

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 :
979-10-231-3208-3

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 révélées

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>

QUATRIÈME PARTIE

L'alimentation :
entre histoire, cultures et sociétés

LES PHILIPPINES, CARREFOUR CULTUREL ET CULINAIRE

Yves Boquet

La République des Philippines est un creuset culturel original en Asie. Si le fond de population austronésien est similaire à celui de l'Indonésie, le pays, le plus éloigné du continent asiatique parmi les grands archipels de l'Ouest du Pacifique, est le seul d'Extrême-Orient à n'avoir pas été modelé par les traditions hindouiste ou bouddhiste. À l'exception de la partie musulmane de Mindanao, l'archipel philippin est au contraire essentiellement catholique, le seul d'Asie avec le petit Timor de culture portugaise, et la troisième nation catholique du monde après le Brésil et le Mexique. Alors que Chine, Inde, Japon, Corée, Siam/Thaïlande, Cambodge et d'autres pays asiatiques ont une longue histoire politique et culturelle, c'est l'arrivée des Espagnols au XVI^e siècle qui a créé le pays de toutes pièces.

Aujourd'hui, si les produits « made in the Philippines » sont bien discrets sur les marchés mondiaux, le pays peut être considéré comme un des plus ouverts au monde extérieur, entre autres par le déploiement de millions de travailleurs philippins à travers le monde, employées de maison, infirmières, techniciens de chantier, hôtesse de l'air, musiciens, matelots... qui soutiennent l'économie du pays par leurs salaires obtenus ailleurs. Le pays est sans doute le plus occidentalisé d'Asie du fait de la double colonisation, espagnole puis américaine, et un des plus « globalisés ».

Dans cette contribution, nous présenterons quelques aspects de ce pays en phase avec les domaines d'intérêt et de recherche de notre collègue et ami Jean-Robert Pitte : Japon, religion, paysages, et surtout boissons et nourritures, où s'illustre parfaitement l'hybridation culturelle qui caractérise l'archipel philippin.

INFLUENCES CROISÉES : JAPON, ESPAGNE, ÉTATS-UNIS ET CHINE

Archipel tropical de 7107 îles, les Philippines ont de nombreux points communs avec le Japon. Les territoires (380 000 km² pour le Japon, 300 000 km² pour les Philippines) et les populations (126 millions de Japonais, 103 millions de Philippines) sont du même ordre, avec des densités de population très élevées

dans un cadre géographique similaire (volcans et montagnes dominant des plaines littorales étroites, sauf celle du Kantô en arrière de Tokyo et de Luçon central au nord de Manille). Un jumelage vient d'ailleurs d'être mis en place (printemps 2016) entre la province d'Albay (Philippines) et la municipalité japonaise de Fuefuki (préfecture de Yamanashi), qui abritent respectivement le mont Mayon et le mont Fuji, deux superbes cônes volcaniques dont on tire fierté dans les deux pays. Une exposition similaire aux risques naturels majeurs (typhons, séismes, tsunami, éruptions) rapproche les deux pays, bien que la meilleure organisation du Japon, même si elle a été ébranlée par la catastrophe de Fukushima, y limite la vulnérabilité des populations nippones, au contraire des Philippines, qui ont du mal à éviter les pertes humaines lors des cyclones. L'expertise japonaise dans le domaine de la prévention des risques est reconnue et appréciée aux Philippines, qui font souvent appel aux ingénieurs nippons. Comme en de nombreux pays asiatiques, la déférence envers les personnes âgées reste un pilier des relations sociales. Elle se marque aux Philippines par la coutume du *mano*, qui consiste pour la personne plus jeune à s'incliner légèrement devant la personne à honorer et à lui saisir la main pour la porter à son front. Les enfants le font avec des adultes, les adultes avec les personnes âgées. L'extrême politesse légendaire des Japonais a son pendant dans la société plus exubérante des Philippines par l'utilisation du mot *pô* en fin de phrase, dès que l'on s'adresse à une personne plus âgée, inconnue, étrangère, ou d'autorité (policier, politicien, professeur...) même dans une phrase en anglais : *Excuse me pô!* ou *Thank you pô!*

Cependant, les deux pays diffèrent par bien des points. Alors que le Japon est uni par sa langue et sa longue histoire, les Philippines sont linguistiquement plurielles, puisque le tagalog de Manille n'a guère plus de locuteurs que le cebuano du centre du pays, et que les autres langues régionales, bicolano, waray, kapampangan, ilocano, ilongo... qui ont aussi chacune des millions de locuteurs, sont bien différentes dans leur vocabulaire. Le Japon est aujourd'hui un pays vieillissant, alors que les Philippines ont conservé une fécondité nettement supérieure à celle de la majorité des autres pays asiatiques. Il en résulte aujourd'hui des courants croissants de migration de personnel soignant philippin vers le Japon, tandis que des touristes et retraités japonais viennent plus nombreux aux Philippines. Si la culture et la consommation du riz sont communes aux deux pays, ainsi que celle de poisson, le sushi et le sashimi ne sont présents aux Philippines que dans de rares restaurants japonais. Les pêcheries philippines demeurent artisanales, en utilisant les *bangka* (pirogues-catamarans à deux flotteurs) du monde des îles du Pacifique, bien loin des navires-usines japonais. L'usage des baguettes, commun à l'espace sinisé du Vietnam au Japon, est inconnu aux Philippines où l'on mange avec fourchette

et cuiller (sans couteau). La consommation du thé reste confidentielle aux Philippines, dont le climat pourrait pourtant permettre comme à Ceylan ou au Vietnam, le développement de plantations. La pression démographique est une des raisons de la sculpture des merveilleuses rizières étagées du pays Ifugao du nord de Luçon, bien plus impressionnantes que celles de Bali, alors qu'ailleurs le cocotier se hisse sur les pentes loin des sols sablonneux des rivages. La montagne forestée japonaise n'a pas connu les déboisements massifs subis par les Philippines, qui en paient aujourd'hui le prix avec une intensification érosion et de nombreux glissements de terrain lors des typhons. Dans le domaine des transports, si les principales îles japonaises sont aujourd'hui toutes reliées par ponts et tunnels pouvant faire circuler des rames Shinkansen de Hokkaido jusqu'à Kyushu, la culture ferroviaire philippine est quasiment inexistante : il n'y a pas de gare digne de ce nom, et il n'existe aucun lien fixe entre Luçon ou Mindanao et les îles centrales qui forment l'archipel des Visayas. Enfin, si l'économie japonaise est dominée par des firmes industrielles de notoriété mondiale (Toyota, Honda, Sony, Mitsubishi, Minolta, Hitachi...), aucun grand groupe manufacturier n'a émergé aux Philippines. Le pays produit peu, et les investissements industriels y sont majoritairement japonais (sous-traitance électronique, montage automobile pour le marché local).

Les Japonais ont occupé les Philippines de 1941 à 1945, y agissant trop souvent de la même manière brutale que dans d'autres pays asiatiques, et la reconquête américaine y fut difficile. Si Douglas MacArthur a pu finalement réaliser sa prophétie de 1942 (*I shall return*), cela s'est fait au prix fort, avec une destruction quasi complète de Manille au début 1945, comparable à celle de Tokyo quelques semaines plus tard. Les relations nippono-philippines sont aujourd'hui cordiales, et se renforcent face aux visées chinoises sur les îlots de mer de Chine, mais le souvenir des exactions japonaises n'a pas disparu dans la mémoire des Philippins âgés. Le contact avec l'occupant japonais a été trop court pour durablement influencer la culture philippine. Cependant, les *manga* et le *karaoké* ont trouvé aux Philippines un terreau fertile où prospérer.

Plus de trois siècles de colonisation espagnole, de la conquête par Miguel Lopez de Legazpi en 1565 au traité de Paris en 1898, ont en revanche profondément marqué l'archipel philippin.

Comme au Mexique, dont dépendait en fait l'archipel philippin, la colonisation espagnole s'est faite par le sabre et le goupillon. L'établissement de la domination ibérique s'est accompli sans grande résistance (sauf à Mindanao) du fait de l'absence d'État centralisé puissant dans l'archipel, et s'est accompagné de la mise en place d'un système économique-social de grandes exploitations (*haciendas*) par le biais de l'*encomienda* comme en Amérique latine, et d'une

christianisation rapide des populations. Dominicains, Franciscains, Augustins, Récollets et Jésuites, chacun dans leur secteur géographique, entreprirent de convertir les *indios* regroupés en villages. L'éducation était entre les mains des hommes d'Église, qui plutôt que d'enseigner l'espagnol aux autochtones, les évangélisèrent dans les langues locales, en tolérant l'intégration de coutumes locales dans les *fiestas* religieuses qui devaient se multiplier jusqu'à aujourd'hui. De nos jours, la foi catholique imprègne profondément la culture philippine, riche en processions où des statues sont promenées à travers la ville (Vierge d'Antipolo, Santo Niño de Cebu, Nazaréen noir de Quiapo à Manille). Point de pénitents cagoulés à la manière espagnole, mais chaque Vendredi saint plusieurs personnes choisissent de rejouer la crucifixion du Christ à San Pedro Cutud (province de Pampanga au nord de Manille), tandis que d'autres s'autoflagellent avec une ferveur sanglante digne de pèlerins chiites. Un des jurons classiques des Philippines est *susmarijosep* (Jésus Marie Joseph), et nous nous rappelons avec délice du nom du commandant de bord dans l'appareil de la *Philippine Airlines* nous menant pour la première fois à Manille : « Captain Jesus de Dios ». Quel sentiment de sécurité ! Dans la vie quotidienne, les images religieuses sont un des éléments de décoration extérieure des jeepneys, ces célèbres minibus philippins où les chauffeurs ont accroché statuette en plastique et crucifix à leur rétroviseur, tandis que les passagers multiplient les signes de croix pour rester en vie dans la circulation frénétique de Manille. La musique d'ambiance des centres commerciaux inclut dès septembre des cantiques de Noël, et la polémique française sur les crèches de Noël est considérée avec incrédulité aux Philippines puisque, même au cœur du quartier d'affaires de Makati, on trouve des crèches en plein air. Impensable à La Défense ! Une visite papale, comme celles de Jean-Paul II ou tout récemment (janvier 2015) de François, attire des foules exceptionnelles (cinq à six millions de personnes ?). Lors des mariages et baptêmes, les nouveaux époux ou les enfants sont entourés de *ninong* et *ninang*, bien plus nombreux que les témoins ou parrains/marraines que l'on connaît en France. Et il se murmure que l'archevêque de Manille, M^{gr} Luis Antonio Tagle, est un *papabile* en vogue au Vatican pour l'après-François.

L'influence hispanique est aussi marquée dans le costume traditionnel (*barong tagalog* proche de la *guayabera* mexicaine), les coutumes de la sieste et de la collation de milieu d'après-midi (*meryenda*, qui peut aussi avoir lieu en milieu de matinée), l'amour du chant, la langue (structure comparable à l'indonésien mais truffée de mots espagnols : nombres, objets, salutations...), la toponymie (Santa Cruz, San Pablo, Los Baños, Angeles, Dasmariñas, Navotas...) ou les noms de famille (Aquino, Arroyo, Bautista, De Leon, Garcia, Lopez, Marcos, Martinez, Ramos, Reyes, Santos, voire Encarnacion, Natividad ou Resurreccion...), suite

au décret Claveria de 1849 imposant de choisir des noms de famille dans des listes préparées par les autorités espagnoles.

L'héritage espagnol demeure visible dans l'urbanisme hérité de l'ère coloniale. Comme l'Amérique espagnole, l'archipel philippin fut un champ d'application des *Leyes de Indias* qui réglementaient l'organisation urbaine autour d'une *plaza mayor* carrée, avec église ou cathédrale, bâtiments officiels et marché, à partir de laquelle un plan en damier guidait la croissance de la ville. Mais pas d'urbanisme sacré à la manière d'autres villes asiatiques du Cambodge au Japon, pas de palais central comme la Cité interdite de Pékin ou le *kraton* indonésien de Yogyakarta. Les élites hispaniques ou hispanisées (*principales*) habitaient dans des *bahay na bato* (maisons de pierres) à deux étages mêlant aux principes de construction de la hutte végétale (*bahay kubo*) commune à l'espace Sud-est asiatique des éléments d'inspiration espagnole mais aussi chinoise. Heureuse synthèse dont de beaux exemples demeurent entre autres à Vigan (Ilocos Sur), une ville musée inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Pays asiatique latin, les Philippines sont aussi puissamment marquées par l'impact de quarante-huit ans de présence américaine. En 1898, suite à la guerre hispano-américaine, les États-Unis ont pris contrôle de l'archipel, avec le double objectif d'étendre leur influence politique et commerciale à travers tout l'océan Pacifique (c'est également en 1898 que l'archipel hawaïen passe sous contrôle de l'Oncle Sam) mais aussi de faire œuvre « civilisatrice ». Le célèbre poème de Rudyard Kipling sur le « fardeau de l'homme blanc » a été rédigé à propos de l'archipel philippin, exprimant la nécessité d'éduquer ces peuples « mi-sauvages mi-enfants », les « petits frères bruns » auxquels le président américain William McKinley promettait avec condescendance une « assimilation bienveillante ».

Après quelques années d'une guerre de conquête très brutale, les efforts américains pour reproduire dans l'archipel les principes civilisationnels américains se sont exprimés de plusieurs façons. L'enseignement de base a été retiré aux ordres religieux et confié à des professeurs venus spécialement des États-Unis. Alors que les Espagnols n'avaient pas imposé leur langue, les Américains ont donné à la majorité des Philippins une pratique correcte de l'anglais. Si les universités, parfois très anciennes comme l'Universidad Santo Tomas (la première d'Asie, fondée à la fin du xvi^e siècle) ou plus récentes comme l'Ateneo de Manila (jésuite) ont continué à fonctionner avec des cadres catholiques, les Américains ont aussi implanté une université publique et laïque, l'Université des Philippines, qui a essaimé en plusieurs campus distincts à travers le pays, avant que n'apparaissent des collèges universitaires privés à but lucratif.

Les Américains ont aussi cherché à transformer l'urbanisme des villes philippines, en particulier à Manille et dans la capitale d'été Baguio, à travers les principes de la « City Beautiful » que Daniel Burnham, invité aux Philippines

par le gouverneur Howard Taft (futur président des États-Unis), avait mis en œuvre à Chicago (exposition colombienne de 1893) et Washington, puis San Francisco. Un urbanisme hygiénique et monumental mettant en valeur les bâtiments officiels, de style néo-classique, était un élément-clé de l'œuvre américaine aux Philippines, en même temps que l'on cherchait à moderniser les transports (tramway, réseau ferré, larges avenues) négligés par les Espagnols. Comme dans d'autres pays du monde (on pense entre autres à Nouakchott pour la Mauritanie), l'accession à l'indépendance (1946), avec une phase intermédiaire de « Commonwealth » philippin (1935), fut l'occasion de poser les plans d'une nouvelle capitale, Quezon City, portant comme aux États-Unis le nom du premier président, située à proximité immédiate de Manille. Ses plans étaient là aussi directement inspirés de ceux de Washington. Mais la reconstruction et la croissance démographique du pays n'ont pas permis une réalisation complète des plans.

476

Le système politique s'inspire de celui des États-Unis (président, vice-président, congrès composé du Sénat et de la Chambre des représentants, Cour Suprême), tandis que les bases américaines implantées au début du xx^e siècle ont été, pour les plus importantes d'entre elles (base aéronavale de Subic Bay dans la province Zambales, base aérienne de Clark dans la province Pampanga), conservées jusqu'en 1991, soit quarante-cinq ans après l'indépendance théorique des Philippines. Ces bases militaires, comme dans d'autres pays asiatiques (Corée du Sud et au Japon : Yokosuka et Okinawa), ont été des éléments essentiels du dispositif américain face à la Chine communiste lors de la guerre froide, et ont été utilisées intensément lors de la guerre du Vietnam. Elles ont suscité la naissance de « quartiers chauds » pour le repos des guerriers, comme en Thaïlande ou à Okinawa, dans les villes d'Olongapo (Subic Bay) et Angeles City (Clark).

L'impact américain a été très fort sur le plan culturel, avec les *jeepneys* dérivées des jeeps laissées sur place par les forces américaines en 1945 et qui ont pu remplacer avec souplesse le tramway détruit par les combats, l'immense popularité des chansons américaines (« My way » de Frank Sinatra est un must des soirées karaoké, avec les couplets de Tom Jones ou les chansons tendres d'Elvis Presley), ou du basketball (mais le baseball n'a pas pris aux Philippines, à la différence du Japon), et les formes de consommation de masse venues des États-Unis (vastes *shopping malls* climatisés, restauration rapide McDonald's imitée par la chaîne locale Jollibee, supérettes 7-Eleven qui concurrencent les petites boutiques *sari-sari* des Philippines pauvres). Société de consommation dans un pays de pauvres. Les armes à feu sont comme aux États-Unis bien peu réglementées et dans maints hôtels, boutiques ou restaurants on prie les consommateurs de laisser leur *gun* au vestiaire.

Mais la présence américaine n'a pas permis le décollage économique du pays, en retard par rapport à ses voisins comme la Corée du Sud, la Malaisie ou la Thaïlande. Alors que le Japon occupé a pu rebâtir son industrie, les Philippines ne l'ont pas fait, et la réforme agraire déjà amorcée par l'empereur Meiji et poursuivie par les Américains, comme ce qui fut fait en Corée du Sud ou à Taïwan, autres éléments du cordon sanitaire anti-chinois, n'a pas eu lieu aux Philippines, où les inégalités criantes dans la propriété de la terre issues de la colonisation espagnole n'ont pas disparu. Le mouvement des paysans philippins sans terre est cousin de celui des paysans brésiliens.

La Chine est proche des Philippines et influente depuis longtemps, par les échanges commerciaux établis avant même l'arrivée des Espagnols et par une minorité sino-philippine dominant l'économie nationale comme un peu partout en Asie du Sud-Est (familles Sy, Tan, Gokongwei, Cojuangco à la tête des principaux conglomerats du pays).

Si les relations sont actuellement tendues avec la Chine (gros déficit commercial philippin, accrochages sur la question des îles Spratleys en mer de Chine), l'influence chinoise se fait sentir dans la verticalisation rapide du paysage urbain du Grand Manille. La première destination aérienne internationale du pays est Hong Kong, la seconde Singapour, alors que les liens sont bien plus ténus avec l'Indonésie, le Vietnam ou la Thaïlande, pour ne pas parler de l'Inde dont l'influence est négligeable.

MANGER PHILIPPIN

On a pu écrire que les Philippines, qui ont passé « quatre siècles dans un couvent et cinquante ans à Hollywood », mangent comme les Chinois, prient comme les Espagnols et s'amuse comme les Américains. Dans le domaine alimentaire et des boissons, le pays présente de fait aussi un mélange de traditions variées.

Bien sûr, on est en Asie, et le riz, encore objet de culte chez certains peuples autochtones, est la base de l'alimentation. On est dans un archipel, où le poisson est omniprésent, même (surtout?) chez les plus pauvres. Mais la cuisine philippine n'est ni la cuisine chinoise, ni la cuisine vietnamienne, ni la cuisine japonaise, ou coréenne, ou thaïe, ou indonésienne. Elle est peu connue en France, puisque le restaurant philippin est notoirement absent du paysage gastronomique parisien.

Quels sont les principes de base de la cuisine philippine? Que mangent les Philippines? Le succulent, l'épicé, le sucré, l'acidulé et le gras se mélangent dans la cuisine philippine influencée par les gastronomies chinoise, malaise et espagnole, et aujourd'hui sujette à une forte américanisation en milieu urbain.

Pour ce qui est des saveurs générales, les Philippins aiment les plats préparés à base de vinaigre ou tout ce qui est frit. Ceci s'explique entre autres par le fait que le vinaigre a été longtemps le seul moyen de conserver les aliments dans cet archipel tropical puisque les Philippines ne possédaient pas d'épices. La nourriture philippine, par rapport à l'Indonésie, la Chine (Sichuan !), l'Inde, la Thaïlande ou la Malaisie est d'ailleurs peu épicée, sauf dans le cas du *Bicol Express*, plat accompagné de petits *sili* rouges ou verts très agressifs.

La consommation dans le cadre familial, en particulier en milieu rural, mais aussi en ville auprès des vendeurs de rue (brochettes et barbecues aux entrées des stations de métro de Manille) se fait en quatre, cinq voire six prises de nourriture par jour, en quantités modestes à chaque fois, avec presque toujours du riz, accompagné d'une garniture (*ulam*) qui peut être des légumes, du poisson, du poulet ou plus rarement du porc.

478

Les viandes, poulet et porc en particulier, sont accommodées de multiples façons : en sauce, en bouillon, fumées, grillées, marinées, caramélisées, cuites à la braise. La consommation de porc (sauf dans le Mindanao musulman) est liée à des pratiques sociales associées aux fêtes religieuses (Noël, Pâques) et aux événements marquants (baptêmes, mariages) de la vie familiale. On tue alors le(s) cochon(s). Ce peut être l'occasion d'un *lechon* festif (cochon de lait rôti entier à la broche sur charbon de bois : la viande est extrêmement tendre et parfumée, la peau délicieusement croustillante) ou de consommation de toutes les parties de l'animal : *crispy pata* (pied de porc frit servi avec du *sawsawan*, une sauce de soja vinaigrée), *sisig* (peau, oreilles et foie de porcs grillés au barbecue et recuits avec oignons et épices), *isaw* et *tenga* (intestins et oreilles de porc marinés servis en brochettes) ou encore *dinuguan* (ragoût de viande et abats de porcs mijotés dans une riche sauce à base de sang de porc enrichie par de l'ail, du piment et du vinaigre).

La préparation la plus commune des viandes (poulet, porc, bœuf) est l'*adobo*, d'origine espagnole comme le *mechado*, le *menudo* (cubes de viande et de foie de porc, revenus dans de l'huile et qui mijotent dans une sauce à base de tomate) ou le *pochero* (pot-au-feu). L'*adobo*, dérivé de l'*adobado* espagnol où la viande est macérée dans de l'huile d'olive — inconnue aux Philippines puisqu'il n'y a pas d'oliviers — avec beaucoup d'ail, est à base de soja, de vinaigre (de riz), de laurier et d'ail, parfois de poivre, piments, pommes de terre et sucre. La viande marine un peu dans la sauce et, à la cuisson, celle-ci entre dans la chair et la parfume.

On peut aussi manger de la viande cuite au barbecue, de la brochette de poulet *inasal* (mariné au vinaigre et au gingembre avant d'être passé au gril). Le *kare-kare* est un ragoût réalisé à partir d'une sauce d'arachide avec une variété de légumes, du bœuf et parfois des abats ou des tripes. Des variantes peuvent

inclure la viande de chèvre ou (rarement) du poulet. Ce plat est souvent mangé avec du *bagoong* (pâte/sauce de crevettes), parfois épicé avec du piment et arrosé de jus de calamansi (un petit citron vert gros comme une cerise). La *caldereta*, populaire sur l'île de Luçon, est un plat de bœuf (plus rarement de porc ou de chèvre), pouvant rappeler le bœuf bourguignon avec de la sauce tomate, de l'ail, du foie et des légumes (oignons finement hachés, tomates, poivron vert).

Les poissons et fruits de mer sont d'une grande variété. Le *lapu-lapu*, une sorte de mérrou qui porte le nom du chef local qui tua Magellan à Cebu en 1521, est rouge et sans arêtes et l'un des plus proposés dans les restaurants, des simples *turo-turo* des bords des routes aux établissements chics de Manille. Mais la consommation de base est plutôt tournée vers l'universel tilapia et le milkfish (*bangus*), ou bien encore de petites sardines. Il n'est pas rare d'être éveillé à cinq heures du matin par les marchands ambulants qui parcourent les rues du village en criant « tilapia, tilapia! », et le petit déjeuner des pauvres est souvent un peu de poisson frit avec du riz, à moins que l'on ne consomme des *longganisa* (petites saucisses locales), un œuf frit, toujours avec du riz, ou un *pan de sal* (pain ressemblant à une petite brioche). Le poisson n'est pratiquement jamais cuisiné en filet (ni en lamelles de type sashimi) mais toujours présenté entier dans les assiettes, non éviscéré. Il est souvent cuit – et servi – à l'intérieur d'une feuille de bananier. Le défi consiste alors à le manger correctement avec une fourchette et une cuillère, puisqu'il n'y a pas de couteau, ou bien avec les doigts (comme parfois le riz, ce qui nécessite un certain apprentissage...). Le crabe des mangroves (*alimango*) ou le calamar (*pusit*) sont des spécialités locales des espaces côtiers.

Une autre base de l'alimentation quotidienne est le bouillon *sinigang*. Toujours servie avec du riz, la soupe *sinigang* qui a bouilli doucement sur le feu de charbon de bois, est légèrement amère du fait des ingrédients ajoutés : tamarin, mangue verte (*mangga*), goyave, papaye, *kamias* (une sorte de cornichon), tomates vertes, aubergines, navets, et un peu de kalamansi. Le *sinigang* peut-être à base de poisson (*sinigang na isda*), de porc (*sinigang na baboy*), de crevettes (*sinigang na hipon*) ou de poulet (*sinigang na manok*).

Les légumes, parmi lesquels l'aubergine (*talong*) omniprésente dans le pays, sont en général peu cuits. On les fait revenir au wok avant de les disposer tous croquants dans les préparations culinaires. Le *pinakbet* est un mélange de légumes, dont l'amère *ampalaya*, cuits au lait de coco ou aromatisés au poisson salé.

Pancit (ou *pansit*) désigne les nouilles (vermicelles de riz) utilisées dans la cuisine philippine. Deux préparations majeures sont le *pancit canton* (avec une sauce à base de vinaigre et de sauce soja) disponible en sachets à cuisson rapide dans tous les supermarchés, et le *pancit palabok* (garni de sauce de crabe, d'œufs et de crevettes).

La nourriture de rue pour les petits creux, classique en maints pays asiatiques, offre à la fois de l'emploi à faible mise de fonds pour les micro-entrepreneurs des quartiers pauvres, et une variété de préparations culinaires dont certaines clairement d'inspiration chinoise ou vietnamienne : *fish balls* (boulettes de poissons), *siomai* (boulettes de viande pliées dans une pâte à raviole), *siopao* (pain cuit à la vapeur et fourré avec de la viande hachée), *lumpia* similaires à des nems (*lumpiang Shanghai* frits, *lumpiang sariwa* frais, *lumpiang ubod* à la noix de coco), brochettes d'intestins de poulet, pattes de poulet, *chicharon* (peau de porc frite) ou *sisig*. Une place doit être réservée au *balut* adoré de nombreux Philippins mais rebutant pour l'œil occidental : c'est un œuf, habituellement de canard, fécondé, avec un embryon presque totalement développé à l'intérieur, qui est cuit à la vapeur et mangé (gobé) dans la coquille.

Pour le dessert (dans les restaurants), le *halo-halo* est un rafraîchissant mélange de glace pilée avec des fruits, de la glace à l'*ube* (une variété d'igname de couleur mauve), du lait de coco, des perles de tapioca et de la gelée de coco, aux couleurs bariolées. La chaîne de restauration traditionnelle *Max's* en offre une variété géante pour cinq à six personnes. On peut aussi choisir des gâteaux de riz gluant (*bibingka*) plus ou moins colorés et plus ou moins sucrés préparés avec du lait de coco, le *leche flan* (crème renversée au caramel), des bananes plantain cuites dans l'huile et caramélisées (*turon*), des tartes à la noix de coco râpée (*buko pie*, spécialité de la province Laguna), des crêpes aux mangues (une merveille au restaurant panoramique du *City Garden* de Makati), ou tout simplement des boules de glace (vanille, café, chocolat, mangue) ou des fruits frais (mangues, bananes, pastèque, pamplemousse, rambutans...). Un jus de fruit ou un *shake* à l'ananas ou à la mangue peut faire office de dessert.

L'influence américaine est venue se superposer aux traditions culinaires variées des Philippines, avec la multiplication des pizzerias de chaînes (*Pizza Hut*, *Shakey's*) et des établissements de restauration rapide offrant des hamburgers relevés à la sauce de soja, accompagnés soit de frites (*French fries*), soit de riz (une boule de riz dans un sachet au logo de la chaîne, *McDonald's* ou *Jollibee*), ou bien encore de macaronis à la mayonnaise ou de spaghetti au ketchup... de banane, qui font le délice des enfants et le désespoir des diététiciens : le pays est marqué par une forte proportion de diabétiques, et l'embonpoint commence à gagner les milieux aisés urbains qui ne font plus d'efforts physiques conséquents pour éliminer les graisses et sucres en excès dans leur alimentation.

La cuisine philippine, contrairement à celle d'autres pays, n'a rien de véritablement typique car elle a évolué au gré des influences malaise, espagnole, mexicaine, chinoise, vietnamienne, et récemment américaine – mais pas japonaise ni coréenne. C'est ce qui fait son originalité, puisque pour presque chaque plat on peut trouver son équivalent ailleurs, mais avec un goût différent,

les Philippins s'étant réapproprié les traditions culinaires de ces différents pays. Cette dynamique pourrait-elle se poursuivre avec un enrichissement progressif des pratiques alimentaires philippines par l'importation ou la réinterprétation de plats cuisinés par les bonnes philippines expatriées, une fois de retour au pays ? La cuisine arabo-méditerranéenne venue de Dubaï ou d'Arabie saoudite peut-elle enrichir la palette culinaire de l'archipel philippin ? Inversement, la cuisine est devenue un élément identitaire des expatriés philippins, comme le montrent les employées de maisons philippines de Hong Kong et leur pique-nique géant chaque dimanche au cœur du quartier financier.

BOIRE PHILIPPIN

Que boit-on aux Philippines ? Il est surprenant de prime abord (mais moins si l'on compare les statistiques avec celles d'autres nations hispaniques comme le Venezuela ou la Colombie) qu'un pays catholique de culture espagnole n'ait pas développé la culture de la vigne ni celle du vin, ne serait-ce que pour les besoins de l'Église, quand on sait que les évêques et les monastères menaient grande vie dans l'archipel. Le sujet mérite des recherches plus poussées. Certes, nous sommes ici en milieu tropical, mais d'autres pays tropicaux développent leur viticulture, y compris en Asie des Moussons, dans des contextes culturels *a priori* beaucoup moins favorables comme en Thaïlande, au Japon ou en Chine qui n'ont pas connu de pénétration massive du catholicisme.

Peut-être parce que les Philippines ont développé la production d'autres boissons alcoolisées, à partir de plantes locales, principalement le cocotier, le riz et la canne à sucre. Il y a en effet aux Philippines une longue tradition de consommation de boissons alcoolisées (*alak*, terme qui pourrait être dérivé de l'arabe *arraq*) qui en fait actuellement, selon des statistiques de l'OMS, le troisième pays du monde, après la Russie et la Corée du Sud, pour la consommation d'alcool par habitant.

La noix de coco (*buko*), dont les Philippines sont le premier producteur mondial, est la source de plusieurs boissons. L'eau de coco (*buko juice*), qui occupe l'intérieur de la noix de coco, est connue comme une boisson saine aux multiples vertus médicales, entre autres pour combattre la déshydratation et les infections urinaires. Sa consommation, en canettes ou de préférence directement depuis la noix de coco, avec une paille, est courante. Mais la noix de coco est aussi la matière première de deux boissons alcoolisées, le *tuba* et le *lambanog*. Pour le *tuba*, boisson locale populaire dans les Visayas, en particulier sur l'île de Leyte, le processus commence par la récolte de la sève sucrée, fraîche et légèrement pimentée des bourgeons non ouverts de fleur de cocotier.

Les travailleurs des plantations (*mangagarit*) grimpent en haut des cocotiers tous les après-midis pour entailler les bourgeons de sorte que leur sève coule dans des récipients de bambou appelés *tukil*. Le lendemain matin, les *mangagarit* retournent en haut des arbres pour recueillir la sève. Un arbre vigoureux peut atteindre un rendement de quatre litres par jour. La sève est alors soumise à un processus de fermentation d'un à trois jours dans des pots de terre (ou des bouteilles aujourd'hui). La teinte rouille du *tuba* est obtenue par l'addition de poudre d'écorces (*tangal*). Le *tuba* doit être gardé au frais, sinon il tourne rapidement au vinaigre. Le *tuba* est disponible en deux variantes, le *bahal* (jeune de quelques semaines) et le *bahalina* âgé de plus de six mois à la teneur en alcool plus élevée. Les croyances populaires attribuent au *tuba* des vertus médicinales : les patients tuberculeux sont invités à boire ou même se baigner dans ce vin de palme, et certaines familles le font boire à leurs enfants, bien que la boisson soit aussi connue comme étant rapidement enivrante.

482

Le *tuba* peut ensuite être distillé pour produire le *lambanog*, une vodka philippine incolore au titre alcoolique élevé. C'est une spécialité de la province de Quezon (Luçon), la première du pays en nombre de cocotiers. Le procédé est ancien, facile, peu coûteux, si bien que le *lambanog* est connu comme « la boisson (alcoolique) du pauvre ». C'est traditionnellement une boisson locale, paysanne, un peu comme le cidre de pomme fait maison. En province Quezon, les occasions festives incluent toujours une coupe de *lambanog*, partagée entre hommes, pendant qu'on chante au son d'une guitare ou plus fréquemment désormais au micro du *karaoké*. La commercialisation croissante du *lambanog* vers les marchés nationaux et internationaux conduit aujourd'hui à une montée en gamme, qui se marque par une réduction relative de la teneur en alcool et l'ajout d'arômes variés pour présenter une palette diversifiée de saveurs : mangue, myrtille, cannelle, cerise, menthe, pomme, et même... bubblegum !

Le *laksoy* est un autre vin de palme local, distillé à partir de la sève du palmier nipa (*Nypa fructicans*) fréquent dans les zones de mangrove de Mindanao.

Comme dans d'autres pays d'Asie, des alcools de riz ont été élaborés dans l'archipel philippin, tels le *kulapo* et le *pangasi* de Mindanao et le *tapuy* ou *tapey*, un spiritueux de la Cordillère du nord de Luçon. Le processus de production du *tapuy* des Igorot, longtemps connus pour leurs mœurs guerrières et anthropophages, commence par la pesée et le lavage de riz gluant rouge-violet *kintuman*. Ce riz est cuit, déposé sur des feuilles de bananier, refroidi et ensemencé avec de l'extrait de gingembre et de la levure *bubod* qui permet de démarrer la fermentation dans un récipient bien fermé qui peut être un simple sac de plastique. Une fois la fermentation terminée, le vin peut être récolté frais, à la louche. Dans la pratique Igorot, ce vin de riz est produit par les femmes

à l'occasion des fêtes, béni par les sorciers locaux et se conserve très mal au-delà de deux ou trois jours, mais dans la version commerciale, il est pasteurisé, vieilli, filtré et clarifié avant la mise en bouteille finale.

Mis à part le riz, les Philippins ont également développé d'autres boissons alcoolisées provenant d'autres cultures céréalières, le *lay-aw* des Ibanag du nord-est de Luçon, à base de maïs, qui rappelle le *mezcal* mexicain. Les Manobo de Mindanao produisent la liqueur *agkud* à base de riz, maïs, sorgho et manioc mélangés.

Introduite par les Espagnols comme le maïs, la canne à sucre, en particulier à Negros, a donné aux Philippines le rhum *Tanduay*, dont la production a été démarrée en 1854 par une famille d'origine basque, et qui est devenu un des plus importants au monde par la quantité produite. Les riches sols volcaniques de Negros permettent d'obtenir des cannes à sucre complexes et d'une grande douceur. Si la marque *Tanduay* est peu connue en Europe et aux États-Unis, c'est que ce rhum asiatique est vendu presque exclusivement en Asie. Cependant, en 2013, l'entreprise a décidé d'investir le marché nord-américain.

Dans la région Ilocos du nord-ouest de Luçon la canne à sucre donne un vin rouge, le *basi*. Il est produit en faisant fermenter trois mois le jus de canne à sucre bouilli immédiatement après extraction. Stocké ensuite dans de grandes cuves d'argile et refroidi, il est aromatisé par l'ajout de riz gluant et d'écorce de palmier noir. Le produit final, au bout d'un an environ, est de couleur brun clair et a une saveur aigre-douce. Un festival du *basi* est organisé chaque année dans la ville de Naguilian (province La Union). Le *basi* a joué un rôle intéressant dans l'histoire de la région, car en 1807 la rébellion Ambaristo ou rébellion Basi avait éclaté après la décision espagnole d'interdiction de la fabrication privée de vin, qui serait passée entre les mains des pouvoirs coloniaux. Ce fut un moment rare où les Philippins se sont rebellés contre leurs maîtres coloniaux, non pas à cause de la pression politique ou de la persécution religieuse, mais en rejet de ce qu'on pourrait appeler une violation des droits culturels.

Malgré la diversité de ces boissons locales, l'essentiel de la consommation d'alcool aux Philippines (plus de 70 %) se fait sous forme de bière. Une marque domine le marché, la San Miguel, aujourd'hui au cœur d'un conglomerat diversifié (agroalimentaire, énergie, immobilier, autoroutes, assurances), San Miguel Corp, dirigé par l'homme d'affaires sino-philippin Eduardo Danding Cojuangco, cousin de l'ancienne présidente Cory Aquino. Le nom espagnol San Miguel a une double origine : le quartier de Manille où fut construite la première brasserie en 1890, et une brasserie de Barcelone d'où venaient les créateurs de la San Miguel. Les produits phares sont la San Mig' Light, une bière

blonde légère comme un peu partout en Asie, parfois parfumée avec des arômes de mangue ou de banane, et la bien plus forte Red Horse. Une autre entreprise, Asia Brewery's tente de concurrencer le leader national, n'arrivant à capturer que 10 % environ du marché, alors que ces dernières années se sont développées des microbrasseries (Fat Pauly's à Iligan, Katipunan Craft Ales, Craftpoint et Great Islands Brewing à Manille, Bog's Brewery à Bacolod, Xavierbier Brewing à Baguio) cherchant à moderniser les méthodes de vente et de consommation de la bière auprès des couches les plus occidentalisées de la population philippine. Les grandes marques étrangères, européennes, américaines ou asiatiques n'ont qu'une place limitée dans le pays.

484

En revanche, l'influence des États-Unis sur les boissons se marque par la diffusion rapide des sodas et boissons riches en sucre : Coca et Pepsi, Ice Tea au citron, jus de fruits à base de concentré (ananas, mangue, orange), *shakes* à la mangue, à la banane, à la noix de coco, au chocolat. Ils sont vendus en canettes d'aluminium jusque dans les petites boutiques familiales *sari-sari* des villages les plus reculés, celles mêmes où l'on peut acquérir une dosette de shampoing ou un sachet de nouilles *pansit*... alors qu'il est bien plus difficile d'y trouver de l'eau minérale, plutôt l'apanage des grandes surfaces en aire métropolitaine, où Vittel et Évian trônent en bonne place à côté des yaourts Danone et Yoplait.

Y a-t-il alors quand même une place pour la vigne et le vin aux Philippines ? C'est ce que pensent certains, qui tentent aujourd'hui de se lancer dans l'aventure en avançant l'argument que la vigne peut pousser rapidement en milieu tropical sans hiver et commencer à produire des raisins au bout d'un an seulement. Si la mode des *wine bars* ne semble pas avoir encore touché Manille, et si les rayons des supermarchés sont bien pauvres en ce domaine (plutôt des vins australiens, californiens et argentins), il existe déjà des magasins spécialisés, comme dans le quartier Bonifacio Global City à la limite entre Makati et Taguig, qui est résolument tourné vers une clientèle « globale » qui peut y dénicher des AOC bourguignons introuvables ailleurs aux Philippines. Quelques minuscules exploitations ont été développées depuis les années 1970 en divers secteurs de l'archipel : provinces de La Union et Nueva Ecija dans le nord de Luçon, Cotabato dans l'Ouest de Mindanao, Cebu, Iloilo et Masbate dans le centre du pays. La vigne bénéficie d'une longue période de temps chaud et sec entre janvier et mai, qui peut permettre la production de raisins de qualité. Une région plus fraîche comme Baguio, en altitude, n'est par contre guère favorable car trop humide en toutes périodes de l'année (pluies torrentielles en saison de mousson, brouillards frais en « hiver »). Les viticulteurs en puissance recherchent aujourd'hui des sites pas trop humides, aux sols riches et en pente. Leur intérêt semble en particulier se porter sur les environs du lac Taal, au sud de

Manille, une splendide caldeira volcanique, espace prisé des Manillais le week-end. La commune touristique de Tagaytay, à l'ouest du lac, d'altitude modérée, a vu ces dernières années plusieurs entrepreneurs en viticulture acquérir des terrains pour y planter des vignes (cépages Merlot, Shiraz, Chardonnay, Grillo, Nero d'Avola), malgré le coût assez élevé des terres. Des restaurateurs français et italiens de la capitale sont intéressés et ont contacté des œnologues pour aider à l'épanouissement d'une viticulture philippine, qui n'avait pas éclos lors de la colonisation espagnole. Une commercialisation à grande échelle est envisagée par une alliance avec les principaux distillateurs philippins (*Tanduay, Emperador*) qui sont connus sur le marché national et investissent aussi sur des vignobles... en Espagne!

LES PHILIPPINES ET L'EUROPE

Un Occidental est aux yeux de beaucoup de Philippins forcément un Américain : *Hey, Joe!* est une façon courante d'être interpellé par des inconnus, qui parlent de l'étranger caucasien comme *ang amerikano*.

Les liens directs avec l'Espagne n'ont jamais été très importants, puisque l'archipel relevait du vice-roi du Mexique et que le commerce colonial se faisait par le galion de Manille vers Acapulco. Au XIX^e siècle, après l'indépendance du Mexique, l'Espagne a négligé les Philippines alors qu'elle accordait beaucoup plus d'importance à Cuba. Les relations avec la France, l'Angleterre et l'Allemagne se limitent encore à des flux touristiques qui restent modestes. Il y a beaucoup plus de visiteurs américains et australiens, tandis que Coréens et Japonais dominent les flux touristiques. Le pays européens avec lequel les Philippines ont en fait le plus de liens, si l'on en juge par le nombre de Philippins expatriés, ou le nombre de visites des présidents philippin(e)s en Europe est l'Italie, à cause du Vatican.

L'Union européenne, malgré ses difficultés, sert de modèle à l'intégration croissante des nations de l'ASEAN. La richesse culturelle de l'Europe et sa diversité attirent les milieux intellectuels et universitaires philippins, avec aussi le désir d'être moins dépendant des États-Unis, de l'Australie ou du Japon pour l'obtention de diplômes de doctorat. Une chance à saisir pour les universités françaises. L'ouverture internationale des universités locales reste pourtant faible : peu d'étudiants philippins à l'étranger, peu d'enseignants ou étudiants étrangers aux Philippines. C'est un élément de faiblesse à l'heure du développement des échanges internationaux de type Erasmus en Europe, ou des partenariats entre universités européennes ou chinoises ou bien des campus délocalisés tels que la Sorbonne d'Abu Dhabi. C'est d'autant plus paradoxal en regard de l'anglicisation du pays et de la forte occidentalisation

des habitants, en particulier les jeunes Philippins. Ceci dit, le centre d'études internationales de l'Université des Philippines-Diliman (Quezon City) envisage aujourd'hui de mettre en place un programme européen, comparable aux Japanese Studies et Korean Studies qui fonctionnent déjà. Géographes et historiens sont les bienvenus dans ce projet, dont les promoteurs ne souhaitent pas se limiter à la littérature et à l'apprentissage des langues, mais bien développer auprès des étudiants philippins une connaissance culturelle variée de l'Europe.

La réouverture annoncée de liaisons aériennes directes vers l'Europe par *Philippine Airlines* devrait dans un proche avenir permettre aux Européens de mieux connaître ce pays qui a su construire une culture originale en empruntant à plusieurs autres domaines culturels. N'oublions pas non plus que c'est un marché intéressant de plus de cent millions d'habitants, occasion à saisir pour les universités comme pour les entrepreneurs français, y compris dans les secteurs de la restauration et des vins. Et pour le faire mieux connaître, pourquoi pas une prochaine édition du Festival international de Géographie de Saint-Dié avec les Philippines comme pays invité?

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-même », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du XVII^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 labeurs de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.
- , *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.
- BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.
- BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.
- BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.
- BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.
- BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au xv^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 xv^e siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- BOUISSOU, Jean-Marie, SIBONI, Jonathan et SINS, Max-Jean, *Argent, fortunes et luxe en Asie*, Paris, Picquier poche, 2013.
- BOULANGER, Philippe, « Le paysage de la Grande Guerre dans le pays de la Vezouze (Meurthe-et-Moselle) », *La Géographie*, vol. 173, n° 1, avril 2001, p. 35-56.
- , « Le paysage de la Grande Guerre dans le canton rural de Lassigny », *Ruralia*, n° 8, 2001, p. 59-88.
- , *Géographie militaire française (1871-1939)*, Paris, Economica, 2002.
- , *Géographie et culture militaire française aux XX^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*, Standford, Stanford University Press, 2013.
- DION, Roger, *Le Val-de-Loire. Étude de géographie régionale*, Tours, Arrault, 1933.
- , « Querelle des Anciens et des Modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Paris, vol. 61, n° 328, 1952, p. 417-431.
- , *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^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.
- DUROUSSEAU, 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 AYCOBERRY, 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 vitivinicoles : des systèmes géographiques complexes », *Historiens & Géographes*, n° 404, 2008.
- HITSUDAI, Hitomi, *Honchô shoku kagami* [*Encyclopédie des aliments du pays*, 1698], vol. 1, Tokyo, Heibonsha, 1976.
- HOLBROOK, Morris. B et HIRSCHMAN, Elizabeth. C., « The Experiential Expects of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings and Fun », *Journal of Consumer Research*, vol. 9, n° 2, 1982, p. 132-140, http://www.mastermarketing.dauphine.fr/fileadmin/mediatheque/masters/master204/documents/Holbrook_-_10.pdf, 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 Nad 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_p%C3%A9riph%C3%A9rique, consulté le 27 avril 2017.
- , et BOULANGER, Sylvaine, *Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation*, Paris, Armand Colin, 2015.
- LENGEREAU, Éric, « L'architecture entre culture et équipement (1965-1995) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 1997, vol. 53, n° 1, p. 112-123.
- LERAT, Serge, « L'introduction du maïs hybride dans les pays de l'Adour », *Revue de géographie des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 32, n° 2, 1961, p. 97-117.

- LEROI-GOURHAN, André, *Le Geste et la Parole*, Paris, Albin Michel, t. I, *Technique et Langage*, 1964, t. II, *Mémoire et Rythmes*, 1965.
- LESPEZ, Laurent (dir.), *Paysages et gestion de l'eau. Sept millénaires d'histoire de vallées et de plaines littorales en Basse-Normandie*, Caen, bibliothèque du pôle rural n° 3, Presses universitaires de Caen/MRSH, 2012.
- LESTRINGANT, Frank, « L'Histoire de la mappemonde papistique », *Comptes rendus des séances de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, vol. 142, n° 3, 1998, p. 699-730.
- , « Le Cannibale et la Marmite », dans GOMEZ-GÉRAULT, Marie-Christine et LESTRINGANT, Frank (dir.), *D'encre de Brésil. Jean de Léry, écrivain*, Orléans, Paradigme, 1999, p. 39-63.
- LÉVÊQUE, Christian, *L'écologie est-elle encore scientifique?*, Paris, Éditions Quæ, 2013.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques*, t. I, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.
- LI, Hua, LI, Jiagui et YANG, Hecai, « Review of Grape and Wine Industry Development in Recent 30 Years of China's Reforming and Opening-up », *Modern Food Science and Technology*, vol. 25, n° 4, 2009, p. 341-347 (en chinois).
- LI, Zhengping, *Chinese Wine*, Cambridge, CUP, 2011.
- LICHINE, Alexis, *Encyclopédie des vins et des alcools*, Paris, Robert Laffont, 1972.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie, *L'Enotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Éditions Féret, 2009.
- LOISEAU, Bernard, *L'Envolée des saveurs*, Paris, Hachette-Michel Lafon, 1991.
- LOMBARD, Denys, « Pour une histoire des villes du Sud-Est asiatique », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 25, n° 4, juillet-août 1970, p. 842-856.
- , « Le sultanat malais comme modèle socio-économique », dans LOMBARD, Denys et AUBIN, Jean (dir.), *Marchands et hommes d'affaires asiatiques dans l'océan Indien et la mer de Chine (XIII^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 Macroscopie*, 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-Chamson*, 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 Hawaï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^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 fūkei ron [Des paysages nippons]*, Tōkyō, Seikyō sha, 1894.

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

- THOUVENOT, Claude, *Le Pain d'autrefois. Chronique alimentaire d'un monde qui s'en va*, Paris, Rombaldi, 1978.
- TISSIER, Jean-Louis, s.v. « Paysages », dans LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.), *Dictionnaire de la géographie*, Paris, Belin, p. 697-701.
- TOBIN, Joseph (dir.), *Re-made in Japan*, New Haven/London, Yale University Press, 1992.
- TRICART, Jean, « Le vignoble alsacien », *L'Information géographique*, vol. 13, n° 1, 1949, p. 21-27.
- TROCHET, Jean-René, PÉRU, Jean-Jacques et ROY, Jean-Michel (dir.), *Jardinages en région parisienne (XVII-XX^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.
- © PNR/SIG/Isenmann, p. 170.
- © Nicolas Jacob-Rousseau, p. 186.
- © Musée d'Art et d'Histoire de Genève, p. 190.
- © Jean-Pierre Huchon, p. 210, 211.
- © Micheline Hotyat, p. 220, 225.
- © Raphaël Mathevet et François Bousquet, p. 222.
- © Olivier Sevin, p. 241-243.
- © Henri Rougier, p. 248, 251, 252, 254.
- © François Legouy, p. 257, 272.
- © Sébastien Dallot, p. 258, 261, 262.
- © Vincent Marcilhac, p. 276, 278, 279, 281, 283-286.
- © Guillaume Giroir, p. 290, 293, 294, 297, 305, 306.
- © Raphaël Schirmer, p. 320-322.
- © Vincent Moriniaux, p. 336.
- © Guy Chemla, p. 376-377, 389, 395.
- © Jean-Pierre Poulain, p. 422.
- © Johannes Zielke, p. 444.
- © Françoise Ardillier-Carras, p. 447, 448, 452 (fig. 4a.), 456.
- © Thor, p. 452 (fig. 4b.).
- © Flora Sheng-Hua Cheng, p. 488, 490, 493, 502.
- © Alan R.H. Baker, p. 520.
- © Jean-Pierre Bartoli, p. 558-559.
- © Olivier Etcheverria, p. 564, 566.
- © Kazutoshi Abe, p. 592.
- © Mamiko Nakamura, p. 606, 612.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos de Guy Savoy.....	7
Préface de Barthélémy Jobert.....	9
Entretien avec Jean-Robert Pitte 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

