

Table des matières

Préface	1
Guy SAVOY	
Introduction	3
Partie 1. Le restaurant : un objet éminemment urbain	7
Introduction de la partie 1	9
Chapitre 1. L'origine géographique du restaurant : le milieu urbain	11
1.1. Du bouillon.....	11
1.2. ... à l'établissement	12
Chapitre 2. La concentration des restaurants dans le centre des villes	21
2.1. D'une logique de pôle.....	22
2.2. ... à une logique d'axes	35
2.2.1. Diffusion axiale	35
2.2.2. Diffusion sociale	40

Chapitre 3. La diffusion géographique des restaurants en province par les villes et les réseaux de villes	47
3.1. La diffusion géographique des restaurants en province : une application de la loi rang-taille	47
3.2. . . . mais perturbée par le tourisme	49
Partie 2. Le restaurant en ses lieux et en ses espaces géographiques	53
Introduction de la partie 2	55
Chapitre 4. Les logiques et stratégies de localisation des restaurants	57
4.1. Les logiques de proximité	57
4.1.1. Proximité avec la sphère politique et administrative et le monde des affaires	57
4.1.2. Proximité avec la sphère culturelle et le monde artistique	60
4.1.3. Proximité avec les commerces alimentaires et les lieux d’approvisionnement	64
4.2. Les logiques d’accessibilité	66
4.3. Les logiques d’aménités paysagères	73
4.4. Les logiques d’enracinement	80
4.4.1. Affectivité	80
4.4.2. Appropriation	83
Chapitre 5. Les restaurants en ville	95
5.1. Les restaurants en la petite ville	96
5.2. Les restaurants en la ville moyenne	98
5.3. De nouvelles dynamiques en grandes villes	99
Chapitre 6. Les restaurants en campagne et les rapports villes/campagnes.	105
6.1. Les restaurants en campagne	106
6.2. Le restaurant, les rapports ville/campagne et la nature dans la ville	108

Partie 3. Le restaurant au cœur du système touristique	121
Introduction de la partie 3	123
Chapitre 7. Les relations entre le restaurant et le tourisme	125
7.1. Les relations de complémentarité entre le restaurant et le tourisme	126
7.1.1. Le long des littoraux, à la plage	126
7.1.2. À la montagne.	128
7.2. Les relations d'interdépendance entre le restaurant et le tourisme	129
7.2.1. Le restaurant par le tourisme	129
7.2.2. Le restaurant pour le tourisme	137
Chapitre 8. Le restaurant, outil du tourisme gourmand	153
8.1. À Cavaillon	154
8.2. Au Puy-Sainte-Réparate.	160
8.3. À Megève	163
Chapitre 9. Le restaurant comme destination touristique gourmande	167
9.1. La destination touristique gourmande : du restaurant 3 étoiles Michelin.	167
9.2. . . . à un réseau de restaurants	172
Partie 4. Le restaurant comme outil de développement local	175
Introduction de la partie 4	177
Chapitre 10. Le restaurant et le développement local en milieux urbains	181
10.1. À l'échelle de la rue.	181
10.2. À l'échelle du quartier	191

Chapitre 11. Le restaurant et le développement local en milieux ruraux	197
11.1. À l'échelle du plateau.	198
11.2. À l'échelle du pays	205
11.3. À l'échelle du village	213
Partie 5. Le restaurant : quel patrimoine ?	221
Introduction de la partie 5	223
Chapitre 12. Le restaurant : du monument au patrimoine	225
12.1. Le restaurant comme monument historique.	225
12.2. Le restaurant comme vitrine du patrimoine culturel immatériel.	247
12.2.1. Le restaurant-répertoire	247
12.2.2. Le restaurant-réservoir.	251
12.2.3. Le restaurant-observatoire.	254
12.2.4. Le restaurant-conservatoire	257
12.3. Le restaurant dans le patrimoine	262
Chapitre 13. Les touristes comme acteurs de la patrimonialisation du restaurant	265
13.1. Les brasseries parisiennes	265
13.2. Les bouchons lyonnais	273
13.3. Le restaurant <i>La Mère Poulard</i> au Mont-Saint-Michel	276
13.4. Et les bouillons ?	278
Conclusion	289
Bibliographie	291
Index	301