

LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

Frédéric Zancanaro

Dès la seconde moitié du XVII^e siècle, la cuisine savante passe du rang d'activité domestique et artisanale au rang de pratique professionnelle artistique. Comment se construisent des œuvres dans l'art culinaire contemporain français ?

À travers l'analyse des menus figurant dans les cartes des restaurants trois étoiles au guide Michelin et des entretiens biographiques, ce livre montre que le processus de production des œuvres culinaires varie en fonction de la socialisation professionnelle, de l'histoire de vie et des interactions nouées avec le monde de l'art culinaire dans une arène gastronomique.

De Paul Bocuse à Alain Passard en passant par Anne-Sophie Pic et Michel Bras, comment le parcours de quinze chefs a influencé leur créativité ? Et comment se définit la signature esthétique de chacun ?

En explorant les grandes tendances de la cuisine française depuis 40 ans, ce livre offre une immersion dans ce qui fait l'essence même de la gastronomie française et contribue à définir ce qu'on pourrait appeler l'« espace social gastronomique ».

Frédéric Zancanaro est maître de conférences en sociologie à l'université Toulouse - Jean Jaurès et membre du CERTOP (Centre d'étude et de recherche travail organisation pouvoir, UMR-CNRS 5044). Depuis septembre 2018, il est directeur adjoint de l'ISTHIA (Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation).



Collection :
Tables des Hommes
978-2-86906-708-0
15,5 x 24 cm, 444 pages
26 €

Bon de commande « La créativité culinaire »

Nom :

Prénom :

Société :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

Tél :

Mail :

.....

Date et signature :

Commande de exemplaire(s) au prix de **26 €**

soit un total de : €

Joindre à ce bon :

un chèque en euros tiré sur un établissement français,
libellé à l'ordre de « l'Agent comptable de l'université de Tours »

un bon de commande institutionnel

et retourner le tout à l'attention des
Presses universitaires François-Rabelais,
Université de Tours, 60 rue du Plat d'Étain, BP 12050,
37020 Tours cedex 1, FRANCE.

Vous pouvez également commander cet ouvrage chez votre libraire
ou sur le site : <https://pufr-editions.fr>

SOMMAIRE

Remerciements

Introduction

Pourquoi une sociologie de l'art culinaire ?

Penser la création culinaire

Un intérêt personnel pour la cuisine

PREMIÈRE PARTIE. POUR UNE SOCIOLOGIE DE L'ART CULINAIRE

CHAPITRE I

Légitimité de l'art culinaire

L'objet culinaire étudié

Controverse autour de la cuisine comme activité artistique

Conclusion du chapitre I

CHAPITRE II

L'artification du culinaire

Définir l'artification

Dispositifs concrets et symboliques d'artification du culinaire

Conclusion du chapitre II

DEUXIÈME PARTIE. ÉTUDIER LA CRÉATION CULINAIRE

CHAPITRE III

Un cercle vertueux

Les trois acceptions du verbe créer

Création et tradition

L'innovation dans le culinaire

Conclusion du chapitre III

CHAPITRE IV

De la méthode... mais pas que

Question de recherche et problématique

Le corps d'hypothèses

Méthodologie de recherche

Conclusion du chapitre IV

TROISIÈME PARTIE. TYPOLOGIE DES CHEFS DE LA NOUVELLE CUISINE

CHAPITRE V

Paradigme de la nouvelle cuisine

Le respect du goût de l'aliment

La simplification des préparations

L'affirmation de la légèreté

La diététique

L'invention

Conclusion du chapitre V

CHAPITRE VI

Typologie culinaire des chefs 1972-2012

Profil culinaire type 1972-2012

Profil culinaire type par période

Types culinaires de chefs 1972-2012

Conclusion du chapitre VI

QUATRIÈME PARTIE. PROCESSUS DE CRÉATION DES ŒUVRES CULINAIRES

CHAPITRE VII

Dynamique des types culinaires de chefs

Types culinaires 1972 : Le règne des « conservateurs »

Types culinaires 1982 : Le règne des « conservateurs » se prolonge...

Types culinaires 1992 : ...puis se fissure

Types culinaires 2002 : L'aube des « avant-gardistes »

Types culinaires 2012 : L'avènement des « avant-gardistes »

Types culinaires 1972-2012 : synthèse

Conclusion du chapitre VII

CHAPITRE VIII

Éléments de signature gastronomique

Qu'est-ce qu'une signature dans l'art culinaire ?

Quelques aperçus de la signature de médiatisation

Typologie de signatures esthétiques

Conclusion du chapitre VIII

CONCLUSION

Les apports de la recherche

« Pourquoi les chefs créent ce qu'ils créent » ?

Les prolongements de recherche

ANNEXES

BIBLIOGRAPHIE