



CLASSIQUES  
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « Bibliographie », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 215-225

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0215](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0215)

*La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.*

© 2023. Classiques Garnier, Paris.  
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.  
Tous droits réservés pour tous les pays.

## BIBLIOGRAPHIE

- ACCOR, *Rapport financier semestriel 2022. Au 30 juin 2022*, Issy-les-Moulineaux, Accor, 2022.
- AFSA, Cédric, BISCOUR, Pierre, « L'évolution des rythmes de travail entre 1995 et 2001 : quel impact des 35 heures ? », *Économie et statistique*, n° 376-377, 2004, p. 173-198.
- ASFA, *Chiffres clés 2022*, Paris, Association professionnelle autoroutes et ouvrages routiers 2022, « [https://www.autoroutes.fr/FCKeditor/UserFiles/File/ASFA\\_ChiffresCles\\_2022.pdf](https://www.autoroutes.fr/FCKeditor/UserFiles/File/ASFA_ChiffresCles_2022.pdf) (consulté le 22/11/2022) ».
- AST, Dorothee, *Les portraits statistiques des métiers 1982-2011*, Synthèse. Stat' n° 2, Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques. Paris, Insee, 2012.
- AYMARD, Maurice, GRIGNON, Claude, SABBAN, Françoise, *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la maison des sciences de l'homme, 1993.
- BARBIER, Pascal, « Travailler à contretemps. Vendre le soir, le dimanche, et les jours fériés dans les grands magasins », *Temporalités*, n° 16, 2012, « <https://doi.org/10.4000/temporalites.219> (consulté le 22/01/2023) ».
- BEAUVILLIERS, Antoine, *L'art du cuisinier*, Paris, Pilet, 1814.
- BEHAGUE, Dominique, *La technologie appliquée*, Paris, Éditions BPI, 2001.
- BELLON, Pierre, *Je me suis bien amusé, Sodexo raconte...*, Éditions d'organisation, 2006.
- BEUSCART, Jean-Samuel, DAGIRAL, Éric, PARASIE, Sylvain, *Sociologie d'internet*, Paris, Armand Colin, 2019.
- BIENASSIS, Loïc, CHEVRIER, Francis (dir.), *Le Repas Gastronomique des français*, Paris, Gallimard, 2015.
- BOULLIER, Dominique, *Sociologie du numérique*, Paris, Armand Colin, 2016.
- BRAS, Michel, *Bras : Laguiole, Aubrac, France*, Arles, Éditions du Rouergue, 2002.
- CARDINALE, Bruno, *L'école de cuisine aujourd'hui CAP-BAC PRO-BTS. Travaux pratiques de cuisine*, Paris, Éditions L. T. Jacques Lanore, 2009.
- CARDINALE, Bruno, *Le livre du cuisinier. Les techniques professionnelles, les recettes fondamentales*, Paris, Éditions L. T. Jacques Lanore, 2014.
- CARDINALE, Bruno, VAN SEVENANT, René, *Analyse des phénomènes et*

- transformations culinaires. Technologie appliquée*, Paris, Éditions L. T. Jacques Lanore, 2010.
- CARÊME, Marie-Antonin, *L'art de la cuisine française. Au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique. Tome premier. Suivi de Dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art*, Paris, Imprimerie de Guiraudet, 1833a.
- CARÊME, Marie-Antonin, *L'art de la cuisine française. Au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique. Tome second. Suivi de Dissertations culinaires et gastronomiques utiles au progrès de cet art*, Paris, Imprimerie de Guiraudet, 1833 b.
- CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE TOULOUSE, *Activités et chiffres clés 2021, 2022*, « [https://www.chu-toulouse.fr/IMG/pdf/rapport\\_activite\\_2021\\_chu\\_toulouse\\_opt\\_web.pdf](https://www.chu-toulouse.fr/IMG/pdf/rapport_activite_2021_chu_toulouse_opt_web.pdf) (consulté le 25/11/2022) ».
- CLARK, Colin, *The conditions of Economic Progress*, Londres, Macmillan, 1940.
- COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES, *Livre blanc sur la sécurité alimentaire*, Bruxelles, 2000, « <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:51999DC0719&from=ES> (consulté le 27/01/2023) ».
- COMORETTO, Géraldine, LHUISSIER, Anne, MAURICE, Aurélie (dir.), *Quand les cantines se mettent à table... Commensalité et identité sociale*, Versailles, Éditions Quae, 2020.
- CONSEIL D'ORIENTATION POUR L'EMPLOI, *Automatisation, numérisation et emploi. Tome 1 : les impacts sur le volume, la structure et la localisation de l'emploi*, Paris, France stratégie, 2023.
- CORBEAU, Jean-Pierre, « L'aveur n'attend pas le nombre des années, ou l'éducation alimentaire », *Les Cahiers de l'IFOREP* n° 49, 1986, p. 47-65.
- CORBEAU, Jean-Pierre, « La filière du manger en milieu hospitalier », *Santé et alimentation*, n° 3, 2001, « <https://journals.openedition.org/faceaface/565?lang=fr> (consulté le 24/01/2023) ».
- CORON, Sabine (dir.), *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Hermann, 2001.
- COURRIÈRE, Yves, *La toque dans les étoiles*, Paris, Plon, 1981.
- COUSIN, Saskia, RÉAU, Bertrand, *Sociologie du tourisme*, Paris, La Découverte, 2009.
- CRAWFORD, Matthew B., *Éloge du carburateur. Essai sur le sens et la valeur du travail*, Paris, La Découverte, 2016.
- CREDOC, *Comportements et consommations alimentaires en France*, Enquête CCAF, 2007.
- CROZIER, Michel, FRIEDBERG Erhard, *L'acteur et le système*, Paris, Éditions du Seuil, [1977] 2014.
- CSERGO, Julia, « Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco », *Geoeconomie*, (1), 187-208.
- DARES, *Portrait des métiers. Cuisiniers*, 2019, « <https://dares.travail-emploi.gouv.fr/donnees/portraits-statistiques-des-metiers> (consulté le 28/01/2023) ».

- DE BAECQUE, Antoine, *La France gastronome. Comment le restaurant est entré dans notre histoire*, Paris, Payot, 2019.
- DEGIOANNI, Bernard, « Un bel anniversaire », *L'hôtellerie-restauration*, n° 2974, 2006, « [https://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2006/2974\\_27\\_avril\\_2006/un\\_bel\\_anniversaire.htm](https://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2006/2974_27_avril_2006/un_bel_anniversaire.htm) (consulté le 27/01/2023) ».
- DIRECTION DE L'INFORMATION LÉGALE ET ADMINISTRATIVE, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP. Restaurateur*, Paris, Les éditions des Journaux officiels, 2015.
- DONDEYNE, Cristelle, « Professionnaliser le client : le travail du marché dans une entreprise de restauration collective », *Sociologie du travail*, 2002, n° 44, p. 21-36.
- DONDEYNE, Cristelle, *Les cuisines du capitalisme. L'industrialisation des services de restauration collective*, Vulaines-sur-Seine, Éditions du croquant, 2016.
- DUBAR, Claude, *La socialisation. Construction des identités sociales et professionnelles*, 3<sup>e</sup> édition, Paris, Armand Colin, 2002.
- DUBAR, Claude, TRIPIER, Pierre, *Sociologie des professions*, Paris, Armand Colin, 1998.
- DUBOIS, Urbain, BERNARD, Émile, *La cuisine classique*, Paris, Imprimerie de Wittersheim, 1856.
- DUBUISSON-QUELLIER, Sophie, « Le prestataire, le client et le consommateur. Sociologie d'une relation marchande », *Revue française de sociologie*, n° XL-4, 1999, p. 671-688.
- DUCASSE, Alain, *Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse*, Paris, Les éditions d'Alain Ducasse, 2005.
- DUMAZEDIER, Joffre, *Vers une civilisation du loisir ?* Paris, Éditions Seuil, 1962.
- DUMAZEDIER, Joffre, *La révolution culturelle du temps libre. 1968-1988*. Paris, Méridiens-Klincksieck, 1988.
- DUPUY, Anne, *Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.
- ESCOFFIER, Auguste, *Le guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, Émile Colin, 1903.
- ESCOFFIER, Auguste, *L'aide-mémoire culinaire*, Paris, Ernest Flammarion, 1928.
- ESCOFFIER, Auguste, *Ma cuisine*, Paris, Ernest Flammarion, 1934.
- FAYOL, Henri, *Administration industrielle et générale*, Paris, Dunod, [1917] 1970.
- FELLAY, Angélique, « Des heures sans valeur : le travail des serveuses en horaire de jour », *Nouvelles Questions Féministes*, vol. 28, n° 2., 2009, p. 80-92.
- FELLAY, Angélique, *Les serveuses/serveurs de restaurant : étude sociologique d'un « petit métier » de service*, Thèse de doctorat d'université, Université de Lausanne, 2010.

- FISCHLER, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1990.
- FISCHLER, Claude, « Commensalité », in Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, p. 271-286.
- FISCHLER, Claude (dir.), *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris, Odile Jacob, 2013.
- FISCHLER, Claude, MASSON, Estelle, *Manger. Français, Européens, et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008.
- FISHER, Allan George Barnard, « Production, primary, secondary and tertiary », *Economic Record*, vol. 15, n° 1, 1939, p. 24-38.
- FOURASTIE, Jean, *Esquisse d'une théorie générale de l'évolution économique contemporaine*, Paris, Presses universitaires de France, 1947.
- FOURASTIE, Jean, *Le grand espoir du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gallimard, 1963.
- FRIEDMAN, Georges, *Le travail en miettes*, Gallimard, Paris, 1956.
- GACON, Stéphane (dir.), *L'alimentation au travail depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, La Découverte, 2014.
- GOFFMAN, Erving, *Les rites d'interaction*, Paris, Les éditions de minuit, [1967] 1974.
- GOODY, Jack, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Éditions du Centre Pompidou, 1984.
- GOUFFE, Jules, *Le livre de cuisine*, Paris, Hachette et Cie, 1884.
- GRINGOIRE Théodore, SAULNIER, Louis, *Le répertoire de la cuisine*, Paris, Flammarion [1901] 2010.
- HAUDRICOURT, André-Gorges, *La technologie science humaine, recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, éditions de la MSH, 1987.
- HAUT CONSEIL DE LA SANTÉ PUBLIQUE, *Pour une Politique nationale nutrition santé en France. PNNS 2017-2021*, Paris, 2017.
- HERPIN, Nicolas, « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, n°XXIX, 1988, p. 503-521.
- HERZBERG, Frederick, *Work and the nature of man*, London, Staples Press, 1968.
- HOLM, Lotte, « Pays nordiques », in Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, p. 985-996.
- ISEMAR, « L'industrie de la croisière : entre croissance et défis », note de synthèse n° 202, « <https://www.isemar.fr/wp-content/uploads/2018/10/Lindustrie-de-la-croisiere-entre-croissance-et-defis.pdf> (consulté le 20/10/2022) ».
- JACOBS, Marc, SCHOLLIERS, Peter, *Eating Out in Europe : Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, London, Berg Publishers, 2003.
- KJAERNES Unni, *Eating patterns : a day in the lives of nordic people*, Oslo, Sifo, 2001.
- LABAT, Robert, LEMAN, Richard, MAINCENT-MOREL, Michel, *Technologie*

- culinaire : 2<sup>e</sup> année : les produits, potages, hors-d'œuvre, produits de la mer, viandes de boucherie, volailles, gibiers, fruits et légumes, desserts*, Paris, Éditions BPI, 1998.
- LAGARDE, Henri, TZIFKANSKY, Guy, *Induction, une révolution dans la cuisine*, Paris, Tem et CIDELCEM Industries, 1991.
- LAMBERT, Jean-Louis, BASSECOULARD-ZITT, Élise, 1987, « La place de la restauration dans la consommation alimentaire en France », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, n° 22, p. 210-219.
- LAPORTE, Cyrille, Rationalisation des systèmes de restauration hors foyer et logiques d'action des professeurs de cuisine, Thèse de sociologie, Paris, EHESS, 2010.
- LAPORTE, Cyrille, « Restauration collective », in POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, p. 1155-1160.
- LAPORTE, Cyrille, « Les temporalités sociales des cuisiniers de la restauration. Régimes horaires, pratiques et disponibilités temporelles », *Temporalités*, n° 17, 2013. « <https://doi.org/10.4000/temporalites.2477> (consulté le 22/11/2022) ».
- LAPORTE, Cyrille, « Les enjeux de la restauration collective », in POULAIN, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2018, p. 1051-1057.
- LAPORTE, Cyrille, « Gérer la restauration collective face aux multiples injonctions et recommandations », *L'Autre cuisine*, n° 18, 2021, p. 26-27.
- LAPORTE, Cyrille, « La formation des gestionnaires de restauration collective », *L'Autre cuisine*, n° 23, 2022, p. 19-20.
- LAPORTE, Cyrille, POULAIN, Jean-Pierre, « Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité », *Ethnologie française*, n° 1, vol. 44, 2014, p. 93-103.
- LAPORTE, Cyrille, THOEMMES, Jens, « Social times of cooks in France », *Social sciences*, n° 11 : 109, 2022, « [doi.org/10.3390/socsci.11030109](https://doi.org/10.3390/socsci.11030109) ».
- LAZAREFF, Alexandre, *L'exception culinaire française*, Paris, Albin Michel, 1998.
- LEBOULENGER, Sylvie, « Industriels et restaurateurs : la mayonnaise prend », *L'usine nouvelle*, n° 2795, 2001, p. 60-64.
- LECLERC, Morgan, « Le premier supermarché français », *LSA*, n° 2530, 2018, p. 74.
- LEFEVRE, Antoine, *Rapport d'information n° 283*, Paris, Sénat, 2010, « <https://www.senat.fr/rap/r10-283/r10-2831.pdf> (consulté le 24/11/2022) ».
- LHUISSIER, Anne, *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 2007.
- LUC, Virginie, *Impossible n'est pas français. L'histoire inconnue d'Accor, leader mondial de l'hôtellerie*, Paris, Albin Michel, 1998.

- MAHO, Jacques, PYNSON, Pascale, « Cantines comment s'en débarrasser ? », *Nourritures, Autrement*, n° 108, 1989, p. 200-204.
- MAINCENT-MOREL, Michel, *Technologie culinaire. Personnel, Équipements, Matériels, Produits, Hygiène et sécurité*, Paris, Éditions BPI, 1995.
- MAINCENT-MOREL, Michel, *Cuisine de référence : Préparations et techniques de base, fiches techniques de fabrication*, Paris, Éditions BPI, 1999.
- MAINCENT-MOREL, Michel, *Technologie culinaire : personnel, équipements, matériel, produits, hygiène et sécurité : tous niveaux de formation (CAP, BEP, Bac pro, Bac Techno, Man, BTS...) et formation tout au long de la vie et préparation aux concours professionnels*, Paris, Éditions BPI, 2003.
- MAINCENT-MOREL, Michel, *La cuisine de référence, Techniques et préparations de base. Fiches techniques de fabrication*, Paris, Éditions BPI, [1995] 2021.
- MAINCENT-MOREL, Michel, BRUNET, Dominique, *Travaux pratiques de cuisine : fiches techniques de fabrication. BEP, CAP, BTH*, Paris, Éditions BPI, 1984.
- MÄKELÄ, Johanna, « Repas (statut social du) », in Jean-Pierre Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses universitaires de France, 2012, p. 1142-1147.
- MALOCHET, Guillaume, « La féminisation des métiers et des professions. Quand la sociologie du travail croise le genre », *Sociologies pratiques*, n° 14 (1), 2007, p. 91-99.
- MASSON, Yannick, *Cuisine. Le nouveau répertoire*, Paris, Delagrave, 2018.
- MASSON Yannick, DANJOU, Jean-Luc, *La cuisine professionnelle. Guide des techniques culinaires*, Éditions L. T. Jacques Lanore, 2003.
- MAUBOURGUET, Patrice, FLAVIGNY, Laure (dir.), *Larousse gastronomique 2000*, Paris, Larousse, 2000.
- MÉRIOT, Sylvie-Anne, *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine*, Paris, CNRS Éditions, 2002.
- MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DES SOLIDARITÉS, *Programme National Nutrition Santé 2001-2005*, Paris, 2001, « [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/1n1.pdf?TSPD\\_101\\_R0=087dc22938ab2000ff1f58c467bbe6ad3845641a4182dd1c46472ab664f5b340391a3c0c1a041d6408a06b3c15143000cee03b0fb d32f1338f9ecd44ce8b0fb716323e2074ba5bca08c731f038a54eadbfc7e36b-b0832ae6e12438605b1b904](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/1n1.pdf?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000ff1f58c467bbe6ad3845641a4182dd1c46472ab664f5b340391a3c0c1a041d6408a06b3c15143000cee03b0fb d32f1338f9ecd44ce8b0fb716323e2074ba5bca08c731f038a54eadbfc7e36b-b0832ae6e12438605b1b904) (consulté le 22/11/2022) ».
- MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS, *Deuxième Programme national nutrition santé 2006-2010. Actions et mesures*, Paris, 2006, « [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf?TSPD\\_101\\_R0=087dc22938ab20002e871d71f2d5dc7f75f9df59356c61ede04588177d63653465f8d88cf5b7881b08cf8745a114300097cc404e3b685329a5f47241966034f1dfd7d080d8d03af2f81e2764fd545d28bd66caaec8a50eb966d6ee6e538baf1b](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf?TSPD_101_R0=087dc22938ab20002e871d71f2d5dc7f75f9df59356c61ede04588177d63653465f8d88cf5b7881b08cf8745a114300097cc404e3b685329a5f47241966034f1dfd7d080d8d03af2f81e2764fd545d28bd66caaec8a50eb966d6ee6e538baf1b) (consulté le 22/11/2022) ».

- MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ, *Programme national nutrition santé 2019-2023*, Paris, 2019, « [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4\\_2019-2023.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf) (consulté le 22/11/2022) ».
- MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA SANTÉ, *Programme national nutrition santé 2011-2015*, Paris, 2011, « [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns\\_2011-2015-2.pdf?TSPD\\_101\\_R0=087dc22938ab2000cafec454fc75359b183a6558c7943c5a0811667df91e6c7c9e8aa26d16fe45eb08295739bf143000087ae5d07d73db66636f4f0eb4dcaec3f29e3a08a83f706bd2a6c0f25dec3ae0b7c1752cc96a16d001b7a80474aa2fae](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns_2011-2015-2.pdf?TSPD_101_R0=087dc22938ab2000cafec454fc75359b183a6558c7943c5a0811667df91e6c7c9e8aa26d16fe45eb08295739bf143000087ae5d07d73db66636f4f0eb4dcaec3f29e3a08a83f706bd2a6c0f25dec3ae0b7c1752cc96a16d001b7a80474aa2fae) (consulté le 22/11/2022) ».
- MONCHATRE, Sylvie, *Êtes-vous qualifié pour servir ?*, Paris, La Dispute, 2010.
- MONJARET, Anne (dir.), « L'alimentation au travail », *Consommation et société*, n° 2, Paris, L'Harmattan, 2002.
- NEIRINCK, Edmond, *Le génie culinaire*, Éditions L. T. Jacques Lanore, 1996.
- NEIRINCK, Edmond, PLANCHE, Jean, SYLVESTRE, Jacques, *La cuisine : tradition et techniques nouvelles*, Éditions L. T. Jacques Lanore, 1985.
- ORY, Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard-Julliard, 1998.
- PACAUD, Bernard, *L'Ambroisie, place des Vosges à Paris*, Robert Laffont, Paris, 1989.
- PAGÈS, Dominique, « De l'invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie : un patrimoine culturel immatériel en devenir (1<sup>re</sup> partie) », *Quaderni*, vol. 2, n° 103, 2021, p. 119-142.
- PASQUIN, Vincent, BONNARD, Stéphane, DEHOVE, Xavier, MOULIN, Patrick, L'HOSTIS, Pascal, IMBERT, Gérald, RICHEZ, Sébastien, VAN DAM, Emmanuel, *Technologie culinaire 1<sup>re</sup>, Tle Bac Pro Cuisine*, Éditions Delagrave, 2022.
- PASQUIN, Vincent, BONNARD, Stéphane, SOCHAS, Guillaume, DEHOVE, Xavier, MOULIN, Patrick, L'HOSTIS, Pascal, *Technologie culinaire 2<sup>de</sup> Bac Pro Cuisine*, Delagrave-Lanore, 2016.
- PASQUIN, Vincent, BONNARD, Stéphane, SOCHAS, Guillaume, DEHOVE, Xavier, MOULIN, Patrick, L'HOSTIS, Pascal, *Technologie culinaire 1<sup>er</sup> Bac Pro cuisine*, Delagrave-Lanore, 2017.
- PIC, Anne-Sophie, *Le livre blanc Anne-Sophie Pic*, Paris, Hachette Pratique, 2012.
- PIÈGE, Jean-François, *Jean-François Piège*, Flammarion, Paris, 2013.
- PISON, Gilles, MESLÉ, France, « La Covid-19 plus meurtrière pour les hommes que pour les femmes », *Population et sociétés*, n° 598, Paris, Ined, 2022. « <https://www.ined.fr/fr/publications/editions/population-et-societes/la-covid-19-plus-meurtriere-pour-les-hommes-que-pour-les-femmes/> (consulté le 4/01/2023) ».
- PITTE, Jean-Robert, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
- PLANCHE, Jean, SYLVESTRE, Jacques, *Les bases de la cuisine*, Paris, Éditions Jacques Lanore, 1965.

- PLANCHE, Jean, SYLVESTRE, Jacques, *Cuisine et travaux pratiques. C.A. P-B.E.P-B.T.H.*, Éditions Jacques Lanore, 1976.
- POULAIN, Jean-Pierre, *La cuisine d'assemblage*, Paris, Éditions BPI, 1992.
- POULAIN, Jean-Pierre, « Les nouveaux comportements alimentaires », *Revue technique des hôtels et des restaurants*, n° 521, 1993, p. 49-57.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes, pratiques*, Paris, Privat, 2001.
- POULAIN, Jean-Pierre, « Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise », in MONJARET, Anne (dir.), « L'alimentation au travail », *Consommation et société*, n° 2, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 97-110.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologie de l'obésité*, Paris, Presses universitaires de France, 2009.
- POULAIN, Jean-Pierre, « Sociologie de l'obésité : déterminants sociaux et construction sociale de l'obésité », in BASDEVANT, Arnaud (dir.) *Traité de médecine et de chirurgie de l'obésité*, Paris, Lavoisier, 2011, p. 35-47.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, 2012.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses universitaires de France, [2002] 2013.
- POULAIN, Jean-Pierre, DELORME, Jean-Marie, GINESTE, Muriel, LAPORTE, Cyrille, *Les nouvelles pratiques alimentaires ; entre commensalisme et vagabondage*, Paris, Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, Ministère de l'Éducation nationale, de la recherche et de la technologie, programme « Aliment Demain », 1995.
- POULAIN, Jean-Pierre, « Les repas : distribution journalière, structure, lieux et convivialité », in ESCALON, Hélène, BOSSARD, Claire, BECK, François (dir.), *Baromètre santé nutrition*, Paris, INPES, 2010.
- POULAIN, Jean-Pierre, LARROSE, Gabriel, *Traité d'ingénierie hôtelière. Conception et organisation des hôtels restaurants et collectivités*, Paris, Éditions Jacques Lanore, [1986] 1995.
- POULAIN, Jean-Pierre, NEIRINCK, Edmond, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*, Delagrave, Paris, [1988] 2004.
- POULAIN, Jean-Pierre, SAINT-SEVIN, Bernard, *La restauration hospitalière : des attentes alimentaires du malade hospitalisé à la conception du système de restauration*, Toulouse, CRISTAL, 1990.
- POULAIN, Jean-Pierre, SMITH, Wendy, LAPORTE, Cyrille, TIBÈRE, Laurence, ISMAIL, Mohd Noor, MOGNARD, Élise, ALOYSIUS, Marcella, NEETHIAHNANTHAN, Ari Ragavan, SHAMSUL, Amri Baharuddin, « Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns :

- Development of the Malaysian Food Barometer (MFB) », *Anthropology of Food*, 2015, « <https://hal.science/hal-01246073> (consulté le 26/01/2023) ».
- PRALUS, George, *Une histoire d'amour, la cuisine sous-vide, la cuisine de l'an 2000*, Pouilly-sous-Charlieu, Éditions Georges Pralus, 1985.
- PRIGENT-SIMONIN, Anne Hélène, HÉRAULT-FOURNIER, Catherine, *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles, Éditions Quae, 2012.
- PRONOVOST, Gilles, « Sociologie du loisir, sociologie du temps », *Temporalités*, n° 20, 2014, « <https://doi.org/10.4000/temporalites.2863> (consulté le 23/11/2022) ».
- PROST, Antoine (dir.), *La formation des maîtres. De 1940 à 2010*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2014.
- QUELLIER, Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (xv<sup>e</sup> – début xix<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.
- RAMBOURG, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises. Du Moyen Age au xx<sup>e</sup> siècle*, Paris, Perrin, [2005] 2010.
- RETEL, Olivier, *Les gens de l'hôtellerie*, Paris, Les éditions ouvrières, 1965.
- ROCHEDY, Amandine, « Particularités alimentaires en restauration collective », *L'Autre cuisine*, n° 22, 2022, p. 26-27.
- ROCHEDY, Amandine, RAYNAUD, Jean-Philippe, MAFFRE, Thierry, POULAIN, Jean-Pierre, « (Dé)formations du processus de néophobie. Une approche sociologique des particularités alimentaires des enfants avec un trouble du spectre autistique », *Neuropsychiatrie de l'Enfance et de l'Adolescence*, 2020, 68 (7), p. 347-355.
- ROCHEDY, Amandine, AUBOIRON, Sylvie, LAMBERT, Jean-Louis, « La "forme" plus motivante que la santé ? Reconfiguration des pratiques quotidiennes lors du passage à la retraite », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 2022, 57 (6), p. 407-416.
- ROMEYER, Cécile, « La restauration collective en quête de solutions logistiques », in PRIGENT-SIMONIN, Anne Hélène, HÉRAULT-FOURNIER Catherine (dir.), *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Versailles, Éditions Quae, 2012, p. 139-161.
- SAINT POL, de Thibault, « Le dîner des Français : un synchronisme alimentaire qui se maintient », *Économie et statistiques*, n° 400, 2006, p. 45-69.
- SANTÉ PUBLIQUE FRANCE, « Toxi-infections alimentaires collectives », 2022, « <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives> (consulté le 24/11/2022) ».
- SICOT, Dominique, « Le sous-vide sans stress au Méridien Montparnasse », *Néorestaurantion*, n° 373, 2001, p. 58-59.

- TAYLOR, Frédéric Winslow, *Shop Management*, Harper & Row, New York, 1903.
- TAYLOR, Frédéric Winslow, *The principles of scientific management*, New York and London, Harper & Brothers publishers, [1911] 1919.
- TERENCE, Isabelle, *Le monde de la grande restauration en France. La réussite est-elle dans l'assiette*, Paris, L'Harmattan, 1996.
- THIS, Hervé, *Révélation gastronomiques*, Paris, Belin, 1997a.
- THIS, Hervé, *Les secrets de la casserole*, Paris, Belin, 1997b.
- THIS, Hervé, *Casseroles et éprouvettes*, Paris, Belin, 2002a.
- THIS, Hervé, *Traité élémentaire de cuisine*, Paris, Belin, 2002b.
- THIS, Hervé, *De la science aux fourneaux*, Paris, Belin, 2007a.
- THIS, Hervé, *Cours de gastronomie moléculaire n° 1. Science, technologie, et technique... culinaires : quelles relations ?* Paris, Belin, 2007b.
- THIS, Hervé, *Cours de gastronomie moléculaire. Les précisions culinaires – Tome 2*, Paris, Belin, Quae, 2010.
- THIS, Hervé, CONTICINI, Philippe, GAGNAIRE, Pierre, JUNG, Émile, SAVOY, Guy, VERSINI, Olympe, *Propos culinaires et savants*, Paris, Belin, 1997.
- THIS, Hervé, GAGNAIRE, Pierre, *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Paris, Odile Jacob, 2006.
- TONDUSSON, Olivier, VICHARD, Jean-Philippe, *CAP Connaissances Technologiques de Cuisine*, Paris, Éditions BPI, 2002.
- TRUCHELUT, Jean-Michel, ZEIHNER, Pierre-Paul, *La pâtisserie de référence*, Paris, Éditions BPI, 2020.
- UNITED NATIONS, *World Urbanization Prospects 2018*, Department of Economic and Social Affairs, Population Dynamics, 2018, « <https://population.un.org/wup/Country-Profiles/> (consulté le 23/11/2022) ».
- VANHOUTTE, Jean-Marc, *La relation formation-emploi dans la restauration. Travail salarié féminin, fin des chefs-cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*, Th. 3<sup>e</sup> cycle, Sociologie, Paris, Université Paris X Nanterre, 1982.
- VEGAS, Anne, *Dans les cuisines des ministères*, Paris, Hachette littératures, 2003.
- VIARD, André, *Le cuisinier impérial*, Barba, 1806.
- VIARD, Jean, *Le sacre du temps libre. La société des 35 heures*, La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube, [2002] 2004.
- VIARD, Jean, *Penser les vacances*, La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube, 2007.
- VIGREUX, Pierre, *Des aliments en quête d'acteurs. L'École nationale des industries agricoles (1880-2014)*, Paris, Éditions Classiques Garnier, 2021.
- VUILLERME, Jean-François, « Cuisines centrales : l'irrésistible progression », *Néorestaurant*, n° 373, 2001.
- WANJEK, Christopher, *Food at work : workplace solutions for malnutrition, obesity, and chronic diseases*, Geneva, International Labour Organization, 2005.
- WARDE, Alan, CHENG, Shu-Li, OLSEN, Wendy, SOUTHERTON, Dale, « The

- changing practice of eating : evidence from UK time diaries, 1975 and 2000 », *British Journal of Sociology*, n° 58 : 1, 2007, p. 39-61.
- WARDE, Alan, MARTENS, Lydia, *Eating out : social differentiation, consumption and pleasure*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- WEBER, Max, *Le savant et le politique : une nouvelle traduction*, Paris, Éditions La Découverte, [1919] 2003.
- WEBER, Max, *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Flammarion, Paris, [1905] 2017.
- WHYTE, William Foote, *Men at Work*, Homewood, Dorsey Press, 1961.
- WOLFF, Jean-Marc, LEBLANC, Jean-Pierre, *Technologie culinaire à la carte*. LT Éditions Jacques Lanore, Paris, 1997.
- ZANCANARO, Frédéric, *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2019.
- ZARCA, Bernard, « Identité de métier et identité artisanale », *Revue française de sociologie*, vol. 29, n° 2, 1988, p. 247-273.