

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte

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

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

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

Avant-propos de Guy Savoy

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

ISBN de ce PDF :
979-10-231-3201-4

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

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

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



Photo : Klein/Plon

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

GÉOGRAPHIE

Collection dirigée par
Christian Giusti

Dernières parutions

Géographie historique et culturelle de l'Europe

Hommage au Professeur Xavier de Planhol

Jean-Robert Pitte (dir.)

Îles rêvées

Territoires et identités en crise dans le Pacifique insulaire

Dominique Guillaud, Christian Huetz de Lempis

& Olivier Sevin (dir.)

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

Brice Gruet

Prix Charles Maunoir de la Société de géographie

Maisons paysannes en Europe occidentale (XV^e-XX^e siècle)

Jean-René Trochet (dir.)

L'Asie-Pacifique des crises et des violences

Christian Huetz de Lempis & Olivier Sevin (dir.)

Les Campagnes en France et en Europe

Outils, techniques et sociétés, du Moyen Âge au XX^e siècle

Jean-René Trochet

Prix Antoine Alexandre Boutroue de la Société de

géographie

Comme un parfum d'îles

Florilège offert à Christian Huetz de Lempis

Olivier Sevin (dir.)

Atlas des pays du Golfe

Philippe Cadène & Brigitte Dumortier

Atlas du Proche-Orient arabe

Fabrice Balanche

La Privatisation de Chicago

Idéologie de genre et constructions sociales

Laurence Gervais

Les Forêts de la Grande Guerre. Histoire, mémoire,

patrimoine

Jean-Paul Amat

De l'Empire à la tribu

États, villes, montagnes en Albanie du Nord (VI^e-XV^e siècle)

Jean-René Trochet

Le Sacre de la Nature

Bernard Sajaloli & Étienne Grésillon (dir.)

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

L'univers d'un géographe

Mélanges en l'honneur
de Jean-Robert Pitte



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

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

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

© Sorbonne Université Presses, 2023

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

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

tél. : (33)(0)1 53 10 57 60

sup@sorbonne-universite.fr

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

TROISIÈME PARTIE

Géographies culinaires

LE CANARD DE BARBARIE, LA PÉKINOISE ET LE MAGRET LA RÉVOLUTION SILENCIEUSE DU MULARD

Paul Claval

Le magret de canard fait-il partie du trésor culinaire du Sud-Ouest de la France ? Non. Traditionnellement, on gavait surtout les oies. Les foies de canards étaient plus petits et seul le mâle s'engraissait.

Le croisement d'un canard de Barbarie et d'une cane pékinoise donne des canards et des foies plus gros. Le canard mulard ainsi obtenu est stérile – d'où son nom. Cela a longtemps été un inconvénient ; c'est devenu un avantage. Quelques entreprises réalisent le croisement, sexent les canards nouveaux nés, expédient les mâles chez les éleveurs et se débarrassent des canettes.

L'élevage des canards devient facile. Il déborde de son aire traditionnelle. Détachés du bréchet, les filets de canard, autrefois conservés sous la graisse, sont désormais consommés frais : André Daguin lance en 1959 le nouveau produit, qu'il baptise « maigret », avant que l'on ne revienne au mot occitan, le magret.

L'essor contemporain de la consommation du foie gras et la vogue du magret sont liés au succès du canard mulard ; ils résultent de l'action de puissantes coopératives et de la grande distribution. La production a gagné presque toutes les régions françaises. Une révolution qui s'est faite sans bruit...

– 1 –

Adolescent, dans les années d'après-guerre, je suivais tous les ans mon père au marché au gras qui se tenait à Cahors le samedi, sur les Allées Fénelon, au pied de la vieille tour de briques du collège jésuite (aujourd'hui Collège Gambetta). Les agriculteurs alignaient leurs oies – et quelques canards – entre les deux premières rangées d'arbres, sur vingt, trente, quarante mètres ou davantage, selon les semaines. Ils ne présentaient qu'un petit nombre de bêtes, de quatre à dix la plupart du temps. Les oies, plumées et vidées, étaient à demi enveloppées dans un torchon blanc comme dans un linceul. Pour certaines, le foie n'avait pas été retiré (les acheter, c'était faire un pari sur la taille de celui-ci) ; pour d'autres, le foie, préalablement dégagé, était posé sur la bête ; le prix reflétait alors à la fois

le poids de la carcasse et celui du foie. Au bout de l'allée, quelques producteurs ne vendaient que des foies.

Mon père n'achetait qu'une oie. Cela suffisait pour la cuisine familiale – que ma mère faisait déjà pour l'essentiel à l'huile. Elle n'utilisait le beurre que pour les purées. Une petite noix de graisse d'oie assaisonnait la soupe ; les œufs au plat se préparaient aussi à la graisse.

L'oie était débitée ; les quartiers et la carcasse étaient longuement cuits dans la graisse ; les miettes donnaient les rillettes – les seuls éléments, avec la carcasse, à être consommés immédiatement. Les quartiers, enfouis sous la graisse, étaient conservés dans de grands pots de grès ; ma mère les servait lorsqu'on recevait la famille ou des amis.

350 C'était mon père qui préparait les foies – son unique contribution à la cuisine familiale. Il en préparait généralement deux (le second était acheté à l'un des producteurs qui les vendaient séparément) : il les essuyait avec un torchon propre, les partageait pour les faire entrer dans les boîtes préalablement achetées et en profitait pour les dénervier ; il pesait le sel et le poivre et ajoutait une cuillère d'eau-de-vie par boîte. Le prix des truffes demeurait accessible. Mon père en achetait deux ou trois, les coupait en tranches et en garnissait abondamment les foies. Une fois serties, les boîtes bouillaient trois heures. Elles étaient servies pour Noël ou pour les grands événements familiaux.

Dans les milieux ruraux, l'oie et (accessoirement) le canard servaient d'abord à la fourniture de matière grasse culinaire. Les quartiers conservés sous la graisse constituaient une réserve pour les jours où les femmes, prises par les travaux des champs, ne pouvaient pas préparer à manger. Un vieil ami de mon père, élevé dans une ferme, se souvenait de sa mère lui disant : « Émile, à midi, tu prendras un confit (un quartier confit) dans le pot entamé, tu le feras revenir à la poêle et tu nous le porteras au Gardenal ». Les foies étaient réservés aux cérémonies familiales. L'oie constituait une ressource d'appoint : on en élevait plus que nécessaire pour la famille ; elles étaient écoulées sur un marché au gras et vendues aux citadins locaux. Les foies partaient également chez de petits conserveurs.

La situation générale était la même dans l'ensemble du Sud-Ouest, partout où l'on cultivait le maïs avec lequel on nourrissait les oies et les canards. Des nuances existaient cependant. En Chalosse, où le maïs jouait un plus grand rôle, on voyait souvent dans les fermes des troupeaux de plus de cinquante bêtes – cela m'avait frappé au mois d'août 1939, alors que ma mère faisait une cure à Dax. Dans ces secteurs, la contribution des oies aux revenus de la ferme était importante.

La Dordogne et le Lot – le Périgord et le Quercy – possédaient un avantage d'un autre type : la truffe. Celle-ci, dont la cueillette et la commercialisation s'étaient généralisées avec la construction du réseau ferré, dans les années 1860

ou 1870, se récoltait alors davantage dans le Sud-Ouest que dans le Sud-Est, et les tonnages étaient beaucoup plus importants que de nos jours – de l'ordre de deux mille tonnes pour la France, contre cinquante aujourd'hui (mais les données ne sont sans doute pas comparables)¹. À la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, le département du Lot, le premier producteur, fournissait en moyenne six cents tonnes ; deux cents tonnes passaient tous les ans sur le seul marché de Martel. Dans l'imaginaire français, la truffe était cependant plus volontiers associée au Périgord qu'au Quercy : c'est que les négociants qui la commercialisaient résidaient plus souvent à Périgueux ou à Sarlat qu'à Souillac ou à Cahors. Le foie gras truffé faisait la réputation gastronomique de cette région.

– 2 –

À quel moment cette situation s'était-elle mise en place ? Après l'arrivée du maïs, venu d'Espagne et dont la culture s'était généralisée dans le Sud-Ouest, dans les plaines de la Saône, en Bresse en particulier, et en Alsace, là où l'été était assez chaud et arrosé pour cette plante d'origine tropicale. À la fin du XVIII^e siècle, on sait par Thomas Young que dans le Sud-Ouest, sa culture occupait la même aire qu'au début du XX^e siècle. Dans le Sud-Est, trop sec l'été, il aurait nécessité une irrigation. Plus au Nord, les chaleurs estivales n'auraient pas été suffisantes pour les variétés alors cultivées. Dans le Sud-Ouest, Pays Basque et Béarn, plus arrosés l'été, lui faisaient une place spécialement importante.

L'habitude d'engraisser des palmipèdes² pour obtenir des graisses alimentaires était ancienne dans les régions où existaient d'importantes communautés juives – en Alsace en particulier. C'est là d'ailleurs que la production de foie gras est d'abord signalée³. L'élevage des oies se répand rapidement dans le Sud-Ouest. Entre les deux grandes aires d'élevage des oies, Alsace et Sud-Ouest, la Bresse avait choisi une autre option. Elle se consacrait, elle aussi, à la volaille, mais avait opté pour l'élevage des poules, que la proximité du marché lyonnais lui permettait d'écouler facilement.

Le canard de Barbarie (le canard musqué du Nouveau Monde) était arrivé en France à peu près au même moment que le maïs. On savait que son croisement avec les races locales donnait des bêtes stériles – d'où le nom

1 Paul Claval, « 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.

2 Frédéric Duhart, « Pour une ethnozoologie historique des palmipèdes en Europe : la naissance du foie gras moderne (XVI^e-XIX^e s.) », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 9-12.

3 Jean-Robert Pitte, « Le foie gras, tradition juive », *Le Monde des religions*, 1^{er} novembre 2004.

de canards mulards qu'on leur attribuait – mais qui s'élevaient facilement. Olivier de Serres les mentionnait en 1600. En Béarn et dans le Sud-Ouest, ils étaient associés à l'élevage des oies dès le début du XIX^e siècle. Ils ne jouaient cependant qu'un rôle modeste. Le canard mulard souffrait en effet de deux handicaps : il fournissait moins de graisse, qui était alors le produit le plus recherché ; après gavage, seuls les mâles donnaient de beaux foies gras. Que faire des femelles ? En faire rôtir quelques-unes pour la consommation familiale, certes, mais pas vingt, trente ou cinquante !

Au lieu de conserver les filets de canards sous la graisse, ils constituaient une gourmandise, le magret, que l'on consommait poêlée ou grillée, à l'abattage.

– 3 –

352 En cinquante ans, la situation a changé du tout au tout. La consommation de foie gras a fait un bond étonnant – dans les années 2000, elle atteint 20 000 t par an (19 990 t en 2007). On observe depuis un léger tassement (19 200 t seulement en 2013). Cela représente 70 % environ de la consommation mondiale. La France contribue à peu près dans les mêmes proportions à la production. Elle exporte des foies de qualité et achète une partie de ceux de Bulgarie et de Hongrie.

En dehors du Sud-Ouest et de l'Alsace, la consommation de foie gras était affaire de gourmets. On en servait dans les restaurants gastronomiques ; des touristes en ramenaient quelques boîtes de leurs séjours dans le Sud-Ouest. La presque totalité venait de conserves.

Le foie, produit de luxe, aujourd'hui ? C'est l'image que l'on continue à s'en faire, mais sa consommation s'est fortement démocratisée, même si elle est toujours liée à la fête et aux grandes occasions. La consommation moyenne se situe, en France, entre 300 ou 500 g par personne et par an. Au moment des fêtes, à l'occasion des événements familiaux ou les jours de célébration, tout le monde a l'occasion d'en manger, et dans toute la France, même si la pénétration est inégale. Dans une société où le nombre de ménages où l'on ne fait plus guère la cuisine explose, le foie gras a l'avantage d'être un produit de conserve ou un produit de traiteur : il suffit d'ouvrir la boîte ou le paquet, de le découper ou de le tartiner.

Les manières de consommer le foie se sont diversifiées : on trouve toujours le foie en conserve, mais beaucoup préfèrent l'acheter mi-cuit ou cru. Le poêler ne demande pas un grand savoir-faire. Cette évolution est évidemment liée à la modernisation des circuits de distribution : plus rapides, utilisant la chaîne du froid, ils offrent partout et en toute saison des foies frais ou semi-conservés.

Dernier point essentiel de cette mutation quantitative et qualitative : le foie gras est à 95 % un foie de canard, et à plus de 90 %, un foie de mulard. C'est sur ce point que nous voudrions insister, car il conditionne tous les autres.

– 4 –

Au départ de toutes ces transformations, un fait simple : l'apparition de couvoirs. C'est elle qui assure le succès du mulard⁴. En mariant un canard de Barbarie avec une cane commune de grande taille, une cane de Rouen par exemple, et plus généralement, avec une cane pékinoise, on obtient un mulard d'un bon format – gras, le mâle pèse généralement 5,2 et 5,5 kg. On peut espérer un foie de 600 g, et 900 g de magret.

Le recours aux couvoirs avait commencé dès avant-guerre pour les poules. Il supposait que l'on sache sexer les poussins d'un jour – au départ, c'est à des experts japonais que l'on confiait cette tâche.

L'activité des accoueurs s'élargit dans les années 1950 : certains se spécialisent dans les œufs de cane. Les agriculteurs y trouvent deux avantages : faire éclore des couvées est toujours délicat, avec une mortalité souvent forte ; les éleveurs ne savent que faire des canettes, car elles ne donnent pas de beaux foies. Les accoueurs se chargent d'écouler les canettes – ils les vendent aux zoos, par exemple. L'éleveur reçoit à périodicité fixe (toutes les six semaines ou tous les trois mois...) 200, 300 canetons, ou plus. Ils ont un jour ou deux, en fonction des circuits de livraison. Il ne reste plus qu'à les faire grandir, puis à les engraisser en les gavant. À une époque où la graisse ne se vend pas, choisir le canard conduit à en produire moins pour le même poids de foie.

La recherche a beaucoup bénéficié aux accoueurs. La fécondation est devenue artificielle, ce qui en fait disparaître les aléas. Les couvoirs sont peu nombreux en France. Un certain nombre est installé en Vendée ou en Maine-et-Loire ; les autres, moins nombreux, sont situés dans le Sud-Ouest, même si c'est là que se trouve le centre de gravité de l'élevage du mulard. Conscient de ce déséquilibre, la coopérative Vivadour, née en 1996 du regroupement des coopératives agricoles du Houga, de Masseube et de Plaisance, dans le Gers, a créé en 2007 Sud-Ouest Accouvagec.

4 Elisabeth Baéza, Nicole Rideau, Pascal Chartrin, Stéphane Davail, Robert Hoo-Paris, Jacques Mourot, Gérard Guy, Marie-Dominique Bernadet, Hervé Juin, Karine Meteau et Dominique Hermier, « Canards de Barbarie, Pékin et leurs croisements : aptitude à l'engraissement », *INRA Production Animale*, n° 18, 2005, p. 131-141, en ligne, disponible à l'adresse : https://www.researchgate.net/publication/237124764_Canards_de_Barbarie_Pekin_et_leurs_hybrides_aptitude_a_l%27engraissement, consulté le 24 mai 2017

Dans une première phase, les canetons reçoivent des aliments composés riches en protéines – 20 % durant les deux premières semaines, puis 17 % entre la deuxième à cinquième. Ils passent ensuite au maïs concassé, puis au maïs entier, ou au blé et au maïs entiers mélangés. Dans les dix jours qui précèdent le gavage, on nourrit les canards abondamment, mais une seule fois par jour, pour dilater leur jabot – on parle du jabotage. Le gavage commence durant la onzième semaine et dure de douze à quatorze jours. Le cycle de production dure ainsi treize ou quatorze semaines – un trimestre, en gros. Quatre cycles sont ainsi possibles dans l'année. La production a cessé d'être saisonnière : on peut écouler des foies frais ou en semi-conserve toute l'année.

Dans les petites et moyennes exploitations, l'essentiel de l'alimentation – le maïs – est produit sur place : c'est une façon de valoriser les récoltes de cette céréale. Les aliments composés des premières semaines sont achetés.

354

– 5 –

Le passage de l'oie au canard a fait apparaître un produit nouveau : le magret. Lorsqu'on lève des filets sur un canard, on détache d'abord un morceau épais, le magret, qui offre de 0,5 à 1,5 cm de gras au-dessus d'une chair fine, goûteuse, maigre et relativement peu calorique (200 calories au 100 g) ; une lame plus mince, l'aiguillette, reste accrochée au bréchet ; de chair très fine, elle est également prélevée et commercialisée.

La consommation du magret demeurait familiale – c'était une gourmandise d'éleveur. Avec le passage de l'oie au canard, le nombre de producteurs qui se spécialisent dans l'élevage de palmipèdes pour le foie augmente rapidement. Les abattoirs spécialisés développent la vente à la découpe. Que faire des magrets, mais aussi des aiguillettes et des gésiers ?

Les restaurateurs sont les premiers contactés. À l'Hôtel de France, à Auch, André Daguin lance le mouvement en 1959 (il traduit en français le terme occitan de magret). Le succès se confirme lorsqu'il a l'idée, en 1965, de cuisiner les magrets au poivre vert. Beaucoup de restaurateurs suivent son exemple, dans le Sud-Ouest d'abord, puis dans les grandes villes ou les régions touristiques. La consommation familiale suit. Je me souviens de mon étonnement, au début des années 1970, d'avoir déjeuné, à Bordeaux, dans un restaurant qui ne servait que des magrets – comme d'autres n'offraient que des entrecôtes.

On consomme en France trente mille tonnes environ de magret par an. La restauration constitue un des débouchés majeurs, comme c'est le cas aussi pour les gésiers. Il n'y a plus de régions en France où l'on ne vous serve des salades « auvergnates », « périgourdines », « béarnaises », « sarladaises »

ou « paysannes », dans lesquelles on trouve 50 g ou plus de gésiers de canard (ou d'autres volailles).

La vente des magrets en grande surface se développe également, mais l'impact diffère de région à région. Les ménagères n'ont pas appris partout à les cuisiner. La consommation demeure plus forte dans le Sud-Ouest et dans le Centre-Ouest.

– 6 –

On élève tous les ans en France quarante millions de canards gras, qui fournissent 95 % des 19 000 ou 20 000 t de foie gras produites. Le Sud-Ouest continue à en fournir une part essentielle : près de 50 % pour la seule région Aquitaine, près de 25 % pour le seul département des Landes ; l'Aquitaine est suivie de près par la région Midi-Pyrénées, avec près de 20 % de la production. Fait nouveau, la contribution des Pays de la Loire – essentiellement Vendée (13 % du total) et Maine-et-Loire, le bocage vendéen de manière plus générale – l'a presque rattrapée.

On trouve aujourd'hui des producteurs de foie gras un peu partout en France, en Bretagne, dans certaines parties de la Normandie (la plaine Saint-André), dans le Nord, en Champagne, en Lorraine, le Sud-Est, etc.

Le recours aux accoueurs est général ; pour s'approvisionner en aliments complets, on fait appel aux grands industriels du secteur et aux coopératives céréaliers. Les formes traditionnelles de production ont presque disparu. Deux filières nouvelles coexistent, la courte et la longue⁵. La première est constituée d'exploitations qui élèvent et engraisent les canards, les abattent, les traitent et les mettent en conserve elles-mêmes. Elles en écoulent les produits dans le voisinage, auprès des touristes ou par correspondance. On est sorti du cadre de l'exploitation familiale traditionnelle ; une partie de la main-d'œuvre est salariée – mais l'exploitation emploie rarement plus de dix personnes.

La seconde filière est dominée par les grands opérateurs que sont les coopératives céréaliers et leurs marques spécialisées⁶ : elles mettent en jeu des accoueurs, des exploitations de taille moyenne qui se chargent de l'élevage, des abattoirs spécialisés et des sociétés qui assurent l'écoulement de la production, en frais, semi-conservé ou conservé, auprès des professionnels ou de la clientèle familiale.

C'est dans le Sud-Ouest que la cohabitation des deux filières est la plus fréquente : dans le Gers par exemple, la filière courte regroupe, en 2010, neuf cents producteurs, dont trois cent cinquante disposent d'une salle d'abattage agréée

5 Marie-Pierre Pé, « Principaux éléments du marché du foie gras », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 19-22.

6 Gilles Fumey, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éd. Sciences Humaines, coll. « La petite bibliothèque des sciences humaines », 2008.

à la ferme; ces exploitants produisent 900 000 canards et 30 000 oies par an; 380 000 canards sont destinés à l'autoconsommation ou vendus directement; 280 000 sont mis en conserves à la ferme; 80 000 vont aux conserveurs. La filière longue élève 3 800 000 canards et 90 000 oies; la coopérative Vivadour-Volger en produit 1 700 000, et quatre entreprises privées (Comtesse du Barry, Ducs de Gascogne, Delpéyrat et Domaine d'Auzan) 1 900 000. La filière longue représente 77,5 % du total et la filière courte 18,4 %. Il subsiste un secteur plus proche de l'agriculture traditionnelle: six cents petits producteurs élèvent 160 000 canards, soit 3 % du total, qu'ils écoulent sur sept marchés au gras (Samatan, Seissan, Gimont, Eauze, Fleurance, Mirande et Condom) dotés de salles d'abattage modernes. Le maintien de ce petit secteur est important pour les touristes ou pour les médias: il donne une image traditionnelle de l'ensemble de la production.

356

Les seuls départements où subsistent des marchés au gras sont ceux où la production de foie est la plus ancienne: en dehors du Gers, Pomare, Villeneuve-de-Marsan, Aire-sur-Adour et Montfort-en-Chalosse dans les Landes; Ribérac et Thiviers en Dordogne; Valence-d'Agen, Castelsarrasin, Caussade et Montauban en Tarn-et-Garonne, etc.

Dans les régions gagnées plus récemment à la fabrication de foies gras, on rencontre deux situations: en Vendée, dans les Deux-Sèvres ou dans le Maine-et-Loire, la filière longue domine largement. La société Euralis a, par exemple, installé aux Herbiers un des plus grands abattoirs de canards du monde (5 millions de têtes par an) après celui qu'elle possède à Maubourguet dans les Pyrénées-Atlantiques. Ailleurs, on trouve maintenant un peu partout en France des entreprises de la filière courte qui écoulent localement leur production.

— 7 —

Derrière la transformation des filières, il y a la révolution du maïs hybride⁷: celui-ci a gagné toutes les régions de plaine françaises dans les années 1950. Il joue un rôle important dans le Centre-Ouest, en Bretagne, dans le Bassin Parisien et dans tout l'Est.

7 Serge Lerat, « 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, en ligne, disponible à l'adresse: http://www.persee.fr/doc/rgpso_0035-3221_1961_num_32_2_4739, consulté le 24 mai 2017; Frédéric Thomas et Christophe Bonneuil, « L'introduction du maïs hybride en France: une technologie fordiste », dans Christophe Bonneuil, Gilles Denis et Jean-Luc Mayaud (dir.), *Sciences, recherches et agriculture. Pour une histoire de la recherche agronomique*, Paris, Quae-L'Harmattan, 2008, p. 155-180.

Au cours de l'entre-deux-guerres, les sélectionneurs américains avaient compris le parti que l'on pouvait tirer de l'hétérosis (l'avantage dont jouissent les plantes hybrides) pour accroître les rendements du maïs et le cultiver dans des zones moins chaudes l'été. En France, les experts du Ministère de l'Agriculture et les agriculteurs éclairés découvrent ces expériences après guerre. Elles leur paraissent d'autant plus intéressantes qu'elles devraient permettre d'étendre la culture du maïs vers le Nord – du maïs-fourrage, dans un premier temps, car ce que l'on recherche, c'est la modernisation de l'élevage. Seul problème : l'hybridation doit être effectuée tous les ans : plus question de semer les meilleurs grains obtenus dans l'exploitation, comme c'était le cas jusqu'alors. Il faut les acheter aux États-Unis. Les lignées y ont été sélectionnées soit par des stations publiques de recherche, qui les cèdent gratuitement, soit par des semenciers. Dans l'immédiat, pas d'autres solutions que d'importer les semences des États-Unis. Le plan Marshall assure le financement.

L'INRA, créé en 1946, décide de développer des hybrides français⁸. Il a recours aux souches mises au point par les stations de recherche publique américaines. Réorganisé par le gouvernement de Front Populaire, en 1936, le marché des céréales est dominé par l'Office national interprofessionnel des Céréales (ONIC) et par les coopératives céréalières créées à cette occasion. L'INRA s'appuie sur ces structures pour assurer la diffusion de ses hybrides. En 1960, les hybrides français de l'INRA ne couvrent encore que 16 % du marché ; ils le dominent en 1970.

Ce succès s'explique par le rôle des coopératives céréalières dans ce secteur de production ; il renforce en même temps leur influence : elles assurent la fourniture des semences et des aliments composés à leurs membres. Elles se transforment en entreprises dynamiques et conquérantes à partir des années 1960. Elles se concentrent. Dans les régions où la culture du maïs est importante, dans les Pyrénées-Atlantiques et les Landes, trois grands opérateurs se mettent en place : Lur Berri naît en 1971 du regroupement des coopératives basques ; Maïsadour résulte du regroupement des coopératives des Landes ; celles-ci s'associent en 1996 à Vivadour, qui résulte d'une concentration analogue effectuée dans le Gers ; Euralis, enfin, le groupe le plus important, naît de la fusion des coopératives de la région de Pau (son siège est à Lescar).

– 8 –

Deux mutations se combinent donc : celle du maïs hybride et celle des nouveaux savoir-faire dans le domaine de l'élevage du canard. Ces derniers sont devenus

8 *Ibid.*

plus accessibles maintenant que la phase la plus délicate, la couvaïson, est réalisée par des maisons spécialisées qui distribuent leurs canetons dans un rayon de 300 ou 400 km.

Toutes les parties du pays n'utilisent pas de la même façon les possibilités offertes par la diffusion du maïs hybride et par l'élevage du canard mulard. Dans le Bassin Parisien, le maïs s'ajoute à la liste des produits céréaliers directement commercialisés par les grandes fermes. Dans les zones de vieille polyculture de l'Ouest, les agriculteurs le transforment et le valorisent sur place grâce à leurs élevages. C'est le cas dans le bocage vendéen comme dans le bocage breton, mais c'est en Vendée que la place faite au canard est la plus forte : il faut dire que c'était autour de Marans que l'élevage de la canette à rôtir s'était épanoui dans les années d'après-guerre.

— 9 —

358

Pour expliquer une mutation de cette importance, suffit-il d'évoquer la révolution du maïs hybride, qui permet de produire la céréale dans toutes les plaines françaises, et la faveur nouvelle du canard mulard maintenant que les couvoirs en facilitent l'élevage ? Non ! Le succès n'aurait pas été possible sans l'action des firmes nées de la vente des foies gras en conserve : elles ont su prospecter le marché, susciter de nouvelles formes de demande et étendre la consommation bien au-delà du Sud-Ouest.

Au départ, il y a l'initiative de petites entreprises dans les régions qui produisent des foies depuis le XIX^e siècle. Trois exemples le montrent.

À Creysse, dans le Lot, une ferme élève, comme ses voisines, quelques oies pour la consommation familiale. La spécialisation dans le foie gras s'effectue à la fin des années 1960, avec le passage au canard mulard, acheté à un couvoir vendéen. Comme l'exploitation est petite, elle s'associe avec ses voisines, qui élèvent et engraisent une partie des canards dont elle a besoin : la Campagnoise naît ainsi. L'entreprise enrichit progressivement la gamme des produits qu'elle offre : foies gras d'oies et de canards, confits, gésiers, manchons, cous farcis ; elle reprend la vieille recette des pâtés de foie gras (50 % de foie gras, 50 % de chair à saucisse). Elle vend sur les marchés locaux et à la ferme. Comme beaucoup d'acheteurs sont des touristes, elle se constitue progressivement un marché à la dimension de la France, mais aussi de l'étranger. Elle est présente à Paris au moment des fêtes. L'entreprise est prospère et emploie onze personnes. La part du commercial y est croissante, mais la production du foie et sa transformation demeurent essentielles.

L'histoire de la maison Valette est assez semblable, mais l'évolution va plus loin. Au départ, une ferme de Saint-Clair-Gourdonnais, dans le Lot, où, à partir

de 1920, on met en conserve les foies que l'on vend. L'entreprise garde toujours un atelier dans ce village. Elle se développe après guerre et installe son siège à Gourdon, la petite ville la plus proche. Elle y dispose aujourd'hui d'un site qui couvre 17 000 m². Un seuil est franchi en 1996, lorsqu'un accord est signé avec la coopérative Terres du Sud et la filiale de celle-ci, Palmigord, qui dispose d'un centre de découpe de palmipèdes gras à Bergerac. Palmigord fournit tous les canards transformés par Valette : 1 300 000 tous les ans. Pour conforter son image, Valette organise des marchés au gras à Gourdon et à Sarlat.

La maison Rougié naît à Cahors en 1875 : c'est une petite conserverie familiale. Elle se développe surtout à partir de 1950, sous l'impulsion de Jean Rougié. Elle s'installe alors à Sarlat et écoule partout en France et à l'étranger des foies de qualité. Elle est rachetée en 2002 par Euralis.

L'évolution est partout la même : au départ, un tissu de petites exploitations, fermes qui transforment et commercialisent directement leurs produits ou conserveries artisanales : une croissance facilitée dans les années 1960 et 1970 par le développement du tourisme et la démocratisation du goût du luxe – auxquelles ces entreprises participent. Leur savoir-faire commercial et les réseaux qu'elles ont tissés expliquent leur association avec, ou leur absorption par les grandes coopératives céréalières. Ainsi se constitue le système qui assure le succès contemporain du foie gras et du magret.

– 10 –

Trois entreprises, Lur Berri, Maïsador et Euralis, dominent aujourd'hui le secteur. Chacune est associée à de grandes marques de foies gras et de produits alimentaires de luxe. Lur Berri est lié à Labeyrie, une société créée en 1946 et installée à Saint-Geours-de-Maremmes, à côté de Saint-Vincent-de-Tyrosse, dans les Landes. Cette entreprise a ajouté au foie gras un autre produit de luxe, le saumon fumé. Maïsador appuie sa croissance sur l'association avec d'autres coopératives (Vivadour) et sur l'acquisition en 1998 d'une des grandes firmes de foie gras de Sarlat, Delpeyrat : une maison fondée en 1890 et dont l'image est solide. Maïsador fusionne à la même date avec un autre producteur de foie gras, Sarrade. La structure de l'entreprise est consolidée en 2005 par la création de la Holding Maïsador, Vivadour, Val de Sèvre – ce qui indique l'extension de ses activités vers le Centre-Ouest, dans les Deux-Sèvres. Euralis, la plus puissante de ces trois coopératives, va plus loin. Elle dispose de cinq marques pour assurer la commercialisation de ses produits de luxe. L'extension a commencé par le rachat, en 1995, de Montfort, une maison spécialisée dans le foie gras haut de gamme. L'étape suivante, c'est l'acquisition, en 2002, de Rougié, qui a une clientèle de fins gourmets. Bizac vise le marché

de la grande cuisine. Euralis dispose aussi de la marque Champion, tournée vers la vente par correspondance. L'ensemble de ces marques est regroupé en 2005 dans Euralis Gastronomie. En 2009, l'absorption du traiteur breton Jean Stavalen confirme l'orientation du groupe vers les produits alimentaires de luxe.

Ces entreprises, nées dans le Sud-Ouest, structurent aujourd'hui l'essentiel de la production et de la distribution. Elles sont particulièrement actives dans le Centre-Ouest – dans les Pays de la Loire, en Vendée et Maine-et-Loire.

La grippe aviaire a durement touché la production de l'ensemble du sud-ouest en 2016, puis celle des départements des Pyrénées-Atlantiques, des Landes et du Gers durant l'hiver 2016-2017.

– 11 –

360

Le secteur n'a plus tout à fait le même dynamisme qu'il y a quelques années. Il y a à cela plusieurs raisons. La plus évidente, c'est la crise qui frappe l'économie française comme l'ensemble des économies occidentales depuis 2007. Les revenus stagnent. Les consommations de luxe ne souffrent pas trop – ce qui tient à l'écart croissant entre les revenus d'une minorité de privilégiés et la masse de la population. Il n'en va pas de même du demi-luxe, celui qui vise la clientèle de classes moyennes ou de classes populaires dont les revenus augmentaient rapidement. La crise les frappe de plein fouet. On ne renonce pas aux achats de biens de prestige, mais les quantités diminuent ; on accepte plus facilement de se rabattre vers des articles dont la qualité est un peu plus basse. De là peut-être le succès des foies gras de promotion importés de l'Europe du Sud-Est.

À ces éléments conjoncturels s'en ajoute un, plus profond, de nature culturelle : l'hostilité croissante d'une partie de l'opinion aux pratiques du gavage. Les éleveurs ont beau jeu de rappeler que les palmipèdes migrateurs se gavaient spontanément en vue de leurs longs périple : les agriculteurs ne font que tirer parti d'une prédisposition génétique de ces animaux⁹. Mais l'appétence des oies et des canards n'est pas seule en cause : c'est bien en enfournant de force des quantités importantes d'aliments que le gavage a lieu. Il ne revêt plus les formes brutales qu'il connaissait jadis¹⁰. Le moulin à gaver, inventé

9 Daniel Guémené, Gérard Guy et Jean-Michel Faure, « 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 », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 81-87.

10 Gérard Guy et Daniel Guémené, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *Sixièmes journées de recherche sur les palmipèdes à foie gras*, Arcachon, 7-8 octobre 2004, p. 1-8.

dans les années 1930 par un petit bricoleur lotois, qui l'avait baptisé le « filon » (ce qu'il avait été évidemment le cas pour lui!) est passé de mode. Il n'en demeure pas moins que forcer les animaux heurte la sensibilité d'un nombre croissant de gens. Les campagnes contre le gavage se multiplient.

Certains pays interdisent la consommation de produits obtenus de cette manière : aux États-Unis, la Californie a interdit la vente et la commercialisation du foie gras le 1^{er} juillet 2012 : cela représentait un marché important. Même si l'interdiction est en partie levée, le mal est fait, car le poids symbolique de la mesure était considérable. L'Europe du Nord se ferme. En France même, les critiques se multiplient.

La transformation du foie gras en produit de demi-luxe, le lancement et le développement de la consommation du magret constituent des exploits remarquables de la part du secteur agroalimentaire français. Il est dû à la complémentarité et à l'imbrication de multiples acteurs : des exploitations agricoles de taille moyenne et prêtes à s'intégrer dans des filières dominées par les groupes de commercialisation des céréales et des aliments pour le bétail, le développement d'un secteur efficient de services aux entreprises agricoles (les couvoirs, les fabricants d'aliments composés), des organismes de recherche dominés par l'INRA et qui ont facilité les pratiques de l'élevage, des firmes qui ont su prospecter et exploiter tous les segments du marché.

Derrière tout cela, un fait essentiel : la passion gastronomique des Français et l'intérêt qu'elle fait naître ou entretient pour les produits « typiquement » traditionnels et français, comme le foie gras et le magret, même si le second n'existe dans l'imaginaire national que depuis moins d'un demi-siècle.

Le succès de la filière foie gras/magret résulte donc de la conjonction d'entreprises petites et moyennes particulièrement innovantes, de la mise en place qui en a résulté de réseaux complexes de prospection et de distribution, et d'une tradition culturelle fermement exploitée. Le rôle de celle-ci est essentiel, mais explique aussi les limites de cette révolution. Le foie gras et le magret constituent une exception française. En moins de cinquante ans, elle a conduit à la constitution d'un marché prospère pour des produits traditionnels comme le foie gras, ou pseudo-traditionnels, comme le magret – mais elle n'a pas réussi à déborder du territoire national. Malgré l'ouverture du marché européen, la consommation du foie gras et celle du magret ne sont devenues importantes qu'en France. L'Espagne est le seul pays où s'observe un début d'évolution de ce type (il est dû à l'entreprise espagnole Martiko, qu'un accord lie à Lur Berri). Ailleurs, ces produits n'ont conquis qu'un étroit public de gourmets dans les milieux cultivés et qui voyagent volontiers. Cette clientèle est dans le même temps particulièrement sensible aux arguments de ceux qui plaident la cause des animaux ; elle n'est pas en mesure d'endiguer la vague

de ceux qui réclament l'interdiction du gavage. Hors de Lur Berri, les grandes coopératives agroalimentaires n'ont pas réussi à nouer, dans ce secteur, les collaborations ou à acquérir les succursales, qui leur auraient permis d'imposer le demi-luxe français hors de nos frontières.

Hors d'Europe, le modèle français de production-distribution n'a guère essaimé qu'au Québec, et en Chine. Cette dernière interdit l'importation des foies, mais tolère leur production sur place. La prohibition du foie gras en Californie limite l'essor du modèle français en Amérique du Nord. Il est trop tôt pour se prononcer sur l'évolution du marché chinois.

L'aventure du canard de Barbarie, de la pékinoise et du magret? Une *success-story* à la française, qui souligne les capacités d'innovation du secteur agroalimentaire français et son aptitude à tisser des réseaux et des solidarités nouvelles – mais une *success-story* qui bute sur les limites de l'exception culturelle française.

BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE

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

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

- Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 128-156.
- BADIUS, Conrad, *Comédie du pape malade et tirant à la fin. Où ses regrets, et complaints sont au vif exprimées, et les entreprises et machinations qu'il fait avec Satan et ses supposts pour maintenir son siege Apostolique et empescher le cours de l'Évangile, sont cathégoriquement decouvertes. 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 réformées au Royaume de France, en la quelle est descrite au vray la renaissance et accroissement d'icelles depuis l'an M.D.XXI. jusques en l'année M.D.LXIII. leur reiglement ou discipline, Synodes, persecutions tant generales que particuliers, noms et labours de ceux qui ont heureusement travaillé, villes et lieux où elles ont esté dressees, avec le discours des premiers troubles ou guerres civiles, desquelles la vraye cause est aussi declaree*, Anvers, Imprimerie de Jean Remy, 1580, t. II, p. 396-398.
- , *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* [1560], Genève, G. Revilliod-J. Fick, 1857.
- BLACK, Daniel, EPSTEIN, Stephen et TOKITA, Alison (dir.), *Complicated Currents. Media Flow, Soft Power and East Asia*, Melbourne, Monash University Publishing, 2010.
- BLANC-PAMARD, Chantal, *Histoires de géographes*, Paris, CNRS éditions, 1991.
- BLONDEL JACQUES, BARRUOL Guy et VIANET, Régis (dir.) *Encyclopédie de la Camargue*, Paris, Buchet-Chastel, 2013.
- BLOUIN, Anne et DURAND, Jean-Paul, *Guide pratique d'aménagement paysager des carrières*, UNPG, 2011.
- BLOUYN, Mathieu, *Mémoires de Mathieu Blouyn sur les troubles de Gaillac au xv^e siècle, publiés pour la première fois et annotés par le baron de Rivières*, Montpellier, Aux bureaux d'abonnement des Chroniques de Languedoc, 1877.
- BLUMENFELD, Hervé, « L'Île-de-France aux xviii^e et xix^e siècles, paysages et transformation de l'espace vus à travers la cartographie militaire », dans VILLÈLE (DE), Marie-Anne, BEYLOT, Agnès et MORGAT, Alain (dir.), *Du paysage à la carte. Trois siècles de cartographie militaire de la France*, Vincennes, Château de Vincennes - Service historique des armées, 2002, p. 14-40.
- BONNASSIE, Pierre, « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge. », *Annales Économies, sociétés, civilisations*, vol. 44, n° 5, 1989, p. 1035-1056.
- BOQUET, Yves, *L'Avenir des Philippines. Un archipel dans la mondialisation*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2016.
- , « From Paris and Beijing to Washington and Brasilia: The Grand Design of Capital Cities and the Early Plans for Quezon City », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 43-71.
- , « Les boutiques sari-sari aux Philippines : entre commerce informel et circuits de la grande distribution », dans DESSE, René-Paul, *Mutations de l'espace marchand*, PUR, 2016.
- BORDIER, Henri, *Le Chansonnier huguenot du xv^e siècle*, Paris, Tross, 1870.
- BOSQUET, Georges, *Histoire sur les troubles advenus en la ville de Tolose, l'an 1562*, Tolose [Toulouse], Colomiez, 1595.

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

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

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

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

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

- DUPUIS, Jacques, *L'Asie méridionale*, Paris, PUF, 1969.
- 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 AYOUBERRY, Pierre (dir.), *Une histoire du Rhin*, Paris, Ramsay, 1981.
- FILSER, Marc, « Le marketing de la production d'expérience: statut théorique et implications managériales », *Décisions marketing*, n° 28, 2002, p. 13-22.
- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- FISHER, Charles A., *South-East Asia: A Social, Economic and Political Geography*, London, Methuen & Co, 1966.
- FLORI, Jean, *Chroniqueurs et Propagandistes. Introduction critique aux sources de la Première croisade*, Genève, Droz, 2010.
- FODÉRE, Jacques, *Narration historique et topographique des convents de l'ordre Saint-François et monastères Sainte-Claire, erigés en la province anciennement appelée la Bourgogne, à présent Saint Bonaventure*, Clermont-Ferrand, Fernand Thibaut, 1861.
- FORDE, Darryl, *Habitat, Economy, Society*, New York, Dutton & Co, 1963.
- FOULCHER DE CHARTRES, *Histoire des Croisades (1095-1127)*, trad. François Guizot; rééd. Clermont-Ferrand, Paleo, 2004.
- FRONTIN, *Les Stratagèmes*, Paris, Economica, 1999.
- FUKUDA, Ikuhiro, « Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké: imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire » dans PITTE, Jean-Robert (dir.), *Le Bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS éditions, 2010, p. 137-145.
- , « La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923: modernisation et popularisation du nouveau Tokyo », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- FUMEY, Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Éditions Sciences humaines, 2008.
- , *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS éditions, 2010.
- GADILLE, Rollande, *Le Vignoble de la côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- GADIOT, Gérard, *En Camargue*, Grenoble, Arthaud, 1968.
- GAIGNEBET, Claude et FROMENTIN, Marie-Claude, *Le Carnaval. Essai de mythologie populaire*, Paris, Payot, 1979.
- GARCIA, Jean-Pierre, « "Le vin et le lieu". La construction des terroirs et des climats viticoles », *Histoire antique et médiévale*, hors-série n° 20, 2009, p. 74-79.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

634

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- GUÉRAUD, Jean, *La Chronique lyonnaise (1536-1562)*, éd. Jean Tricou, Lyon, Imprimerie Audin, 1929.
- GUÉRAICHE, William, « Un peuple de migrants », dans GUÉRAICHE, William (dir.), *Philippines contemporaines*, Bangkok/Paris, IRASEC/Les Indes savantes, 2013, p. 361-384.
- GUTERSOHN, Heinrich, *Geographie der Schweiz*, t. I, *Alpen. Wallis, Tessin, Graubünden*, Bern, Kümmerly & Frey, 1964.
- GUY, Gérard et GUÉMENÉ, Daniel, « Gavage et production de foie gras. Rétrospectives et perspectives », *6^e journées de la recherche sur les palmipèdes à foie gras. Arcachon 2004, 7 et 8 octobre 2004*, Paris, ITAVI, p. 1-8.
- HAGENMEYER, Heinrich, *Chronologie de la première croisade (1094-1100)*. *Revue de l'Orient latin*, VI, VII et VIII, Paris, E. Leroux, 1902, réed. 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_periphérique, 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-foodisation du Japon]*, Tōkyō, Yōsensha, 2004.
- MOINE (LE), Robert, *Hierosolomytana expeditio*, dans *Recueil des historiens des croisades. Historiens occidentaux*, Paris, Académie royale des inscriptions et des belles-lettres, 1866, t. III. MONTAIGLON (DE), Anatole, *Recueil de poésies françaises des XV^e et XVI^e siècles. Morales, facétieuses, historiques*, Paris, P. Jannet, 1855 ; rééd. A. Franck, 1876, t. IV, p. 51-65.
- MONTAIGNE (DE), Michel, *Essais*, éd. Maurice Rat, Paris, Garnier, 1962, t. I, livre I, CCCI. MONTENAT, Christian et BARRIER, Pascal, « Les anciennes carrières de Vigny (Vexin). Valorisation d'un site géologique majeur », *Géosciences*, n° 7-8, 2008, p. 64-69.
- MORLEY, Ian, « Modern Urban Designing in the Philippines, 1898-1916 », *Philippine Studies. Historical and Ethnographic Viewpoints*, vol. 64, n° 1, 2016, p. 3-42.
- NAGAZUMI, Yōko, *Shuinsen* [bateaux munis d'une licence à cachet vermillon], Tōkyō, Yoshikawa Kōbunkan, 2001.
- NAUDOT, Carle, *Camargue et Gardians* [1947], Arles, Actes Sud/Parc naturel régional de Camargue, 2011.
- NICOLAS, Laurence, *Beauduc. L'utopie des gratte-plages*, Marseille, Images en manœuvres éditions, 2008.

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

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

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

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

- ROCHEL, Xavier, « Jardins et chènevières du village lorrain d'après les cartes et plans anciens », *Le Pays lorrain*, 112^e année, vol. 96, n° 1, 2015, p. 43-48.
- ROCHER, Alain, « La construction de l'espace dans la mythologie japonaise », dans LE BLANC, Charles et ROCHER, Alain (dir.), *Tradition et innovation en Chine et au Japon*, Montréal, Presses de l'université de Montréal, 1996, p. 229-297.
- ROGER, Alain, *Court traité du paysage*, Paris, Gallimard, 1997.
- ROBEQUAIN, Charles, *Le Monde malais*, Paris, Payot, 1946.
- RORDORF, Bernard, « La transformation de l'espace habité », *Bulletin du centre protestant d'études*, vol. 27, n° 4, 1975, p. 5-39.
- ROSE, Brian, « No More Whining about Geographical Indications: Assessing the 2005 Agreement between the United States and the European Community on the Trade in Wine », *Houston Journal of International Law*, vol. 29, n° 3, 2007, p. 732-770.
- ROSNAY (DE), Joël, *Le Macroscopie*, Paris, Seuil, 1977.
- ROUCHE, Michel, « Cannibalisme sacré chez les croisés populaires », dans HILAIRE, Yves-Marie (dir.), *La Religion populaire. Aspects du christianisme populaire à travers l'histoire*, Lille, Presses de l'université de Lille 3, 1981, p. 29-41.
- ROUDIÉ, Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 1994.
- , « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, vol. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.
- ROUGIER, Henri (dir.), *Les Hauts-de-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 Hawaï*, Paris, Plon, 1893.
- SAUTTER, Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote*, n° 16, 1979, p. 41-67.
- SCHIRMER, Raphaël, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.
- , « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », dans WOLIKOW, Serge et JACQUET, Olivier (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècle. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 91-108.
- SCHMUSCH, Rainer, « Vers une géographie imaginaire du préromantisme musical en France », dans BARA, Olivier et RAMAUT, Alban (dir.), *Généalogies du romantisme musical français*, Paris, Vrin, 2012, p. 196-207.
- SCHNITZLER, Bernadette, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace*, n° 137, 2011, <http://alsace.revues.org/1062>, mis en ligne le 1^{er} septembre 2014, consulté le 27 avril 2017.
- SCHÖMANN, Karin, *Weinbau und Fremdenverkehr an der Mittelmosel, Flußlandschaft zwischen Persistenz und Überformung*, Koblenzer Geographisches Kolloquium, 2001, p. 132-143.
- SCHOONMAKER, Franck, *Through Europe on Two Dollars a Day*, New York, McBride, 1927.
- , et MARVEL, Tom, *American Wines*, New York, Duell, Sloan & Pearce, 1941.
- SÉBILLOT, Paul, *Le Folklore de France*, t. I, *Le Ciel et la Terre*, chapitre IV « Les rochers et les pierres », Paris, Librairie orientale et américaine - E. Guilmoto, 1904.
- SÉMAH, François, SÉMAH, Anne-Marie et Djubiantono, Tony, *Ils ont découvert Java*, Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional, 1990.
- SERRES (DE), Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* [Paris, Abraham Saugrain, 1603], Arles, Actes Sud, 1996.
- SHIGA, Shigetaka, *Nihon fūkei ron [Des paysages nippons]*, Tōkyō, Seikyō sha, 1894.

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

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

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

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

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

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

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

CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

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

PREMIÈRE PARTIE VARIÉTÉS PAYSAGÈRES

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

DEUXIÈME PARTIE
DES VIGNES ET DES VINS

Une commune suisse et son vignoble : Chamoson (valais)
Henri Rougier 247

Les paysages et les mises en scène paysagères viti-vinicoles dans les grandes vallées
fluviales : les exemples français et allemands
Sylvaine Boulanger, Sébastien Dallot & François Legouy 255

Tequila
Entre patrimonialisation et valorisation touristique
Vincent Marcilhac 275

La région vitivinicole de Yantai (Shandong, Chine), futur « Bordelais oriental » ?
Exploration géographique et critique d'une antonomase
Guillaume Giroir 287

656

TROISIÈME PARTIE
GÉOGRAPHIES CULINAIRES

Pour une géographie des sauces au vin
Raphaël Schirmer 311

Pour une géographie des bonbons. Le lieu et le produit :
Le cas des confiseries traditionnelles en France
Vincent Moriniaux 327

Cuisines de la mer...
Alain Miossec 341

Le canard de barbarie, la pékinoise et le magret, la révolution silencieuse du mulard
Paul Claval 349

Le développement des *food trucks* 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

