

**COLLOQUE**  
INTERNATIONAL  
DE  
**DIJON**



**LE**  
**MANGEUR**  
**DU**  
**21<sup>e</sup> SIECLE**

LES ALIMENTS  
LE GOUT  
LA CUISINE  
ET LA TABLE

**ANCR**

**educagri**  
éditions

# Sommaire

<b>Avant-propos</b> – <i>François Rebsamen</i>	13
<b>Ouverture</b> – <i>Didier Martin</i>	15
<b>Introduction</b> – <i>Jacques Demougin</i>	19
<b> Première partie</b>	
<b> Quelques portraits du mangeur au XXI<sup>e</sup> siècle</b>	27
Le mangeur du XXI <sup>e</sup> siècle – <i>Jean-Pierre Poulain</i>	29
Attentes et interrogations du consommateur – <i>Thomas Derville</i>	35
Le mangeur pluriel – <i>Jean-Pierre Corbeau</i>	43
Débat	
Nouveaux mangeurs, nouveaux restaurants – <i>Bernard Loiseau, Anthony Rowley</i>	59
Synthèse – <i>Claude Patriat</i>	67
<b> Deuxième partie</b>	
<b> Le mangeur aujourd'hui</b>	73
Débat	
La France et les vins du Sud – <i>Nadine Gublin, Jean-Jacques Fournioux, Marc Jambon, Bruno Lafon, Jacky Rigaux, Roland Surdol</i>	75
Entre plaisir et santé – <i>Annie Hubert</i>	91
À table – <i>Véronique K. Colucci</i>	99
Les mots et les mets – <i>Philippe Gillet</i>	107
Les plaisirs du mangeur – <i>Christian Coulon</i>	115
Synthèse – <i>Martine Courtois</i>	123
Table ronde	
Qu'est-ce qu'un mangeur? Confrontations culturelles – <i>Jean-Pierre Billoux, Jean-Jacques Boutaud, Philippe Charlopin, Jacques Demougin, Pascal Dibie, Jean-Pierre Grenouillet, Alex Miles, Jean-Vincent Pfirsch, André-Pierre Syren</i>	127

**Troisième partie**

<b>Qu'est-ce qu'on mange ? produit et terroir</b>	141
Les arts culinaires à l'école – <i>Claude Mollard</i>	143
L'emblème du terroir – <i>Julia Csergo</i>	147
Le terroir aujourd'hui – <i>René Renou</i>	159
Les limites de la notion d'appellation d'origine – <i>Henri Jayet</i>	165
La crème de Cassis de Dijon – <i>Jean Battault</i>	171
Fromage et terroir – <i>Georges Carantino</i>	179
Le terroir du comté – <i>Jean-Jacques Bret</i>	187
Mourjou, un village d'Auvergne – <i>Peter Graham</i>	193
Synthèse – <i>Dominique Pauthex</i>	201

**Quatrième partie**

<b>L'invention du goût</b>	203
Fruits, légumes et pommes de terre – <i>Jean-Pierre Clot, Philippe Comolet-Tirman, Jean-Pierre Cuxac, Pascal Dibie, Jean-Luc Gosselin, Yves Rio, David Zuddas</i>	205
À quoi sert le goût? – <i>André Holley</i>	219
Peut-on mesurer le goût? – <i>François Sauvageot</i>	225
Le goût des autres – <i>Fatema Hal</i>	231
La politique du goût – <i>Paul Hayat</i>	237
Synthèse – <i>Francis Denel</i>	247
Table ronde	
Que voulons-nous manger? Que mangeons-nous vraiment? <i>Alain Berger, Jacques Brossier, Stéphane Derbord, Nicole Eizner, Sylvie Issanchou, François Lafitte, Yannick Morizot, François Patriat, René Renou, François Sawadet</i>	251

## Cinquième partie

<b>La cuisine et la table : imaginaires et rites</b>	271
Le vin au XXI <sup>e</sup> siècle – <i>Jean-François Bazin</i>	273
Architecture intérieure et restauration – <i>Guy Savoy, Marc Lecarpentier, Jean-Michel Wilmotte</i>	279
Art et architecture culinaires – <i>Jean-Claude Ribaut</i>	289
La «Pasta al dente» – <i>Silvano Serventi</i>	299
Salami – <i>Gérard Oberlé</i>	305

## Sixième partie

<b>La cuisine et la table : imaginaires et rites (suite)</b>	311
Les immangeables – <i>Marc Bretillot, Gilles Stassart</i>	313
Vins, amours et fantaisies – <i>Jean-Marc Roulot</i>	319
Conclusion générale – <i>Pascal Dibie</i>	327
Clôture – <i>François Rebsamen</i>	337

<b>Table des auteurs</b>	343
--------------------------	-----