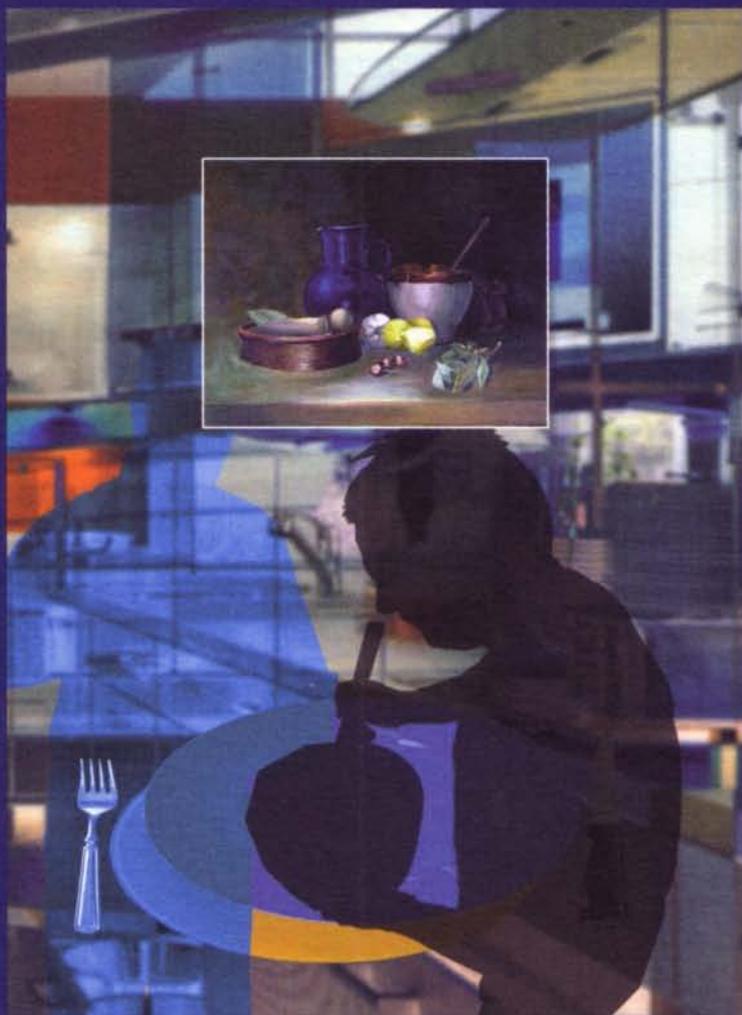


faire . la cuisine



analyses pluridisciplinaires
d'un nouvel espace de modernité

Sous la direction scientifique de
Geneviève Cazes-Valette

SOMMAIRE

INTRODUCTION

Annie Hubert, Geneviève Cazes-Valette5

NOTRE CUISINE : PIÈCE À VIVRE, ATELIER OU VITRINE ?

OUVERTES OU FERMÉES ? CUISINE, CUISINES ET CUISINIÈRES

Jean-Michel Léger10

ENTRE FAMILLE ET CONSOMMATION : LA CUISINE COMME ESPACE SOCIAL

Virginie Amilien16

LES BLOGS CULINAIRES : QUAND INTERNET ENTRE DANS LA CUISINE...

Claire Chapoutot30

CUISINER EN FRANCE ? : ENTRE RÉSISTANCE ET ACCOMMODEMENTS

L'ATTACHEMENT DES FRANÇAIS À LA CUISINE COMME OBSTACLE

À LA RÉCEPTION D'UNE INNOVATION :

Le cas des aliments génétiquement modifiés

Mohamed Merdji, Gervaise Debucquet46

NOURRITURE, LANGAGE ET CULTURE

Les anglophones du Sud Ouest de la France en voie de mutation culinaire

Gilles Desmons, Anne O'Mahoney56

QUE LA FÊTE COMMENCE OU QU'ON EN FINISSE !

Cuisine de fête en France contemporaine

Geneviève Cazes-Valette64

AU BAROMÈTRE DU PLAISIR DE CUISINER,

2 FRANÇAISES SUR 3 SE REGALENT

Séverine Dessajan78

DÉRIVES CULINAIRES ET DIÉTÉTIQUES ICI ET AILLEURS

QUAND LE DÉSIR ET LE PLAISIR DE CUISINER FONDENT AVEC L'ÂGE Karen Montagne	90
CE QUE « FAIRE À MANGER » VEUT DIRE Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients Brigitte Boucher	101
MANGER AUJOURD'HUI EN ESPAGNE : NOUVELLES TENDANCES Jesús Contreras, Mabel Gracia Arnaiz	106
PARTAGER LA SUPERVISION DIÉTÉTIQUE DE L'ALIMENTATION, LE NOUVEAU COMBAT DES FEMMES SUÉDOISES Helene Brembeck.....	118
QUAND LA CUISINE DEVIENT SOUPE POPULAIRE Patricia Aguirre	124

TRADITIONS, TRANSITIONS

« C'EST PAS GRAS, LE CONFIT » ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest. Isabelle Téhoueyres	140
LE TAJINE A LA « BOUILLIE BORDELAISE » Transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers agricoles immigrées dans le vignoble bordelais Chantal Crenn	152
LA PAELLA DOMESTIQUÉE (ESPAGNE, FRANCE). Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs Frédéric Duhart, F. Xavier Medina	162
L'ASADO MODIFIÉ Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins Graciela Schwartz	169
CUISINE QUOTIDIENNE ET CUISINE FESTIVE EN PAYS MIXTÈQUE (ÉTAT D'OAXACA, MEXIQUE) Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement Esther Katz.....	180
LA CUISINE AU FEU DE BOIS À GUADALAJARA (MEXIQUE) Nostalgie et imaginaire d'une tradition Ricardo Ávila, Martín Tena	191

BIOGRAPHIE DES AUTEURS	204
-------------------------------------	-----