success-stories*, le bilan économique des *food trucks* semble assez mitigé et le secteur n'est pas le nouvel eldorado escompté par les entrepreneurs⁶⁶. En effet, la réalité est nettement moins idyllique, voire beaucoup plus brutale. S'il est plus facile et moins risqué de se lancer dans l'aventure d'un *food truck* à Paris que d'ouvrir ou de reprendre un restaurant traditionnel, si l'investissement financier nécessaire est également moindre, il n'en demeure pas moins qu'il est compliqué de gagner sa vie avec un camion de restauration. En effet, le « business modèle » d'un *food truck* est difficile avec un investissement de départ qui est loin d'être négligeable puisqu'il faut compter entre 40 000 et 80 000 €, voire plus, 100 000 € pour ceux de Marc Veyrat⁶⁷. Il s'y ajoute, en plus des charges fixes (polices d'assurance, rémunération d'un stagiaire ou d'un salarié...),

64 Les initiatives se multiplient partout dans la capitale et des associations voient aussi le jour pour regrouper les *food trucks* et coordonner leurs actions. C'est dans cette optique qu'a été créée par les Camionneuses (<http://lescamionneuses.fr/>) L'Office, le laboratoire des Sans Cuisine Fixe, aménagé et équipé pour mettre à la disposition des food truckers tous les équipements dont ils peuvent avoir besoin pour préparer ou conserver leurs produits. Sur le modèle des *commissary kitchens* américaines, l'utilisation de cette première cuisine partagée d'Île-de-France est rémunérée suivant une grille tarifaire (disponible à l'adresse : <http://lescamionneuses.fr/office/#formules>) en fonction du temps, de la fréquence d'utilisation et l'ampleur des besoins.

65 Le chiffre d'affaires réalisé par chaque camion de Marc Veyrat (« Mes Bocaux ») tourne autour de 700 000 € à 800 000 €/an/camion. Le Camion qui fume de Kristin Frederick, qui emploie aujourd'hui vingt-cinq personnes, a dégagé un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros en 2014 ; mais en 2015 ses quatre camions ont réalisé près de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires.

66 Voir Justine Babin, « Les *foods trucks* : le nouvel eldorado des entrepreneurs ? », *Challenge*, février 2015 disponible à l'adresse : https://www.challenges.fr/economie/les-food-trucks-nouvel-eldorado-des-entrepreneurs_57296, mis en ligne le 10 février 2015, consulté le 24 mai 2017.

67 66 % des camions de *food truck* en circulation sont des véhicules d'occasion (voir en ligne : <http://tttruck.com/>, consulté le 24 mai 2017). Commence à se développer en France de la location de camions de *food truck*, ainsi que des franchises, qui seront sans aucun doute des leviers de développement pour cette activité.

toute une série de dépenses au quotidien : carburant (150 €-200 €/mois), gaz, électricité ou groupe électrogène... qu'il faut amortir avec une offre non seulement peu chère (ticket moyen entre 6 € et 12 € selon les camions et les formules), mais faite impérativement aujourd'hui avec des produits de qualité, ce qui ne permet pas de dégager des marges importantes. La rentabilité est donc difficile à atteindre et seulement au prix de longues journées de travail, dont l'activité fluctue notablement suivant les conditions climatiques⁶⁸. Autre possibilité, pouvoir multiplier les camions afin de créer une véritable chaîne de *food trucks*... On comprend alors aisément, comme le déclare Bernard Boutboul, directeur du cabinet Gira Conseil, spécialisé dans la restauration, que « parmi les 650 restaurants mobiles en France⁶⁹, les trois quarts sont en dépôt de bilan⁷⁰... », et que les études convergent pour dire que si le « parc de *food trucks* a été multiplié par dix en cinq ans, il sera très certainement divisé par six ou sept dans les deux prochaines années ». C'est ce que confirme indirectement Kristin Frederick, présidente en exercice de l'association Street food en mouvement, qui a succédé à Thierry Marx, pour qui la moitié des *food trucks* dans Paris serait en difficulté faute d'une fréquentation suffisante. Or, il faut dire que la situation de la restauration traditionnelle est déjà dans l'ensemble loin d'être brillante à Paris. D'après le Greffe du tribunal de Commerce de Paris, il se crée chaque jour un peu plus de trois restaurants (3,66) dans Paris, soit 1 337 immatriculations en 2013 (1 334 en 2012). Par contre, dans le même temps, ce sont six restaurants classiques qui ferment leur porte, soit le double, ce qui correspond à 285 défaillances et 1936 « radiations volontaires ». Le solde est donc au final négatif, puisqu'il ferme deux fois plus de restaurants qu'il ne s'en crée. Ainsi, en 2013, Paris a perdu 884 restaurants. Outre la crise économique latente, la restauration est un secteur très attractif qui a attiré beaucoup de personnes non qualifiées.

68 Pour pouvoir amortir les investissements et les charges, il faut travailler midi et soir en semaine comme le week-end et multiplier les animations et les événements publics et privés. D'ailleurs, 56% des camions restaurants ont un partenariat avec des entreprises privées (voir <http://tttruck.com/booking/>, consulté le 24 mai 2017).

69 Il n'existe aucune statistique véritablement fiable sur ce sujet, puisque circulent des chiffres les plus fantaisistes qui, pour 2015, fluctuent suivant les sources de 350 pour les uns, à 800 pour les autres, (650 pour Bernard Boutboul et 350 pour Territoires et Marketing, de février 2015), avec une nouvelle création par jour en moyenne, alors qu'il y en aurait eu environ 110 à la fin 2013.

70 C'est ce qui est arrivé au « Daily Wagon », qui avait pour ambition de devenir la première chaîne de *food trucks* française en développant une offre de restauration thématique, avec un camion par cuisine du monde. Étaient ainsi programmés, outre les camions Fish & Chips, Mexicano, Burger, Événementiel, qui ont été créés, des camions de cuisine végétarienne, belge, grecque, allemande (Wurtz und Kartoffel), espagnole, indienne, marocaine, thaïe, argentine, ainsi que des camions de cuisine régionale française : Chti, Bretonne, Corse... L'idée, aussi originale et intéressante soit-elle, n'a pas empêché Daily Wagon de faire faillite et d'être mis en liquidation judiciaire par le tribunal de Commerce de Paris (RCS : 791919277, du 24 novembre 2015).

En effet, aucune qualification particulière ni aucun diplôme ne sont nécessaires pour ouvrir un restaurant, contrairement à d'autres professions (boucher, coiffeur, esthéticienne...) qui exigent un CAP. Cela est d'autant plus aberrant qu'il s'agit d'un métier complexe et sensible (hygiène, normes sanitaires...) sur lequel il faut savoir se positionner en termes d'offre, de qualité, d'originalité, et ce, d'autant plus qu'à Paris l'offre est pléthorique, le secteur ultra-concurrentiel et le client exigeant et volatil. De ce fait, le seul facteur limitant est donc l'importance de l'investissement financier, ce qui explique les initiatives multiples vers les *food trucks* où la seule barrière est, par contre, l'accès à un emplacement. Cependant, leurré par la relative simplicité de la mise en place, beaucoup de ceux qui se sont lancés dans l'aventure *food truck* à Paris comme dans le reste de la France, étaient pour la plupart des néophytes : demandeurs d'emploi, jeunes aventuriers sortant d'écoles de commerce, mais aussi des personnes de tous âges en reconversion, qui n'avaient souvent aucune formation en restauration et ignoraient tout des contraintes techniques ou financières, quand ce n'était pas les deux à la fois.

VERS UNE GÉNÉRALISATION DE LA PROCÉDURE INITIÉE À PARIS ?

Malgré des résultats semble-t-il en demi-teinte, le secteur est porteur et les initiatives se multiplient en dépit du nombre limité d'emplacements. Toutefois, la double procédure initiée par la mairie de Paris, en vue de réserver aux *food trucks* des emplacements dans la plupart des marchés découverts de la ville, et de faire appel à candidature, a rassuré et fait des émules, car elle est un bon moyen de favoriser le développement des *food trucks* en ville, tout en le contrôlant. Ainsi, parmi les dernières initiatives en date, on compte celle opérée pour les quais de Seine car ils ne dépendent pas directement de la mairie, mais des autorités du port autonome de Paris. Des partenariats ont également été signés entre des *food trucks* et une péniche ou un bateau à quai, organisateur de soirées, qui apprécie l'offre de proximité originale que peut apporter un camion restaurant lors des événements qu'ils organisent.

C'est toutefois à la Défense que la procédure parisienne a plus directement été imitée. En effet, la vaste esplanade de la Défense, avec son espace public presque totalement ouvert, offre de nombreuses opportunités pour accueillir des *food trucks*. Une expérimentation était conduite depuis trois ans avec l'accueil de camions restaurants dans le cadre de L'Été Defacto, événement estival qui connaît depuis sa création en 2013 un succès qui ne se dément pas⁷¹.

71 Les *food trucks* présents sur l'esplanade en été 2015 sont : Aji Dulce (Saveur du Vénézuéla), Black Spoon (Afro Fusion), le Bagel qui roule, la Brigade (viande bouchère grillée avec frites

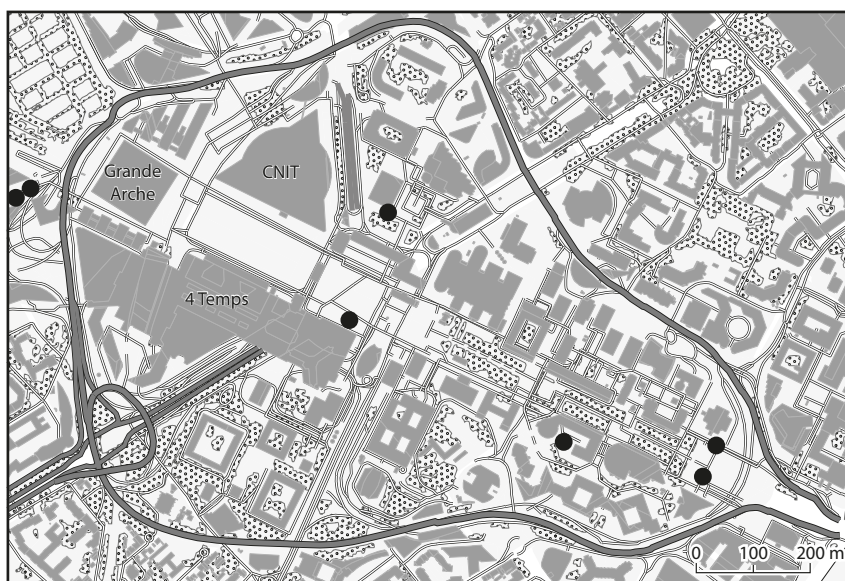
Pourquoi dans ces conditions ne pas pérenniser l'expérience ? L'étude d'opportunité et de faisabilité s'étant révélées positive, la société Defacto, gestionnaire des ouvrages et espaces publics du premier quartier d'affaires européen (160 000 salariés), et qui a pour mission la promotion et l'animation du site, a lancé en janvier 2016 un appel à candidatures pour accueillir, à l'année cette fois, une offre de camions restaurants sur le domaine public de La Défense, afin de diversifier l'offre de restauration du site et l'ouvrir à de nouveaux modes de consommation. Les critères de sélection privilégiés dans l'appel d'offres sont très semblables à ceux retenus par la mairie de Paris puisqu'ils insistent, en premier lieu sur la qualité des produits cuisinés, l'accessibilité des prix, l'adéquation avec la cible d'usagers du quartier d'affaires de La Défense (praticité de consommation), la diversité des offres proposées, la compatibilité technique des véhicules avec les contraintes et installations techniques des sites sélectionnés de La Défense, la prise en compte des facteurs environnementaux, l'esthétique du véhicule et de la présentation des produits, et l'acceptation de moyens de paiement différents. Là encore, le succès a été au rendez-vous puisque quarante-cinq candidats ont postulé. Les vingt camions-restaurants retenus⁷² dont neuf participaient déjà à L'Été Defacto, occupent dorénavant du lundi au vendredi, sur une période de neuf mois à compter du 4 avril 2016, et suivant une programmation et un roulement journalier, les cinq emplacements prévus, afin d'assurer le choix et la diversité des menus sur l'esplanade⁷³ (fig. 4).

et sauces maison), Camion Bol (gastronomie vietnamienne), Bùgelsky (Europe de l'Est *pastrami...*), Le Camion qui fume (*burger* de qualité), Goody's (*burgers* avec pains faits sur place), Kao Thai (Thailandais), Rouge Basilic (Gratins, salades, pizzas, Bagels), Sunken Chips (*Fish & Chips* et purée de petits pois), Tooq Tooq (Thailandais), Larry's (*hot dog* de qualité), Urben (spécialités orientales, *pitas...*).

A également été développée tous les jours, midi et soir, une offre de cuisine de rue avec des *food corners* : Eat the road (*burgers*), Dad hot dogs (pain d'artisan boulanger « meilleur ouvrier de France », saucisse 100 % pur boeuf, *cookies* maison, *chips* artisanales et pop-corn), Louis & Adrien (produits du terroir de petits producteurs locaux de toute la France : *burger* « terroir », croque-monsieur, planches de charcuteries et salades...), Lo Zio (la *piadina*, galette artisanale de pain non levé, garnie de produits frais importés chaque semaine de petits producteurs du nord de l'Italie. Élu concept italien le plus innovant de l'année 2015), Yogurt Factory (*frozen yogurt* 0 %, avec une variété de garnitures et de *toppings*), Yuman (alimentation 100 % bio avec des options végétariennes ou sans gluten...).

72 After Eleven (italien), Aji Dulce (saveur du Vénézuéla), Blackspoon (afro fusion), Boca Mexa (mexicain), Bud's Deli (*burgers*), Chasseurs Cueilleurs (sans gluten), Falafay (libanais), Goody's (*burgers* avec pains faits sur place), KarrLichou (breton), La Brigade (viande bouchère grillée avec frites et sauces maison), Le Camion à Burger, Le Camion Bol (vietnamien), Le Camion qui fume (*burger* de qualité), Le Cousin Mouton (sandwich toasté), Le Tart'In (tartines), Rozell & Co (crêperie itinérante bio), Sabroso (colombien), The Sunken Chip (*Fish and Chips*), Tooq Tooq (thaïlandais) et Urben (spécialités orientales viande grillée, *pitas*).

73 Le planning de présence est indiqué chaque semaine sur le site internet de Paris-La Défense, dans la rubrique « Les *foods trucks* de la semaine » (voir <http://www.ladefense.fr/fr/planning-des-food-trucks>, consulté le 24 mai 2017). Pour l'instant, le service qui a vocation



4. Localisations autorisées des emplacements de *food trucks* à la Défense

Des initiatives fleurissent aujourd’hui partout à Paris, comme en région parisienne et certaines universités, en partenariat avec le CROUS, ont ouvert leur campus aux *food trucks* à l’image de *Made in CROUS, the foodtruck Xperience* sur le campus de l’Université Paris Ouest-Nanterre La Défense⁷⁴. Cependant, à côté des espaces publics somme toute en nombre limité, ce sont sans aucun doute les emplacements privés qui offriront, dans l’avenir, aux *food trucks*, le potentiel de croissance le plus prometteur.

CONCLUSION

Après avoir longtemps freiné le développement de la cuisine de rue et notamment des *food trucks*, la mairie de Paris a finalement fait le choix, en 2015, de favoriser leur développement. Elle s’est pour cela, directement impliquée dans le lancement de cette activité, en choisissant, à l’issue d’un appel à candidatures, un petit nombre de camions répondant à des critères précis de qualité, de prix et d’esthétisme. La capitale de la gastronomie, qui ne pouvait rester plus longtemps à l’écart de ce mouvement planétaire, se devait d’encourager l’innovation et de trouver une place à cette nouvelle forme de restauration. Elle a donc décidé, il y a moins d’un an, de contrôler,

à être proposé sur l’heure du déjeuner du lundi au vendredi pourrait être étendu au soir si l’expérience est concluante.

74 Voir en ligne : <https://fr-fr.facebook.com/madeincrous/>, consulté le 24 mai 2017.

de structurer et d'orienter cette activité vers une *street food* de qualité (du *fast food* au *fast good* à la *good food*, pour un *Fast and Good Food*), donnant ainsi aux *food trucks* force et légitimité. Paris s'est donc, au travers des *food trucks*, ouvert à la cuisine de rue de manière contrôlée.

396

En choisissant des opérateurs mobiles, offrant des nourritures variées et de qualité et ouverts sur les cuisines du monde, à un prix moyen plus que raisonnable (8 € à 12 €, soit l'équivalent d'un ou deux tickets restaurants), elle a parfaitement répondu aux nouvelles attentes des consommateurs mobiles 2.0, qu'ils soient Parisiens ou touristes. Cela lui permet également d'accompagner les nouvelles tendances de consommation, puisque la plupart des opérateurs se sont engagés à ne travailler qu'avec des produits frais, issus de circuits courts ou de la filière biologique, et sont sensibles aux nouvelles demandes des consommateurs végétariens ou sans gluten. Toutefois, au-delà de l'aspect gastronomique, les préoccupations d'aménagement sont indéniablement présentes à la mairie de Paris, qui souhaite utiliser la capacité d'attraction et d'animation de ces camions restaurants comme levier de développement territorial, afin de compenser le manque criant en matière d'équipement de restauration rapide dans les quartiers où ils ont été autorisés à s'installer.

Des contrôles ayant été effectués régulièrement, pour s'assurer que tous les camions respectaient leurs engagements, un bilan sera réalisé à l'issue de la première année d'exploitation, afin d'analyser finement la pertinence des emplacements attribués, les évolutions possibles sur la base, notamment, des préconisations des élus d'arrondissements, et de la qualité des offres culinaires proposées. Cela est d'autant plus nécessaire, que suivant certaines déclarations de Kristin Frederick, présidente de l'association *Street food en mouvement*, nombre de *food trucks* parisiens seraient en difficultés. Il faut aussi dire que la pérennisation de cette activité de restauration passe aussi par l'attribution d'un statut spécifique aux *foodtruckers*, leur activité étant à la croisée de plusieurs réglementations : certaines, générales, qui s'appliquent à tous les entrepreneurs/commerçants, d'autres liées à la préparation et à la manipulation de denrées alimentaires, et enfin certaines spécifiques à l'exercice d'un commerce non sédentaire.

Si au final l'expérience se révélait être concluante, éventualité plus que probable, la mairie de Paris prévoit de lancer prochainement un nouvel appel d'offres qui devrait conduire à enraciner un peu plus les camions restaurants dans le paysage urbain parisien.

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^e-XVII^e 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-mesme », 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 XV^e au XVIII^e 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^e 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 réformées 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 XVI^e 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^e et XIX^e 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 XVI^e siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUSSOU, 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^e et XXI^e 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^e Entretiens Jacques-Cartier, Lyon 30 novembre-1^{er} 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^e 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^e au XVIII^e 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^e 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^e 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*, Stanford, 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^e 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^e-XIX^e siècle) », *6^e 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^e-XVII^e 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, 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, 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^e 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^e 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^e 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, 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 vitivinicols : 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, 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^e 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^e 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.
- 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, 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_peripherique, 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^e-XX^e 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^e 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^e et XVI^e 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 18th 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_, 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^e 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^{er} 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^e-XX^e 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^e 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^e 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 Hawaiï*, 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^e au XXI^e 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^{er} 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 fûkei ron [Des paysages nippons]*, Tôkyô, Seikyô 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^e 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^e 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.
- © PNRG/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 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 André Humbert	87
Une approche fractale de la beauté des paysages André Dauphiné.....	107
Le paysage et le militaire Philippe Boulanger.....	115
From history to heritage: the legacy of <i>La grande reconstruction</i> around the Lys valley Hugh Clout.....	135
Des paysages ambigus : les « sites et monuments naturels » en France (1906-2016) Jean-René Trochet	153
Un paysage construit... et menacé, la Camargue Sylvie Brunel	165
Carrières et paysages. Réflexions sur la pierre apparente et la roche occultée dans les paysages contemporains Nicolas Jacob-Rousseau	181
Le potager, bel objet géographique Jean-Pierre Husson.....	201
Perturbations des milieux forestiers et de leurs marges, quelle cicatrisation ? Micheline Hotyat.....	219
Existe-t-il une originalité des paysages malais ? Olivier Sevin	229

DEUXIÈME PARTIE
DES VIGNES ET DES VINS

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

656

TROISIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

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

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

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

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

CINQUIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

The sights and sounds of amateur musical societies in provincial France during the nineteenth century Alan R. H. Baker	507
Lettre à Jean-Robert Pitte pour une géographie sensorielle de la beauté coréenne Valérie Gelézeau	529
Petite géographie de l'œuvre de Berlioz Jean-Pierre Bartoli	549
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	561

SIXIÈME PARTIE
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

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

