

SOMMAIRE

<i>Avant-propos</i>	9
<i>Préface</i>	11
<i>Introduction</i>	13

Partie 1 Côté cuisine

Du panier au menu	17
Les ingrédients	17
La recette	19
Le menu	22
La préparation	27
Ceux qui cuisinent à la maison	28
Amateurs et experts	28
Le matériel	31
Le résultat culinaire	33
Le juste goût	33
La complexité du plat	35
Le dressage de l'assiette	36
Le repas	39
Dialogue avec...	41
Florent Boivin, Meilleur ouvrier de France 2011	41
Davy Tissot, Meilleur ouvrier de France 2004	43
Le mot du chef Paul Bocuse	44
Pour en savoir plus	45

Partie 2 Côté salle

L'offre	49
Le nom du plat	49
L'information	52
La diversité de choix	54
Les mots et les discours	57

Les relations autour de la table.....	61
Les interactions serveur/clients	61
Les interactions aide-soignant/patient.....	63
L'installation à table	64
L'environnement physique	67
Le dressage de la table	67
La nappe, les serviettes	68
L'ambiance de la salle	69
L'agencement du buffet	72
De nouvelles pratiques.....	74
Dialogue avec...	77
Philippe Rispal, sommelier	77
Bernard Ricolleau, maître d'hôtel	79
Le mot du gastronome et auteur culinaire Jean Anthelme Brillat-Savarin	82
Pour en savoir plus.....	83

Partie 3 Côté clients

Les cultures alimentaires.....	89
La cuisine française.....	89
Les cuisines du monde.....	91
Alimentation et société	91
Les mangeurs sans gluten	94
La commensalité, le repas pris ensemble.....	97
En famille	97
Au travail	98
En maison de retraite.....	100
Le comportement alimentaire	103
Les trois repas de la journée.....	103
Appétit et prise alimentaire.....	104
Le rassasiement sensoriel spécifique	107
La perception du plat	109
L'aspect.....	110
La texture : le toucher et l'ouïe	110
La flaveur : le goût, l'odorat et le nerf trijumeau.....	111
Interaction et association des sens	112
Dialogue avec...	115
Maxime Michaud, Docteur en Anthropologie	115
Anestis Dougkas, Docteur en Nutrition humaine	118
Le mot de l'anthropologue Claude Levi-Strauss.....	120
Pour en savoir plus.....	121

Partie 4

Zoom sur trois populations, trois situations de repas

Les enfants	127
Les adultes sous chimiothérapie	133
Les personnes âgées	137
Dialogue avec...	141
Jérémy Lafraire, Docteur en Sciences cognitives.....	141
Estelle Petit, Responsable innovation.....	144
Le mot du chef Auguste Escoffier	146
Pour en savoir plus	147
<i>Conclusion</i>	151
<i>Postface</i>	155
<i>Remerciements</i>	159