

SIXIÈME PARTIE

Kaléidoscope japonais

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

Dans l'étude des représentations associées au repas le Japon tient une place à part, en particulier parce qu'il a basé tout son raffinement gastronomique sur un système inversé du triangle du cru, du cuit et du pourri, identifié par Claude Lévi-Strauss¹, qui apparaissait dans le domaine alimentaire comme une explication définitive du passage de l'état de nature à celui de culture. Ce pays, qui se veut souvent inclassable, à la culture irréductible à tout universalisme, présente également une relation à la nature et aux paysages très poussée. Cette relation a très bien été mise en évidence par Augustin Berque dans *Le Sauvage et l'Artifice*², un ouvrage de référence sur cette question du rapport au milieu naturel et humain et qui permet d'envisager sous un angle beaucoup plus universel et ontologique, le cas particulier japonais. Dans cette contribution, nous voudrions faire ressortir, aussi à travers l'exemple du Japon, le lien entre *gastronomie* et *paysage*. Si les deux notions sont aujourd'hui largement étudiées en géographie culturelle, sur le plan théorique elles font souvent l'objet d'études distinctes et leur relation n'est pas toujours bien établie. Or, il existe dans chaque culture une identité alimentaire comme il existe une identité paysagère et nous posons l'hypothèse que les deux sont reliées, car, de même qu'elle constitue un acte humain total, l'alimentation est aussi une mise en relation de l'homme au milieu géographique dont il fait partie.

Pour identifier ce lien, le concept de *fūdosei* du philosophe japonais Watsuji Tetsurō (*Fūdo*, 1935), qui rend compte de la complémentarité entre la corporéité humaine, les organisations sociales et les milieux de vie, nous semble particulièrement utile. Cette notion, plutôt difficile, car pluriforme, a été traduite en français par le néologisme de *médiance*, mais notons que

1 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. 1, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964.

2 Augustin Berque, *Le Sauvage et l'Artifice : les Japonais devant la nature*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des sciences humaines », 1986.

Watsuji, tout comme son traducteur français Augustin Berque, ne se sont presque pas intéressés dans leurs travaux à la culture alimentaire, préférant baser leurs analyses et leurs exemples sur l'architecture ou les jardins pour parler du lien avec le paysage. Nous allons donc reprendre les bases de leurs réflexions et les appliquer au fait alimentaire pour montrer successivement la relation existante au Japon entre gastronomie, paysages et identité, la dimension *trajective* du repas et enfin, au-delà de l'exemple particulier de l'archipel nippon, l'aspect ontologique de l'alimentation.

GASTRONOMIE, PAYSAGES ET IDENTITÉ

602

En esquisant la relation sociale et géographique à l'alimentation, la notion d'identité apparaît aisément dans toute sa complexité, puisque, plus qu'une affirmation, l'identité, qu'elle soit individuelle ou collective est d'abord une interrogation qui se confronte au regard extérieur. « Toute identité est dialogique » note Alain de Benoist, et l'existence humaine dans sa pleine dimension est aussi une extension vers l'extérieur comme l'entend la notion d'*Ausser-sich-sein* chez Heidegger³. La définition d'une identité culturelle exige donc de faire référence à son contexte historique et à sa relation à l'environnement qu'elle crée et partage avec et face aux autres. Il en va de même pour les pratiques alimentaires qui sont un des aspects, peut-être le plus intime d'ailleurs, du questionnement identitaire. S'interroger sur l'identité alimentaire japonaise implique donc également de questionner sur le temps long son rapport au monde, et en particulier son affirmation face à la Chine puis face à l'Occident.

Vue de l'extérieur, la cuisine japonaise, qui aujourd'hui commence son accès au *melting pot* culinaire mondial, a l'image d'une cuisine saine, à la présentation dépouillée associant au riz, centre de tout repas, une multiplicité de plats et de saveurs où, comme pour une calligraphie, le vide du contenant a autant d'importance que la préparation qu'il met en valeur. Cet effet est accentué par un goût ancien pour les produits simples et bruts, l'importance du cru ou du très peu cuit et des produits de saison. Les bases de la cuisine japonaise révèlent des goûts profondément caractéristiques avec une appétence pour le goût de l'*umami* et les produits fermentés. C'est le cas des bouillons préparés à partir des algues séchées (les *konbu*) ou des poissons séchés (le *katsubushi* et les différents *niboshi*) servant à la base de la préparation, ainsi que celui du *shōyu* (sauce salée qui accompagne la majorité des préparations) et du *miso* (pâte épaisse de haricots fermentés qui sert à l'élaboration des soupes).

3 Alain de Benoist, *Nous et les autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.

Une autre caractéristique est l'intérêt marqué des Japonais pour les protéines d'origine végétale comme le *tôfu* (élaboré à partir du lait de soja) et les poissons mangés crus ou salés et séchés.

Parmi les marqueurs identitaires, notons qu'à l'inverse de la fameuse dichotomie entre le cru et le cuit, qui présente une double opposition entre l'élaboré et le non-élaboré, mais aussi entre la nature et la culture par la cuisson⁴, le Japon répond par un raffinement du cru, en particulier pour les produits de la mer dont la transformation en mets se traduit avant tout par une préparation préalable et un art subtil du découpage qui permettent de faire ressortir le goût originel. Au Japon, le poisson est en effet d'abord mangé cru, ensuite grillé ou finalement mijoté, ce qui en fait un système inversé de celui de la Chine ou de l'Europe occidentale. Le poisson cru présenté en *sashimi* est le moyen le plus simple, mais certainement le plus raffiné pour les Japonais de s'approprier l'essence du mets d'origine animale et, finalement, de l'état de nature. La marque de raffinement et donc de civilisation passe dans cette communion que la cuisson dénaturerait.

Derrière les apparences de simplicité se cache un travail important, surtout lorsqu'il s'agit des gros poissons comme la daurade ou le thon. La préparation préalable sur place qui s'appelle *ikejime* (tuer d'un coup et laisser couler tout le sang) permet de garder leur fraîcheur, mais il faut ensuite laisser reposer les poissons un certain temps afin qu'ils gagnent en saveur, un peu comme pour le faisandage des viandes. La délicatesse de la présentation sur des feuilles de bambou ou dans des assiettes rectangulaires ou ovales, en bouchées faciles à prendre avec des baguettes, est l'étape suivante. L'aspect le plus souvent rustique mime une nature idéalisée et Dôgen, moine bouddhiste de la première partie du XIII^e siècle et auteur d'un traité d'*Instructions au cuisinier zen*, rend très bien compte de cette quête de la simplicité lorsqu'il a souhaité après son séjour en Chine développer les aspects du *zen* à l'ensemble des actes de la vie monacale. Son traité apparaît aujourd'hui comme un révélateur des bases spirituelles présentes dans la cuisine japonaise et dans ses *Instructions*, il note à l'intention du cuisinier : « Quand vous avez affaire à une matière grossière, ne la traitez pas sans égards, faites preuve avec elle d'autant de diligence et d'attention que si vous étiez en présence d'un objet précieux⁵. »

À l'image de ce lien entre le repas et le bouddhisme *zen*, on voit bien que le raffinement d'une culture gastronomique révèle à la fois les valeurs et les goûts d'une époque, mais aussi les tendances qui soutiennent sa culture et qui

4 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. I, *op. cit.*

5 Dôgen, *Instructions au cuisinier zen*, Paris, Le Promeneur, 1994, p. 18.

se transmettent sur le temps long. Il constitue un *habitus*⁶ non seulement social, mais aussi culturel marqué par des goûts et des conventions, le plus souvent intériorisés inconsciemment et ainsi, chacun à leur manière, les trois grands courants de pensée qui ont marqué l'histoire culturelle du Japon (le shinto, le bouddhisme et le confucianisme) ont influencé sa cuisine et marqué les manières de table. Du shinto, animisme proche de la nature, la cuisine japonaise a hérité le culte rendu à la vie non seulement animale, mais aussi végétale, la saisonnalité des produits, l'importance du cru, et surtout, à partir de son imbrication avec le système impérial, l'importance symbolique du riz. Du bouddhisme, philosophie du renoncement, mais aussi paradoxalement dans le développement religieux de certaines de ses sectes, culte profondément ostentatoire, la cuisine a hérité le refus de la chair des êtres vivants et l'art de préparer les légumes de manière savante et raffinée. Du confucianisme, philosophie de la société et de l'État, où « chacun est à sa place » dans un système harmonieux, la cuisine a gardé l'importance du rang qui se retrouve dans les lieux fréquentés et dans le type de plats consommés⁷.

Du repas quotidien aux paysages, le riz rond et collant de la variété *japonica* est une marque de la japonité. Les travaux de l'anthropologue Emiko Ohnuki-Thierney montrent qu'au Japon cette céréale a pris une dimension politico-économique encore plus importante que dans les autres « civilisations du riz ». Ses recherches sur les textes sacrés du shinto montrent que la mythologie japonaise ne porte pas sur la création de l'univers, mais sur la transformation de l'espace sauvage en une terre abondante en riz, et elle considère le riz comme le « soi-primordial » des Japonais⁸. L'ethnologue Yanagita Kunio constatait aussi au milieu du xx^e siècle que le riz avait au cours de l'histoire représenté la force de la vie pour devenir l'âme même des Japonais⁹. Il s'est donc imposé au Japon autant comme aliment de base que comme créateur de paysages, même si l'historiographie a bien montré qu'à l'époque Heian (794-1185), le riz n'était pas forcément la seule céréale, et que son importance dans l'imaginaire collectif était concurrencée par l'orge, le blé et le millet¹⁰. Pour comprendre

6 Façon d'être et d'agir, résultant de l'insertion dans chaque société de hiérarchies, de clivages, des valeurs dont les membres incorporent inconsciemment les structures. Voir Pierre Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique, précédé de trois études d'ethnologie kabyle* [Genève, Droz, 1972], Paris, Éditions du Seuil, 2000.

7 Nicolas Baumert, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, IFM/Regard, 2010, p. 179-205, p. 181.

8 Emiko Ohnuki-Thierney, « Pureté et soi primordial : la nature japonaise », *Géographie et Cultures*, n° 7, 1993, p. 75-92.

9 Kunio Yanagita, *Shokumotu to shinzō (Le cœur et la nourriture)*, Tokyo, Sōgen-sha, 1948.

10 Charlotte von Verschuer, *Le Riz dans la culture de Heian. Mythe et réalité*, Paris, Collège de France, Institut des hautes études japonaises, coll. « Bibliothèque de l'Institut des hautes études japonaises », 2003.

les raisons de ce choix, il est nécessaire de remonter aux origines de la riziculture irriguée au Japon qui a été introduite vers le milieu du IV^e siècle avant notre ère et dont la culture s'est diffusée pendant la période Yayoi (III^e av. J.-C. - III^e siècle). Tant par les aménagements que par les formes d'organisation sociale qu'il nécessite, le riz a permis la mise en valeur soignée du territoire et son humanisation. Parce qu'elle demandait une irrigation permanente, la mise en place de la culture du riz n'a pu se faire que sous l'impulsion politique de l'État impérial, mais elle a aussi été réalisée avec une adaptation aux conditions géographiques locales par chaque communauté.

La pluviosité abondante qui caractérise les climats et l'omniprésence de l'eau dans tous les paysages du pays marquent aussi la sensibilité des Japonais, ce qui se constate en particulier à travers l'imaginaire du saké (fig. 1), boisson issue de la fermentation du riz qui nécessite une abondante quantité d'eau pour sa fabrication. « Un bon saké est le produit d'une eau de qualité », comme le disent souvent les fabricants et il doit se boire facilement, comme une eau pure, accompagnant l'ensemble des mets¹¹. Malgré les nettes différences de milieux et de climats, les paysages du Japon sont ainsi dominés du nord au sud par la culture du riz. Des îles Ryūkyū en mer de Chine, jusqu'aux rivages de la mer d'Okhotsk, la riziculture irriguée a imprimé sa marque au prix d'efforts constants pour finalement adapter cette plante d'origine tropicale aux conditions climatiques très diverses de l'archipel. Voici comment Bashō, grand maître du *haïku* du XVII^e siècle¹², rend cette image de la rizière et de l'eau avec un poème de dix-sept syllabes, composé devant le même saule qu'avait célébré Saigyō, un poète-bohémien du Moyen Âge :

Ta ichi mai
Uete tachi saru
Yanagi ka na¹³

11 Pour les imaginaires du riz et du saké, voir Nicolas Baumert, *Le Saké. Une exception japonaise* [préface de Jean-Robert Pitte], Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Tables des hommes », 2011, p. 81-88 ; pour l'imaginaire aquatique des Japonais comparé avec celui du soleil, voir Ikuhiro Fukuda, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké : imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire », dans Jean-Robert Pitte (dir.), *Le Bon Vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.

12 Bashō fut un *samurai* chargé de la cuisine avant de devenir poète.

13 « Le temps de contempler le saule, et on finit déjà, une rizière ».



1. Accompagnements du Saké, Mamiko Nakamura

Dans bien des cultures, si le beau paysage est avant tout un paysage à voir, à manger et à boire, le paysage typique mis en avant en particulier dans la peinture classique d'origine chinoise *suibokuga* (peinture en noir et blanc à l'encre de Chine) pour exprimer la japonité est la scène de l'eau, en général sans les hommes, avec fond de montagnes¹⁴. Dans l'espace mythologique, la montagne était l'opposé de la rizière, elle représentait le territoire sauvage d'un monde qui n'avait presque pas développé l'élevage et elle avait un caractère sacré¹⁵. À partir du XVIII^e siècle, l'*ukiyoe* humanise beaucoup plus l'espace et s'affranchit des canons esthétiques chinois en représentant en particulier le travail des champs, ce que montrent lumineusement les planches du fameux recueil d'Hiroshige présentant les cinquante-trois étapes du Tokaidō (*Tokaidō gojūsan tsugi*). Dans la peinture de style *ukiyoe* les rizières, les vergers, les jardins de thé sont fréquents, ainsi que les scènes représentant la transformation des produits agricoles. Pendant l'époque d'Edo (1603-1868) et la fermeture du pays, la relation au paysage s'affine de plus en plus pour devenir une expression vraiment originale de la représentation paysagère japonaise.

Le contact avec l'Occident à la fin du XIX^e siècle marque l'apparition d'un certain nombre d'essais sur les caractères propres des paysages japonais avec en particulier celui de Shiga Shigetaka, *Nihon fūkei ron (Des paysages du Japon)* en 1894. Ces essais sont une véritable tentative d'enraciner le sentiment national, qui naît du contact avec l'Europe et l'Amérique, dans le rapport à la nature, et le paysage est un vecteur extrêmement puissant pour ce but pas forcément conscient parce qu'il est une relation ambivalente, à la fois physique et sensible, dont l'observateur ne distingue pas forcément ce qui relève du monde physique et de son propre regard. De fait, il tend à percevoir comme naturel des traits qui relèvent de la culture et de l'histoire¹⁶. Les paysages agraires et en particulier ceux de la rizière ont donc eu dans cette période d'affirmation de l'identité japonaise cette fonction de marqueur de la japonité, qui s'est trouvée d'autant plus renforcée par la place prépondérante du riz dans l'imaginaire du repas. Les représentations actuelles associées à la cuisine japonaise en sont le direct héritage.

14 Philippe Pelletier, « Paysages sans paysans : le cas du Japon », *Annales de Géographie*, t. 99, n° 553, 1990, p. 305-327, en ligne, disponible à l'adresse : http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1990_num_99_553_20974, consulté le 24 mai 2017.

15 Alain Rocher, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans Charles Le Blanc et Alain Rocher (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon. Regards sur l'histoire intellectuelle*, Montréal/Paris, Presses de l'université de Montréal/Publications orientalistes de France, 1996, p. 229-297.

16 Augustin Berque, « Paysage et identité nationale dans le Japon moderne », *Hérodote*, n° 78-79, « Japon et géopolitique », 1995, p. 14-19.

L'acte de se nourrir, pour une société, constitue autant l'empreinte que la matrice paysagère, le milieu fournissant à la fois les ingrédients de la cuisine, mais les cultures et les spécialisations qu'elles demandent modifiant aussi, par des choix sociaux, les paysages. La rapide description de l'identité gastronomique japonaise que nous venons d'esquisser montre bien l'acte total que constitue l'alimentation, puisqu'elle humanise le besoin de subsistance en le consacrant en fait social, mais aussi paysager. Ainsi c'est l'art, en particulier la peinture, qui réintroduit la rizière en tant que paysage primordial complémentaire d'une nature sauvage, et la sensibilité gastronomique des Japonais est profondément marquée par cette forme de communion qui se retrouve sublimée par le repas.

LE REPAS : UNE TRAJECTION

608

Le repas et l'ensemble des dimensions qu'il revêt, de la simple absorption de nourriture en vue de satisfaire un besoin vital, à sa fonction sociale et à sa métaphore géographique, est typiquement ce qu'Augustin Berque appelle une *trajection*, un aller-retour entre l'identité physique des aliments, leur symbolique et leur origine. En ingérant une nourriture, préparée, transformée, l'homme s'imprègne en même temps, avec l'ensemble de ses sens, de l'ensemble des caractères propres du milieu physique et social qui l'entoure et dont il fait partie. Les caractéristiques du repas sont donc les révélateurs originaux, dans chaque culture, de ce lien fort avec le monde, combinant à la sensibilité individuelle, les données biogéographiques et les représentations collectives historiquement constituées.

Les éléments de base du repas japonais et leurs pratiques reflètent les diverses influences décrites précédemment et un repas classique se décompose en trois éléments : le riz (*gohan*)¹⁷, la soupe (*shiru*) et les accompagnements (*okazu*), au nombre de trois dans le repas ordinaire, et qui peuvent être de nature diverse : légumes crus, cuits, saumurés, poissons, viandes, etc. C'est cette version du repas japonais, familiale, qui a été classée par l'UNESCO au patrimoine mondial immatériel de l'humanité en 2013, et il faut considérer le riz comme étant l'élément principal du repas autour duquel vont graviter tous les accompagnements, tout comme les autres productions gravitent finalement autour de la rizière dans l'aménagement de l'espace rural. La table

17 *Gohan* signifie riz mais aussi repas. Celui-ci est plutôt lié à la consommation de céréales cuites que de riz uniquement, et la base de la prise de nourriture peut ainsi également se composer par exemple de nouilles.

et le plateau, tout comme à une autre échelle l'espace intérieur, apparaissent ainsi comme le modèle réduit de l'organisation de l'espace japonais¹⁸.

Dans cette structure du repas, deux produits issus du riz ne sont pratiquement jamais présentés ensemble. Lorsqu'ils apparaissent dans un repas, le saké ou le *mochi* (riz gluant pilé) prennent alors la place principale dévolue au riz et celui-ci disparaîtra. Notons que le saké, qui est un « vin » issu du riz, est plus perçu par sa nature que par sa forme (liquide). Il représente la quintessence du riz et lorsqu'il s'agit de le boire, c'est le repas qui accompagne la boisson et non l'inverse. Toute la pratique de la table, ainsi que la hiérarchie des lieux de consommation se trouvent donc complètement modifiées, et la place centrale dévolue au saké dans les occasions festives révèle une conception du repas différente de celle qui prévaut en Europe ou en Chine où le vin accompagne les repas, une conception inversée, comme pour le cru et le cuit que nous avons vu précédemment.

Plus le repas est élaboré et plus la variété des accompagnements est importante, faisant appel à une palette de saveurs et de textures très vaste. Toujours selon le traité de Dōgen, les six saveurs sans lesquelles un plat n'est « pas digne d'être présenté » sont : l'amer, l'acide, le doux, le piquant, le salé et le goût léger ou pur (*tanmi*)¹⁹. Il insiste sur le goût léger des produits pour préparer les plats avec les autres saveurs d'une façon harmonieuse, et révèle deux caractéristiques majeures de la cuisine japonaise : le respect de nature des produits et l'harmonie. C'est typiquement le cas lors des repas de haute cuisine qui constituent le style *kaiseki*.

Par rapport au repas ordinaire à trois accompagnements présentés simultanément, le repas de style *kaiseki* présente une variation par la succession des plats. Il tire son nom d'un en-cas constitué d'un bol de soupe et de petits plats végétariens (appelé d'abord *chanoyu no ryōri*) consommé au Moyen Âge lorsque la cérémonie du thé s'est répandue chez les guerriers et dans la haute bourgeoisie. Le mélange de cette cuisine (qui débutait par le riz et la soupe pour s'achever avec un bol de thé *macha*) avec celle des banquets des seigneurs a donné au XVII^e siècle le *kaiseki* actuel, composé d'une longue succession de petits plats de poissons et de légumes, très élaborés, accompagnée de soupes et d'un bol de riz apporté en toute fin de repas. L'agencement

18 Jean-Robert Pitte, « Ordre et désordre au Japon. La maison, modèle réduit de l'organisation de l'espace », dans Béatrice Collignon et Jean-François Staszak (dir.), *Espaces domestiques. Construire, habiter, représenter*, Rosny-sous-bois, Bréal, 2004, p. 211-224.

19 Dans la traduction française, le mot *tanmi* est traduit par *fade*, ce qui lui donne une connotation péjorative. En réalité, il s'agit de la saveur la plus importante et la plus difficile à révéler car elle se rapproche de l'état essentiel du produit. Cette sixième saveur est d'ailleurs une invention de Dōgen pour adapter le système culinaire du *zen* chinois à la sensibilité japonaise (Dōgen, *Instructions au cuisinier zen*, op. cit., p. 18).

de l'espace intérieur des établissements de style *kaiseki* est fortement influencé par l'esthétique de la cérémonie du thé, tout comme les principes de base du repas qui restent les mêmes : servir des éléments de saison, célébrer le rapport à la nature et approfondir, au-delà du dicible, les relations humaines. L'espace de ces restaurants correspond donc à des codes précis qui varient très peu : un sol en *tatami*, une niche au fond de la pièce (le *tokonoma*) qui contient l'unique ornement, et une vue sur le jardin à partir de la véranda et de la galerie (*engawa*) qui sert de transition avec l'extérieur²⁰. Le jardin, dont la contemplation est un élément primordial en tant que nature recréée, est un prolongement de l'intérieur de la maison, incorporant le monde et l'environnement avec lequel le mangeur communité via le repas.

Le lien avec la nature, qui est l'expression la plus aboutie du raffinement du repas et qui se retrouve par exemple dans la contemplation du jardin (ou bien d'un paysage forestier ou marin), ne peut se concevoir sans faire référence au climat et aux saisons. La végétation, particulièrement colorée au fil des quatre saisons bien distinctes de l'archipel est depuis longtemps pour les cuisiniers comme pour l'ensemble des artistes, une source inépuisable d'inspiration. Dans le *Sauvage et l'Artifice*, en développant son propos surtout sur la poésie, Augustin Berque note cette sensibilité extrême de la culture japonaise aux saisons en montrant comment, par cet effet d'aller-retour entre la sensibilité culturelle et la réalité objective du climat, la culture japonaise ouvre justement à l'influence des saisons et « active les effets du climat²¹ ». Lors du repas, la *médiance* est donc aussi visible que gustative, ce qu'exprime par exemple le poète Bashō dans ce *haïku* célébrant le printemps :

Ko no moto ni
Shiru mo namasu mo
Sakura ka na²²

Les plats de l'ensemble des repas tiennent compte avec une grande acuité de la saisonnalité, autant dans le choix des ingrédients et de leurs présentations que dans le choix des contenants. La correspondance entre l'origine du produit et sa temporalité, esquissée par les ustensiles de table, offre par sa poésie un rapport au milieu particulièrement puissant. Tout sera dans la nuance, dans la suggestion et dans le ressenti de l'ensemble des sens. Le printemps sera

20 Le pavillon de thé, en particulier de type Rikyū qui est devenu la référence esthétique de la pièce traditionnelle, a une importance très grande dans la pratique et la conception de l'espace au Japon (voir Shūichi Katō, *Le Temps et l'Espace dans la culture japonaise*, Paris, CNRS éditions, coll. « Réseau Asie », 2009, p. 189-194.

21 Augustin Berque, *Le Sauvage et l'Artifice*, op. cit., p. 57.

22 « Au pied du cerisier en fleurs, ses pétales tombent, dans tous les mets du banquet ».

par exemple évoqué par des baguettes de bambou vert fraîchement coupées, des pétales de fleurs de cerisier jetés sur les plats et des porcelaines aux couleurs vives. L'été lourd et humide sera évoqué comme une brise fraîche par de fines nouilles glacées (*sōmen*), presque translucides, présentées dans un récipient de verre bleuté. L'automne laissera la place à des céramiques aux tons de terre pour les *sanma* (orpie) grillés et à des bols plus rustiques pour le riz *mazegohan*, mélangé de châtaignes, de pousses de bambou ou de champignons (fig. 2). En hiver, surtout lors de la fête du Nouvel An, le *mochi* de forme ronde ou carrée agrémentera les soupes ou les plats en marmites et la laque ainsi que les poteries à effet de feu donneront une impression de douce chaleur.

La sensibilité gastronomique que nous observons au Japon et qui nous apparaît comme un marqueur identitaire n'est pas déterminée par la nature, mais interréagit avec elle et, finalement, le lien extrêmement sensible des Japonais avec leur environnement est le résultat d'une histoire originale et d'options culturelles qui, par leurs discours et leurs propres métaphores transforme les goûts, les textures, les couleurs et les odeurs du repas en un acte profondément social. Le repas traditionnel avec ses accompagnements est ainsi le fruit particulièrement révélateur de ce rapport intime et harmonieux au milieu que Watsuji appelle le *fudo*.

Mais il faut bien avoir conscience, pour ne pas essentialiser la relation de la gastronomie japonaise à son milieu, qu'une culture alimentaire est un processus et une évolution en relation avec le monde qui ne se fait pas sans adaptation ni ruptures. Si la culture insulaire et l'histoire en vase mi-clos du Japon a permis des choix et des emprunts plus sélectifs et réfléchis qu'ailleurs, il faut reconnaître que bien des recettes et des produits sont d'origine étrangère et ont été métamorphosés et acculturés par les Japonais. C'est le cas du saké dont les procédés de fermentation ont été élaborés en Chine pendant l'époque des Hans (227 av. J.-C. - 207 ap. J.-C.), ou des sushis dont le lointain ancêtre, le *narezushi* est apparu dans le bassin du Mékong pendant l'Antiquité. Sans parler des diverses variétés de tubercules certainement arrivées de Chine avant notre ère, les premiers contacts avec les Européens (Portugais et Hollandais) ont apporté des plantes nouvelles venant d'Europe ou du Nouveau Monde, l'utilisation de la friture (*tempura*) et procuré à une élite choisie ses premiers émois bachiques²³.

L'exemple de l'acculturation de la cuisine occidentale est peut-être l'exemple le plus significatif de la relation au monde du Japon par l'intermédiaire

23 Joji Nozawa, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême. Le rôle de la VOC dans l'expansion orientale du vin aux Temps moderne*, thèse sous la dir. de Jean-Pierre Poussou, Université Paris-Sorbonne, 2012.



2. Saveurs de l'automne, Mamiko Nakamura

de l'alimentation. L'ouverture et la modernisation du pays à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle ont en effet opéré un changement de perspective modifiant les codes et représentations associées au repas. Elles ont accéléré le brassage des cultures alimentaires de l'est et de l'ouest de l'archipel, changé les pratiques quotidiennes en introduisant volontairement la consommation de viande (interdite jusqu'à cette époque) et mêlé les critères et les canons du luxe. L'ethnologue Yanagita Kunio montre particulièrement bien dans ses écrits les changements violents des époques Meiji (1868-1912) et Taishō (1912-1926) sous les effets de l'urbanisation et de l'industrialisation du pays : la période représente en effet une ouverture voulue et acceptée, imposée par les élites, mais aussi une transformation radicale au niveau des mœurs²⁴. Elle correspond aussi à la destruction d'une culture originale qui s'était mise en place tout au long de l'époque d'Edo (1603-1868) ; et l'adaptation des techniques occidentales, jugées plus efficaces, signifie la quête d'un retour à une normalité entièrement repensée en fonction de la modernité de cette époque de profonds bouleversements.

Ainsi, pour le repas de représentation, la grande cuisine « à la française », qui apparaissait alors comme l'archétype universel du savoir-vivre et du raffinement, a d'abord été introduite dans la classe supérieure avec la politique d'occidentalisation du gouvernement de Meiji. À partir du premier déjeuner officiel invitant les ambassadeurs des puissances étrangères à la cour impériale en 1877, une cuisine française ou francisée a toujours été servie dans les réceptions organisées à la cour ainsi que dans les milieux politiques et financiers. Ensuite, vers 1890, des restaurants plus accessibles de cuisine occidentale se sont ouverts dans les grandes villes pour une clientèle plus bourgeoise et leurs plats étaient déjà des mets domestiqués adaptés au goût japonais comme le *tonkatsu* (porc pané) ou des ragoûts à la sauce demi-glace servis sur du riz. Notons dans le processus de démocratisation de la cuisine occidentale l'importance des femmes qui ont fait le lien entre les deux cultures, car l'accès à la pratique occidentale du repas, plus égalitaire, a été pour elles un facteur d'émancipation²⁵.

24 Kunio Yanagita, *Meiji Taishō shi sesō hen* [Recherches sur les mœurs et la société aux époques Meiji et Taishō], Tokyo, Asahi shinbun sha, 1931.

25 Si le foyer fait partie du domaine féminin, manger hors de chez soi dans des établissements de restauration a longtemps été un privilège masculin. Autrefois, avant la restauration de Meiji et la modernisation du pays, les femmes présentes dans les établissements de restauration l'étaient pour le service ou pour le divertissement (voir Ikuhiro Fukuda, « 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).

Du point de vue de la modernisation et de la transformation des pratiques du repas, les reconstructions après le désastre sismique de 1923 dans le Kantō et la deuxième guerre mondiale sont deux étapes aussi marquantes que l'ouverture de l'époque Meiji. Le mode de vie occidental, qui avait été introduit dans la classe supérieure dès le début de l'époque Meiji et s'était ensuite propagé en partie dans la nouvelle classe moyenne qui se constituait à l'époque Taishō, n'est vraiment finalement devenu populaire et général qu'après les reconstructions de 1923 et de 1945. Dans les deux cas, les destructions de la capitale ont entraîné la reconstruction de la ville selon une nouvelle culture. À chaque fois, à la destruction de la *médiance* urbaine, a correspondu l'acculturation d'un nouveau modèle alimentaire, mieux adapté au nouveau style de vie et à la transformation des relations sociales qui devenaient plus égalitaires²⁶.

614

Les transformations du repas quotidien se sont situées au niveau des sensibilités collectives qui influencent les normes, les goûts et les choix. En moins d'un siècle, l'alimentation des Japonais s'est profondément renouvelée sans perdre pour autant ses caractéristiques. Cette capacité à transformer les standards des repas étrangers pour les adapter à la vie japonaise est certainement la marque d'une grande confiance en sa propre identité alimentaire, mais la facilité avec laquelle les Japonais ont adopté les produits et les cuisines étrangères et les ont recomposés à leur manière, sans pour autant se trouver en contradiction avec leur propre tradition, s'explique également par la structure du repas, finalement très souple et adaptable. Par la conception même de la prise de nourriture dans le repas classique, toutes les combinaisons paraissent possibles et le raffinement peut ainsi se conjuguer de manière très diverse, faisant cohabiter différentes grilles de lecture. Par sa souplesse il a permis la « domestication²⁷ » de la culture étrangère, c'est-à-dire sa transformation originale, ce qui permet son adaptation et son acceptation. Cet aspect profondément révélateur du repas qui relie finalement l'individu à sa culture et au monde permet de s'interroger, au-delà du cas japonais, sur l'acte de se nourrir et ses implications épistémologiques.

LA DIMENSION ONTOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION

Nous l'avons évoqué en introduction, l'alimentation est un fait culturel total qui ne peut s'étudier que dans un rapport à l'Homme dans sa totalité, ce qui lui donne une véritable dimension ontologique. Le paysage aussi, par son aspect

²⁶ *Ibid.*, p. 13-14.

²⁷ Le concept de *domestication* a été proposé par l'anthropologue américain Joseph Tobin (voir Joseph Tobin [dir.], *Re-made in Japan. Everyday Life and Consumer Taste in a Changing Society*, New Haven [CO], YUP, 1992, p. 1-41).

pluriforme lié au regard de l'observateur, est profondément humain : loin des notions objectives et scientifiques, il est une représentation subjective, une image influente. Or, comme l'indique bien Mircea Éliade, « l'image est une ouverture vers le transcendant²⁸ », ce qui permet à l'homme, par l'intermédiaire d'une extension vers l'au-delà, de trouver sa place dans un monde à sa mesure. En prenant en compte la dimension paysagère, il atteint donc sa pleine maturité et s'accorde autant au monde concret et visible qu'à un invisible constitué de ses représentations culturelles.

Partant de réalités bien différentes, mais intrinsèquement liées, le paysage et la gastronomie se complètent parfaitement, car ils associent l'un comme l'autre des réalités physiques et spirituelles à plusieurs échelles. Mais l'alimentation humaine va, à notre sens, plus loin, car elle est en plus un acte nécessaire à la vie. L'importance qu'accordent les religions à l'acte de se nourrir, à ses symboles et à ses interdits, ne peut que le confirmer, tout comme le rapport intime et complexe entre le vin et le divin tout au long de l'histoire humaine.

Chez les géographes, le premier à avoir pressenti le lien entre la sensibilité alimentaire et les paysages est certainement Roger Dion lorsqu'il s'est posé la question des facteurs de la qualité du vin. Dion répète dans toute son œuvre que c'est le bon vouloir humain qui fait produire un bon vin, mais il indique aussi que cette relation peut se renverser dans l'imaginaire des hommes, laissant croire, écrit-il, que les « vieux et nobles vignobles, si intimement et harmonieusement associés au terrain qui les portent [...] semblent s'y être formés d'eux-mêmes, comme par l'effet d'une génération spontanée²⁹ ». Ce sentiment aurait pu être le point de départ d'une réflexion paysagère reliée aux productions alimentaires. Pourtant, si en géographie l'extension du social au spatial est volontairement établie dans les études sur le rapport de l'homme à l'espace³⁰, les spécialistes des paysages comme Augustin Berque ou Alain Roger ont en général ignoré la question de l'alimentation. L'auteur de *La Rizière et la Banquise*³¹, l'occulte même parfois volontairement, puisque lorsqu'il a repris les développements de sa thèse sur la colonisation de Hokkaidō dans *Écoumène*, il a supprimé

28 Mircea Eliade, *Images et Symboles. Essais sur le symbolisme magico-religieux*, Paris, Gallimard, coll. « Traduire, écrire, lire », 1952, p. 229.

29 Roger Dion, « 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, en ligne, disponible à l'adresse : http://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1952_num_61_328_13718, consulté le 24 mai 2017 (cité et expliqué par Ikuhiro Fukuda, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké », art. cit., p. 142).

30 Michel Lussault, *L'Homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Éditions du Seuil, coll. « La couleur des idées », 2007.

31 Augustin Berque, *La Rizière et la Banquise. Colonisation et changement culturel à Hokkaido*, Paris, Publications orientalistes de France, 1981.

l'ensemble des passages traitant justement de la culture alimentaire de l'île³². C'est donc du côté de la géographie de l'alimentation qu'est venue la filiation de l'intuition de Roger Dion.

Ce sont les travaux de Jean-Robert Pitte, en particulier ceux sur les paysages du châtaigner³³ qui introduisent vraiment, à la suite de Xavier de Planhol, le souci de l'étude du temps long et la géohistoire, avec une vraie volonté de relier une sensibilité gastronomique aux paysages qui l'ont vu naître et qu'elle a contribué à créer. Le sous-titre *Hommes et Paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*³⁴ ne laisse pas d'ambiguïté sur la relation entre l'identité alimentaire de ces régions pauvres de l'Europe occidentale et l'originalité de leurs paysages. *Gastronomie française*³⁵ sonne ensuite comme une géographie gourmande qui ne peut se comprendre que par le biais de l'histoire des paysages français sur lesquels Jean-Robert Pitte avait auparavant longuement travaillé. Pour rendre compte des singularités des choix individuels des consommateurs qui sont aussi des mangeurs dotés d'une sensibilité propre dans leur rapport du local au global, Gilles Fumey a, à sa suite, proposé le concept d'alimentation géographique³⁶. Ces travaux emblématiques de la nouvelle géographie culturelle de l'alimentation reprennent et affinent les idées de *genre de vie* et de *géographicité*³⁷ et ouvrent naturellement vers des pans encore peu étudiés de la phénoménologie. Du bon vouloir humain à la prise en compte des goûts et des sensations, le rapport du corps au milieu géographique apparaît désormais nécessaire pour rendre complètement compte, à propos de l'acte total que constitue l'alimentation humaine, de son lien avec le paysage.

Avec ses travaux sur le paysage, Augustin Berque a approfondi sans directement le rechercher les conclusions de Roger Dion et de Jean-Robert Pitte sur la corrélation de l'homme et de son environnement à travers l'alimentation. Le concept de *médiance*, en remplaçant le corps humain au centre du questionnement permet en effet de révéler l'ensemble de ses

32 Augustin Berque, *Écoumène : introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin, 2009, chapitre 6, « Prises », § 35., « La mouvance des rizières », p. 169-173.

33 Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986.

34 Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1946.

35 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.

36 Gilles Fumey, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.

37 Eric Dardel, *L'Homme et la Terre : nature de la réalité géographique* [PUF, coll. « Nouvelle encyclopédie philosophique », 1952], Paris, éditions du CTHS, 1990. Le concept de *géographicité* est proche de celui de *médiance* dans le sens qu'il parle d'une même réalité : le rapport de l'Homme à la Terre. Mais il laisse de côté le corps pour mettre plus l'accent sur les valeurs, d'où finalement une difficulté à l'appliquer à l'étude de l'alimentation.

échelles et de l'appliquer à l'étude du fait alimentaire. Le point de départ de cette réflexion, révélant à quel point le lien entre l'homme et le milieu est constitutif de toute culture humaine, est que l'individu seul est un être inachevé devant s'accomplir dans une relation double, à la fois vis-à-vis de la société et du milieu. Selon Augustin Berque, qui a analysé en détail cette question dans la préface de sa traduction de *Fūdo*, l'être humain possède trois corps : un corps animal, un corps social et un corps *médial* qui sont autant d'échelles et de degrés de la relation de l'homme à son environnement pensé au sens large, c'est-à-dire à la fois naturel et humain. Cette mise en évidence des différentes échelles de la relation de l'homme au monde est corroborée par le développement de la phénoménologie et les travaux de Merleau-Ponty sur le corps et le langage (*Phénoménologie de la perception*³⁸) trouve une résonance avec l'anthropologie de Leroi-Gourhan (*Le Geste et la Parole*³⁹) qui établit un couplage entre corps animal (individuel) et corps social (commun), faisant de ce mécanisme le moteur de la civilisation humaine, puisque seul le corps social se transmet, alors que le corps animal meurt⁴⁰.

Cette pensée qui reprend finalement pour les deux premiers corps les notions de transmission et de tradition est globalement bien représentée et acceptée dans les sciences humaines et sociales, mais la troisième dimension, celle du rapport de l'homme à son milieu a, par contre, très peu été prise en compte. Or le corps social de l'homme n'est pas sans lien avec le milieu environnant. Il ne naît pas d'une abstraction pure, pas plus que du simple libre arbitre des sujets humains. Par exemple, l'intuition que les peuples font la politique de leur géographie procède de cette logique qui n'est pas seulement l'expression d'un déterminisme géographique, puisque la causalité n'est pas à sens unique. Les allers-retours sont fréquents puisque, comme le notait Roger Dion, le bon vouloir humain constamment répété au cours des siècles peut au final faire l'effet d'une génération spontanée. Seule manquait pour le comprendre complètement l'identification du troisième corps de l'homme qui est le lien *médial* des sociétés avec leur environnement. Un lien sans lequel une culture, finalement, ne s'accomplit pas ; et les sociétés dites paysagères présentent une prise de conscience d'elles-mêmes par les diverses représentations autant mises en avant par l'art (peinture, art des jardins, etc.). Ainsi que René Girard note dans ses thèses sur le mimétisme que l'art romanesque est en grande partie la révélation d'un rite sacrificiel que seul un haut niveau de culture et de connaissance des mécanismes du cœur

38 Maurice Merleau-Ponty, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.

39 André Leroi-Gourhan, *Le Geste et la Parole*, t. I, *Technique et langage* ; t. II, *Mémoire et Rythmes*, Paris, Albin Michel, coll. « Sciences d'aujourd'hui », 1964-1965.

40 Tetsurō Watsuji, *Fūdo, le milieu humain* [1935]. *Commentaire et traduction par Augustin Berque*, Paris, CNRS éditions, coll. « Réseau Asie », 2011, p. 26.

humain peut mettre en évidence⁴¹, autant la prise de conscience du rapport *médial* dans la représentation paysagère est aussi pour les sociétés un révélateur d'un haut niveau de civilisation.

Comment ne pas faire alors le parallèle entre ces civilisations paysagères que sont par exemple celles de l'Europe latine, de la Chine ou du Japon, qui sont aussi des civilisations ayant justement développé des gastronomies? Les développements historiques de la relation entre ces deux sensibilités restent encore à écrire pour chaque culture, mais nous pouvons déjà constater que les critères d'identification des cultures paysagères et des cultures gastronomiques peuvent se superposer. Comme pour un paysage, une gastronomie peut se définir par : une représentation linguistique ; une représentation littéraire ; une représentation picturale. Le dernier critère (qui serait le pendant de la représentation jardinière) est, à notre sens, la prise en compte du rapport à la naturalité dans la mise en scène du repas⁴².

618

Et justement, partout où l'art culinaire devient une gastronomie, le repas orchestre et met en scène de manière savante, par les manières de table, les rituels et les convenances, la relation entre l'origine des mets, leur saisonnalité et la sociabilité des convives. Parce que la gastronomie est avant tout un discours, le passage de la cuisine à la gastronomie est donc plus que tout autre lié à sa représentation ; et l'art de la table, encore plus que l'art paysager, est un art éphémère dont il faut pouvoir garder la trace par une représentation, qu'elle soit littéraire ou picturale. Comme l'indique bien l'anthropologue Ishige Naomichi, la mise en scène des repas ouvre à une dimension holistique et culturelle, car c'est aussi « le moyen d'assimiler toutes les différentes informations qui sont associées aux aliments⁴³ ». Le rapport au milieu en fait partie, et l'authentification de sa prise en compte est un critère de distinction entre les cultures alimentaires.

Dans sa mise en scène, le repas gastronomique japonais que nous avons choisi de développer est certainement celui qui accorde le plus d'importance au rapport à la nature, en particulier par l'attention qu'il porte à la saisonnalité. Mais la relation n'est pas inexistante ailleurs, loin de là, et ce lien se remarque par exemple dans l'importance accordée dans la cuisine française à l'origine des mets et des vins et aux produits de terroir. Il existe un vrai rapport *médial* dans cette quête de l'origine et dans l'identité régionale des plats qui caractérise si bien l'art de vivre à la française. Il se retrouve aussi avec les produits de la forêt

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

42 Nous reprenons ici les critères tels qu'Augustin Berque les définit dans *Les Raisons du paysage, de la Chine aux environnements de synthèse* (Paris, Hazan, 1995).

43 Naomichi Ishige, *L'Art culinaire au Japon*, trad. Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, coll. « Histoire et patrimoine », 2013, p. 7.

et de la chasse⁴⁴, trop souvent méconnus des contemporains, mais qui proposent à ceux qui savent les apprécier, un retour à la saisonnalité et à la pensée magique des forêts et des bois qui a longtemps nourri l'imaginaire européen⁴⁵.

Mais avec leur mise en réseau par une *globalisation* toujours plus envahissante et des interférences pas toujours bien maîtrisées, l'ensemble des cultures gastronomiques vit actuellement des heures paradoxales. En 1991, Jean-Robert Pitte soulignait déjà le fossé se creusant entre la nourriture stéréotypée des repas quotidiens des Français de la dernière décennie du xx^e siècle, et l'excellence gastronomique de quelques grands chefs s'exportant à l'international. Il manquait, écrivait-il justement, l'âme des aliments dans les détours du quotidien⁴⁶. Malgré une prise de conscience, la situation a peu changé. Bien des repas quotidiens sont, au fond, comme partout où la modernité a posé sa marque, à l'image des nombreux lieux identiques où ils sont servis : insensibles et insensés. Le combat du manger vrai est toujours à mener et les repas des hommes restent une métaphore de leurs manières d'être au monde. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », écrivait Brillat-Savarin. L'adage est plus que jamais d'actualité, et au Japon le sociologue Miura Atsushi parle avec inquiétude de *fast-fûdoïsation* des espaces pour caractériser ces lieux que les géographes appellent le périurbain et qui ne sont plus rien, qui perdent leur sens et ne sont réduits qu'à leur utilité marchande⁴⁷. L'uniformisation du monde que dénoncent des auteurs comme Hervé Juvin⁴⁸ est ici, dans ces endroits qui flattent l'aspiration au même, au médiocre et au rentable ; et l'alimentation qui s'y déverse n'est finalement rien d'autre que l'expression de la non-prise en compte de la dimension *médiale* de l'être humain.

Que ce soit pour exprimer l'excellence d'une communion avec le monde ou pour dénoncer les excès d'une modernité qui a perdu toute mesure, on le voit, les interrelations entre le repas et le paysage ne cessent de laisser transparaître l'intuition de Watsuji sur l'*entrelieu*, d'abord entre les hommes, et ensuite avec leur milieu. Le lien entre gastronomie et paysages est donc extrêmement profond, car il s'agit de la révélation de la *trajectivité* reliant sur l'instant furtif,

44 Jean-Robert Pitte, « Géographie culinaire des produits de la chasse et de la forêt en France », dans Andrée Corvol (dir.), *Forêt et chasse. x^e-xx^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 127-134.

45 Dominique Venner, *La Chasse, dernier refuge du sauvage ?*, Toulouse, Privat, coll. « Jours de chasse », 2007.

46 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, « Épilogue », p. 213-238.

47 Atsushi Miura, *Fasuto fûdoka suru nihon (La fast-fûdoïsation du Japon)*, Tokyo, Yôsen-sha, 2004. On notera le jeu de mot qui utilise le concept de *fûdo* de Watsuji et fait bien le parallèle entre les destructions du paysage périurbain et l'alimentation de type *fast-food*.

48 Hervé Juvin, *La Grande Séparation. Pour une écologie des civilisations*, Paris, Gallimard, coll. « Le débat », 2013.

du repas, les trois corps de l'être humain. Il permet, pour ceux qui savent encore le percevoir, de retrouver, dans le présent uniforme de la modernité, les saveurs et les mystères d'un monde à l'échelle humaine, non asservi par la technique et la science. Comme souvent, ce sont les artistes qui sont les plus sensibles à ce moment constitutif de l'existence humaine. Salvador Dali l'a bien rendu dans la description de son repas chez Dumaine où le discours du maître et les sens excités par le paysage brumeux de Saulieu ont rendu le plat bien plus exquis⁴⁹. Concluons par un même frémissement, cette fois d'un matin d'été décrit par le poète Bashō :

Asa tsuyu ni
Yogorete suzushi
Uri no tsuchi⁵⁰

620 La saisonnalité de ce *haïku* estival conjugue le paysage avec le goût pour représenter une sensation éphémère de fraîcheur aussi visuelle que gustative : une présence de la *trajection* de la *médiance* au niveau du corps humain qui se naturalise par cette représentation même de la sensation.

49 Cité par Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, op. cit.*, p. 26.

50 « Aux champs se trouvent des melons, et la terre ruisselle de la rosée du matin, avec une étonnante fraîcheur. »

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]*, Tōkyō, 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 Shobō, 1991 (J).
- , *Senshinkoku no toshi taikai kenkyu [A study of the urban systems in the advanced countries]*, Kyoto, Chijin Shobō, 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 descubertes. Traduite du vulgaire Arabic en bon Romman et intelligible, par Thrasibule Phenice* [1561], éd. Gustave Revilliod, Genève, I.-G. Fick, 1859.
- BAECHLER, Jean, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, 2001.
- BAÉZA, Élisabeth, RIDEAU, Nicole, CHARTRIN, Pascal, DAVAIL, Stéphane, HOO-PARIS, R., MOUROT, Jacques, GUY, G., BERNADET, M.-D., HERMIER, Dominique, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production animale*, vol. 18, n° 2, 2005, p. 131-141.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BALLAND, Daniel (dir.), *Les Eaux cachées. Études géographiques sur les galeries drainantes souterraines*, Paris, université Paris-Sorbonne, 1992.
- BARNES, Philip, *A Concise History of Hawaiian Islands* [1999], Hilo, Petroglyph Press, 2013.
- BARNETT, Clive, « The Cultural Turn: Fashion or Progress in Human Geography », *Antipode*, vol. 30, n° 4, 1998, p. 379-394.
- BARONCELLI (de), Folco, *Raconte camarguen [Récits camarguais, 1935]*, Nîmes, L'Aucèu libre, 2003.
- BARRAU, Jacques, « Les hommes dans la nature », dans Jean Poirier (dir.), *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1991, t. I, p. 9-58.
- BARTHE-DELOIZY, Francine, *Géographie de la nudité. Être nu quelque part*, Paris, Bréal, 2003.
- BASDEVANT, Arnaud, LAVILLE, Martine, LEREBOURS, Éric, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 2001.
- BASHŌ, *Matsuo Bashō shū 1 zenhokku [Œuvres de Matsuo Bashō, t I, Tous les haïkus]*, éd. Imoto, Nōichi et Hori, Nobuo, Tōkyō, Shogaku kan, 1995.
- BÄTZING, Werner et ROUGIER, Henri, *Les Alpes. Un foyer de civilisation au cœur de l'Europe*, Le Mont-sur-Lausanne, Éditions Loisirs et Pédagogie, 2006.
- BAUD, Anne, *Ressources, choix et mise en œuvre de la pierre dans l'architecture monumentale en Haute-Savoie (XIX^e-XVII^e siècle)*, mémoire d'habilitation à diriger les recherches, université Lumière-Lyon 2, 2014, t. I. BAUDELET, Laurence, BASSET, Frédérique et LE ROY, Alice, *Jardins partagés. Utopie, écologie, conseils pratiques*, Mens, Terre vivante, 2008.
- BAUMERT, Nicolas, « Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions », dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, Institut français de la mode-Regard, 2010, p. 179-205.

- , *Le Saké. Une exception japonaise*, Rennes/Tours, PUR/Presses universitaires François-Rabelais, 2011.
- BÉALU, François, et CLÉMENT Gilles, *Éloge de la friche*, Bégard, Filigranes éditions, 1994.
- BEAULIEU (de), Augustin « Mémoires du voyage aux Indes orientales du général Beaulieu, dressés par lui-mesme », dans *Relations de divers voyages curieux qui n'ont point été publiées*, seconde partie, Paris, Sébastien Cramoisy et Sébastien Mabre-Cramoisy, 1664.
- BEAUPRÉ, Nicolas, *Le Rhin. Une géohistoire*, Paris, La Documentation française [La Documentation photographique], n° 8044, 2005.
- BECATTINI, Giacomo, « Le district marshallien : une notion socio-économique », dans BENKO, Georges et LIPIETZ, André, *Les régions qui gagnent*, Paris, PUF, 1992, p. 35-55.
- BECKER, Martine, *Paysages militaires et tourisme*, thèse sous la dir. de Jean-Robert Pitte, université Paris-Sorbonne, 2002.
- BÉGUIN, François, *Le Paysage*, Paris, Flammarion, 1995.
- BENEST, Gilles, HOTYAT, Micheline et AMAT, Jean-Paul, *Mondialisation et Environnement*, Paris, Ellipses, 2009.
- BENOIST (DE), Alain, *Nous et les Autres. Problématique de l'identité*, Paris, Krisis, 2006.
- BENOIST, Jean, « Anthropologie biologique », dans BONTE, Pierre et IZARD, Michel (dir.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 1991.
- BERCÉ, Yves-Marie, *Fête et Révolte. Des mentalités populaires du 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 reformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labours de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.
- , *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.
- BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.
- BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.
- BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.
- BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.
- BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au XVI^e siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.
- BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux XVIII^e et XIX^e siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.
- BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.
- BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.
- , « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.
- , « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.
- BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du XVI^e siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

- 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.
- DUROSSEAU, Thierry, *Une cité industrielle en Camargue. Salin-de-Giraud*, Marseille, Parenthèses/CAUE 13/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- ECONOMIC PLANNING AGENCY, *Chusu-kanrikino ni kansuru chosa [A Study on the economic management function]*, Tôkyô, 1964 (J).
- EDELBLUTTE, Simon, « Logique exploitation ou logique de protection dans la vallée de la moyenne Moselle. Le paysage révélateur des conflits spatiaux liés à l'extraction extraction des alluvions », *Géocarrefour*, vol. 75, n° 4, 2000, p. 293-304.
- EGO, Michiko, *Daimyo no kurashi to shoku [La Vie alimentaire des seigneurs]*, Tôkyô, Dôseisha, 2002.
- EIJKHOFF, Pieter, *Wine in China*, Utrecht, Nederlands Wijingilde, 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 and Nation Reconsidered », séminaire pluridisciplinaire du Centre de recherches sur la Corée de l'ÉHÉSS, 22 février 2013. (© ksw crc 130222)
- KOTOSUGA, Tanigawa, *Wakun no shiori* [Le Guide des mots japonais, 1887], éd. Shin-ichi Ôtomo, Tokyo, Ozora sha, 1998.
- KUYKENDALL, Ralph Simpson, *The Hawaiian Kingdom, 1778-1893*, Honolulu, University Press of Hawaii, 1966-1968, 3 tomes.
- LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1997.
- , *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.
- LACOSTE, Yves, « Editorial : à quoi sert le paysage? », *Hérodote*, n° 7, 1977, p. 3-41.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

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

PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

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

DEUXIÈME PARTIE
DES VIGNES ET DES VINS

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

656

TROISIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

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

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

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

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

CINQUIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES SENSORIELLES

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

SIXIÈME PARTIE
KALÉIDOSCOPE JAPONAIS

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

