

RESTAURANTS EN VILLE

EDITEUR INVITE : Jean-Pierre HASSOUN

• INTRODUCTION *Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes*

• Rebecca L. SPANG

*L'individu au menu : l'invention du restaurant à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*

• Eve-Marie HALBA

*En quête d'un restaurant parisien au XIX<sup>e</sup> siècle. A vau-l'eau, une nouvelle de Joris-Karl Huysmans*

• Erika J. PETERS

*Cosmopolitan Cuisine. Chinese and French Restaurants in Saigon and San Francisco, 1850-1910*

• Sabah CHAÏB

*Cantines et restaurants algériens à Paris et dans le département de la Seine (1920-1950). Manger sous contrôles*

• Christophe BROCHIER

*La restauration a kilo à Rio de Janeiro*

• Chantal CRENN et Jean-Pierre HASSOUN

*Dakar. Les quatre âges du Fast Food*

• Valeria SINISCALCHI

*La politique dans l'assiette : restaurant et restaurateurs dans le mouvement Slow Food en Italie*

• Fatma Çingi KOCADOST

*Restaurant universitaire et petits soins nourriciers*

• Cyrille LAPORTE et Jean-Pierre POULAIN

*Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité*

• Krishnendu RAY

*Taste, Toil and Ethnicity: Immigrant Restaurateur and the American City*

• Katerina SERAÏDARI

*Restaurants grecs et turcs à Bruxelles. Concurrence ou émulation ?*

• Brigitte STEINMANN

*Les métamorphoses d'un garçon de cuisine. Une Success Story à la népalaise*

• Sharon ZUKIN

*Restaurants as "Post Racial" Spaces: Soul Food and Symbolic Eviction in Bedford-Stuyvesant (Brooklyn)*

• Van Troi TRAN

*Les restaurants nationaux à l'Exposition universelle de Shanghai. Utopie cosmopolite sous contrainte*

VARIA

• Sophie LE FLOCH

*Les bords de Garonne et leurs nouveaux riverains*

• Gaspard SALATKO

*Restaurer ou réparer les objets culturels ? La biographie sensible du Christ d'Espalion*

Comptes rendus



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 XVIII<sup>e</sup> 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 Etats-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, cachet, etc.).

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.



Maison d'Archéologie & Ethnologie

21, avenue de l'Université - 92 023 Nanterre cedex

01 46 69 26 63 – [ethnologie.francaise@mae.u-paris10.fr](mailto:ethnologie.francaise@mae.u-paris10.fr)

22 € le numéro en librairie ou aux Presses Universitaires de France  
en ligne <http://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise.htm>