

De l'Europe au Japon, en passant par les Philippines, l'Inde, les Émirats arabes unis et le Brésil, l'ouvrage cherche à cerner l'« objet restaurant » dans toutes ses dimensions. Lieu public, l'établissement de restauration met en scène l'acte alimentaire, dont le scénario est ritualisé : manger au grand restaurant, au bistrot, au fast-food ou à l'auberge de campagne revêt une signification particulière. Chaque établissement de restauration est le lieu de production d'un discours gastronomique, où s'opère la transformation de la nature en culture à travers la préparation des aliments en cuisine jusqu'à leur présentation plus ou moins théâtralisée au client.

Cet ouvrage collectif, rassemblant des géographes, des historiens et des professionnels du monde de la restauration, met en lumière les évolutions récentes des établissements de restauration. L'ouvrage traite successivement des restaurants luxueux, des restaurants populaires, des restaurants de cuisine régionale, puis des restaurants cosmopolites, et enfin des restaurants communautaires, entendus comme des établissements qui s'adressent à des groupes minoritaires au sein d'un territoire donné.

Au-delà d'une mise au point sur les recherches scientifiques menées sur l'« objet restaurant », ce livre intéressera tous ceux qui sont curieux de mieux connaître la diversité des cultures alimentaires dans le monde.

*This book identifies what is a 'restaurant', in all its aspects, from Japan to Brazil, passing through the Philippines, India, the United Arab Emirates and Europe. A restaurant is a public venue, where eating is put on stage and ritualized. Eating at the gourmet restaurant, the bistrot, the fast-food or the country inn, has always a special meaning. Each eating establishment creates its own gastronomic discourse. Nature becomes culture from the preparation of food products in the kitchen to their (more or less theatrical) presentation to patrons.*

*This collective work brings together geographers, historians and food industry professionals to highlight the recent transformations of restaurants. This book explores, one by one, luxury, popular, country, cosmopolitan, and also community restaurants - understood as eating establishments for minority groups.*

*This book offers a scientific update on restaurant studies and it will also be appealing to readers more generally interested in the diversity of food cultures around the world.*

**Vincent MARCILHAC** est docteur en géographie de l'université Paris-Sorbonne et formateur dans la licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale de l'université de Cergy-Pontoise/IUFM.

**Vincent MORINIAUX** est maître de conférences en géographie à l'université Paris-Sorbonne.

37,50 €

ISBN : 978-2-336-00420-4



LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION  
DANS LE MONDE

Vincent Marcilhac  
et Vincent Moriniaux

Sous la direction de  
Vincent MARCILHAC et Vincent MORINIAUX

## LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION DANS LE MONDE



GÉOGRAPHIE  
CULTURES

L'Harmattan