

Restaurants en ville

REVUE ETHNOLOGIE FRANÇAISE JANVIER 2014

Restaurants en ville - Ethnologie française Janvier 2014 - Tome XLIV – n° 1



En 2010, les Français ont eu recours à la restauration hors domicile (restauration commerciale et restauration collective) 145 fois par an, l'équivalent de trois repas par semaine et ces chiffres sont en progression. Les articles historiques, anthropologiques et sociologiques ici rassemblés montrent que le restaurant est aujourd'hui un élément central des pratiques alimentaires en milieu urbain. De l'invention du restaurant moderne à Paris au XVIIIe siècle, aux restaurants de l'Exposition universelle de 2010, des restaurants ouverts par ou pour des migrants à ceux destinés aux touristes, ce numéro offre une palette diversifiée, présentant des exemples en France, en Belgique, en Afrique, en Asie, aux États-Unis.

Qu'ils soient restaurants de quartier, d'entreprise, fast foods ou adeptes du Slow Food, tous participent à la transformation de la ville et de ses quartiers. Ce sont autant de lieux permettant à chacun d'affirmer un statut, une appartenance communautaire ou politique ; espaces de sociabilité, ils sont aussi des espaces marchands animés par un monde d'entrepreneurs. Ils initient le consommateur à de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs, tout en suivant l'évolution des normes d'hygiène et des certifications « morales » (bio, diététiques, éthiques, halal, c a c h e r , e t c .) . Miroir de l'histoire et des transformations urbaines, le restaurant est finalement un espace social total, qui permet de lire en un même lieu marchand les ambitions d'un entrepreneur et ses engagements sociaux, de même que les pulsions et les sensations intimes des espaces et des hommes.

[Revue Ethnologie française](#)

Mis à jour le 10 février 2014

Fichier joint

[n Restaurants-1.pdf](#) (PDF, 871 Ko)

www.ethnologie.fr/actualites-+/-/restaurants-en-ville-511515.kjsp?RH=ACTUALITE