

Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation

Marie-Pierre Julien, Céline Rosselin

DANS **CORPS** 2012/1 N° 10 , PAGES 75 À 84

ÉDITIONS **CNRS ÉDITIONS**

ISSN 1954-1228

ISBN 9782271073976

DOI 10.3917/corp1.010.0075

Date de mise en ligne : 01/06/2017

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-corps-2012-1-page-75?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour CNRS Éditions.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur cairn.info/copyright.

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation

Marie-Pierre JULIEN et Céline ROSSELIN

Alors qu'il combattait son dégoût premier, C. Lévi-Strauss (1953/1993) se délecta de la douce saveur des *koro*, tandis que P. Stoller et C. Olkes (1990) faisaient les frais du courroux d'une femme de famille songhaï (Niger) en se voyant servir une sauce insipide. L'ethnographie est cette expérience émotionnelle vécue dans la rencontre, certes avec l'autre humain, mais aussi entre un corps et des matières à incorporer. À partir de deux enquêtes, l'une réalisée auprès d'adolescents¹ et l'autre auprès de sportifs de haut niveau², nous proposons d'aborder : les matières en jeu dans l'action de manger et les émotions provoquées ; les conséquences émotionnelles de l'acte alimentaire sur le sujet lui-même considérant que c'est en mangeant que l'on devient mangeur ; les conséquences des relations entre sujets et objets sur l'environnement émotionnel global des sujets. Nous espérons aussi, à travers la prise en compte des émotions, enrichir nos analyses du couplage sujet-objet.

Au cours de nos travaux (Julien & Rosselin, 2005 et 2009), nous avons insisté

pour que l'analyse des cultures matérielles, dont celles liées à l'alimentation et plus précisément encore ici à l'acte de manger, passe par la prise en compte de la matière. Nous avons dénoncé ainsi les approches qui renvoient les objets à autre chose qu'eux-mêmes (signe, symbole ou représentation) montrant que les sujets et les objets forment un couplage, les seconds étant constitutifs des premiers du fait des matérialités en jeu.

La question de l'alimentation ne fait pas exception. Des anthropologues ont avancé contre les arguments nutritionnistes, avec pertinence toutefois, que l'aliment n'est pas le nutriment, qu'il y a des représentations et qu'il se joue autre chose que du corporel dans le registre alimentaire. Mais n'oublions pas cependant de mesurer le gain anthropologique à interroger l'alimentation d'un point de vue matériel dans son rapport à une autre matérialité : le corps. J. Kieschnick (2008) a montré la richesse d'une analyse des liens entre objets religieux et émotions. Nous allons plus loin en montrant que ces liens sont tissés par l'action des corps sur les matières. Aussi, nous

posons l'hypothèse que les émotions sont situées et qu'elles s'éprouvent dans les relations avec les objets matériels. En outre, émotions et matières sont prises dans des réseaux d'actions (actions sur les actions des autres et actions sur soi)

et participent, par leur enrichissement mutuel, à la construction des sujets. C'est à la condition de saisir l'acte alimentaire *ici et maintenant* et comme fin en soi que nous pourrions prendre les émotions au sérieux.

Prendre la matière au sérieux

Prendre la rencontre des matières au sérieux n'est pas sans risque, et notamment celui de s'attarder sur ce qui devrait être recouvert d'un voile de pudeur, si l'on en croit le long processus de civilisation qui a mis le corps à distance, en Occident, selon N. Elias (1973). Cette mise à distance du corps, de ses odeurs, de ses bruits et de ses déchets, liés en grande partie à l'acte de manger, imposerait donc le silence une fois les nourritures ingurgitées. N. Châtelet (1977/1998), comme nombre de ses collègues, y voit les influences de Platon lorsqu'elle conclut qu'«il ne s'agit pas, bien sûr, de refuser la nourriture, mais de la concevoir de telle façon qu'elle traverse le plus discrètement possible le corps, sans l'abîmer, avec le plus de neutralité, à sa place finalement dans l'ordre des valeurs de la hiérarchie platonicienne qui n'a guère d'intérêt pour les aléas du corps» (p. 124). Nous pensons que la question du silence autour de ces matières prises dans l'action de manger (corps et aliment), comme celui qui entoure l'ensemble de nos rapports quotidiens aux objets, a surtout partie liée

avec le fait qu'elles relèvent de connaissances procédurales qui ne se disent pas ou ne commencent à se dire que quand elles posent problème. Un noyau oublié brisant une dent, un plat difficile à digérer provoquant des flatulences, et l'on repense à ce corps masticateur et digestif. Le corps, l'aliment et l'acte de manger appartiennent tous à cet allant de soi du quotidien, résultats d'apprentissages longs, se passant à la périphérie de la conscience. Les émotions explicites peuvent alors être vues comme un mode d'entrée dans un des aspects du couplage silencieux «homme-objets agi»³.

Que la pensée platonicienne ait envahi jusqu'à nos papilles gustatives, que la pudeur nous oblige à taire nos émotions corporelles ou que le couplage soit tel qu'il confine au silence des automatismes ne signifient pas que nous ne soyons jamais émus lorsque nous mangeons. La rencontre avec des textures, des saveurs, des consistances, des odeurs, est source d'expériences corporelles structurant le rapport à l'alimentation. Cette rencontre devient déclencheur d'émotions en stimulant les sens.

« Avant même que tu rentres dans la cantine, ça pue déjà à l'extérieur »

La texture, notamment à travers le contact direct avec la nourriture, est très présente dans les goûts et dégoûts que manifestent les adolescents à propos de l'alimentation. Alice (une élève de classe terminale) est dégoûtée par la consistance de « la sauce tomate et la purée. La sauce tomate cela va sur la pizza... ». Lors d'une discussion avec un groupe de jeunes filles (15-18 ans) à Strasbourg (en décembre 2008), la majorité des lycéennes présentes affirme aimer manger avec les doigts : « tout ce qu'on peut », « le Nutella, avec LE doigt », « les Macdo bien sûr ! » Maud, elle, exprime une opinion contraire : « Non, moi j'ai horreur de ça. Même si je vais au Macdo, je mange avec des couverts. Cela me dégoûte complètement ! » Pour s'expliquer, Maud fait intervenir l'éducation qu'elle a reçue : « Oui, ma mère, dès que je prenais un truc avec les mains, elle m'en mettait une, alors... »

Les aliments ne sont donc pas l'unique déclencheur de l'émotion : celle-ci naît de la rencontre, bien physique, d'un aliment avec un sujet (son corps, son histoire, son éducation, sa mémoire⁴, etc.) dans une situation donnée qui provoque des émotions. Ainsi en est-il des sensations de froid ou de chaud. Pour le judoka qui doit faire un régime très strict (à un gramme près, celui qui fait changer de kilo) afin de combattre dans sa catégorie de poids le jour de la compétition, la sensation de l'eau qui coule dans la

bouche, à la suite de la privation, sera source d'émerveillement : « Dès le premier contact de l'eau avec mes lèvres, ma bouche, ma gorge puis mon œsophage et mon estomac, une intense sensation de fraîcheur et de détente s'emparait de moi. C'est comme si l'eau soulageait ma souffrance et ma soif au niveau cellulaire, puis que ce bien-être se diffusait de proche en proche jusqu'à s'étendre à l'ensemble de mon corps. »

Les émotions sont aussi activées par les odeurs qui peuvent être jugées bonnes ou mauvaises et avec lesquelles nous savons rarement composer tant elles semblent intrusives et incontrôlables, sauf à faire disparaître la source⁵. Les odeurs servent ainsi de point de départ au jugement de la restauration scolaire par les jeunes. C. Rodier⁶ cite des adolescents décrivant les odeurs de cuisine et les émotions qu'elles suscitent : « Quand il y a des frites, ça sent bon mais si par exemple on a le droit à du chou, parfois, je me mets le nez dans mon écharpe, ça sent trop mauvais, je ne supporte pas ! » Certains adolescents considèrent certaines odeurs comme intolérables : « L'odeur de l'agneau, je ne peux pas, ça me dégoûte » ou « le pire c'est quand il y a du brocoli, ça s'imprègne sur mes vêtements, après j'ai l'impression toute l'après-midi, de sentir mauvais. » L'odeur est vécue comme une agression : « Quand il y a des épinards, rien qu'à l'odeur, j'ai envie de vomir. » Les odeurs

de cantine jugées négatives sont associées aux risques qu'elles imprègnent les corps devenus alors honteux : « De toute façon, ceux-là ils avaleraient n'importe quoi. Parfois ils se resservent plusieurs fois alors que ça sent trop mauvais, la honte quoi. »

L'ouïe intervient dans les émotions provoquées par l'acte alimentaire au moment où il est vécu. Il s'agit tout autant du bruit des choses qui sont mangées, que de celui que font les convives : un pet ou un rot, le bruit des biscottes croquantes ou de certaines céréales arrosées de lait, donnent naissance à des émotions très différentes, de l'agacement au ravissement en passant par

l'envie, selon les situations et les auditeurs.

Dans les exemples que nous avons choisis, les émotions explicites émergent quand l'évidence qui relie le sujet aux objets, le mangeur aux aliments, est rompue. Les raisons de cette rupture sont multiples, mais elles viennent ici d'un « choc » sensoriel (jusqu'au sentiment d'agression). L'émotion explicite équivaldrait ainsi à la prise de conscience que l'objet est différent de soi, hors de soi. Ceci est d'autant mieux perçu sans doute quand le mangeur ne s'attend pas à l'effet de l'aliment incorporé par le corps, la surprise venant renforcer les émotions vécues.

Mâcher, déglutir, couper, piquer, arracher, picorer...

Manger, s'alimenter, bouffer, se bâfrer, dévorer, déguster, se restaurer, ne sont pas synonymes : ils engagent dans un corps à corps (Warnier et Julien, 1999) aux matières à chaque fois différent, provoquant des émotions elles aussi différentes. De même, mâcher, déglutir, porter la nourriture à sa bouche ou se baisser pour l'avalier, piquer à l'aide d'une fourchette, couper, arracher, picorer, avec les mains, avec des couverts, assis, debout, couchés, en marchant, partager, sont des techniques du corps différentes qui nécessitent un apprentissage, qui se rejouent quotidiennement et sont validées, dans une situation donnée, par le collectif en présence.

La peur de la honte peut être à l'origine du choix des aliments consommés

ou rejetés, – nous l'avons vu à propos des odeurs chez les adolescents interrogés par C. Rodier – comme de certaines techniques du corps. L'angoisse de la tâche sur le vêtement, surtout chez les filles, impose de savoir manger un sandwich épais, sans produire de dégoulinures, sans se tâcher, mais sans non plus manger le papier qui l'entoure. Il faut le serrer à pleine main, mais pas trop pour ne pas l'écraser, assez pour pouvoir mordre dedans sans en faire gicler le contenu. Cela nécessite de la dextérité car les tâches font l'objet de moqueries et transforment l'adolescent en « cochon » : « euh, tu manges comme un barbare ! » ou « il mange comme un blédard. » (Diasio, Julien, Lacaze, 2009)

Ces techniques du corps sont sexuées, du fait d'éducatrices différenciées, comme l'a mis en évidence D. Guilhem: «les mecs sont souvent sales, ils mangent la bouche ouverte, on voit tout c'est dégoûtant, si la nourriture tombe sur eux ça n'a aucune importance, ils ont le t-shirt sale mais ça les embête pas» (Marianne, 16 ans). Les garçons ne sont pas en reste à propos du comportement des filles: «les filles veulent garder les mains propres, elles évitent de toucher la nourriture, moi je m'en fous je m'essuie après» (Rémi, 12 ans). En effet, certaines filles coupent et étalent du pâté sur du pain à l'aide d'un couteau, au lieu de le manger en sandwich, coupent une pomme en quartiers au lieu de croquer dedans. Le rapport à l'aliment et les

émotions qui l'accompagnent sont bien sexués. Au-delà de ce constat, les adolescentes expriment mais aussi, éprouvent et construisent leur différence en ne cachant pas leurs émotions: il faut voir les regards exaspérés de certaines adolescentes quand des garçons se crachent des pépins de raisin dessus ou lorsque les garçons se mettent des frites dans les narines. Si certaines rigolent dans un premier temps, rapidement elles conformément leurs émotions aussi au groupe de filles et détournent dédaigneusement les yeux. Le refus de mélanger les saveurs ou de se lancer des défis permet aux filles, au cours des interactions sociales, non seulement d'affirmer une distinction de genre, mais surtout de la vivre corporellement et émotionnellement.

Manger comme expérience de soi

L'acte de manger, en tant qu'il suscite des émotions et modifie nos expériences corporelles, est constitutif du sujet. Pas uniquement parce que sans nourriture, l'être humain ne saurait survivre, mais aussi parce que l'alimentation permet au sujet de distinguer le soi du non soi à travers un processus relativement volontaire, ou au moins connu, et conscient d'incorporation⁷ d'éléments extérieurs au corps. Cela ne signifie pas pour autant que manger ne se fasse pas, pour une grande partie de la technique corporelle, à la périphérie de la conscience, comme nous l'avons dit plus haut.

Les émotions explicites, créées par la rencontre avec les aliments ingérés, contribuent à se connaître à travers la capacité de reconnaissance des saveurs, des odeurs, mais aussi de la satiété, de l'ivresse, et de ses limites. «Marc sous les regards attentifs et amusés de ses voisins de table parvient à avaler une cuillère remplie de ketchup et de crème dessert au chocolat et de commenter: «*ha c'est vraiment trop deg*»». C'est toutefois avec fierté qu'il a démontré son courage. Manger peut ainsi modifier la perception de soi.

Manger transforme aussi directement le corps, les apparences, les perceptions

corporelles et les techniques du corps. Si cela est vrai pour tout le monde, cela est particulièrement remarquable dans les sports où les régimes alimentaires gouvernent la pratique. Par exemple, le sumo ne tient pas compte des catégories de poids: un sumotori de 130 kg peut rencontrer un adversaire de 200 kg. Pour autant, comme le souligne M.-F. Noel-Waldteufel (2005), la pratique génère aussi un rapport particulier à l'alimentation: il n'est pas question de perdre en masse adipeuse, bien au contraire. Un régime alimentaire spécifique (riche en protéines) doit permettre de développer un ventre arrondi pour déplacer le centre de gravité du corps vers le sol, être plus stable lors des combats, et pour constituer un pare-chocs (les chocs sont brutaux). Les efforts sportifs d'après repas sont prohibés puisqu'il faut prendre du poids et enrober le corps. Ces changements de morphologie s'accompagnent aussi de modification des émotions quotidiennes. Dans le judo ou la boxe, un changement de catégorie de poids entraîne des façons de combattre très différentes (plus on monte dans les catégories de poids, plus la force physique vient remplacer la vitesse). L'importance des régimes dans ces pratiques s'explique donc fort bien: en mangeant trop ou pas assez, il est possible de perdre son judo ou sa boxe avec l'ensemble des sensations habituellement éprouvées.

Le régime comme technique de soi sur soi est motivé par des enjeux de performances et de mise en scène de soi, ou par des émotions négatives qui peuvent aller jusqu'à un dégoût de soi. Nous ne reviendrons pas ici sur les motivations des individus à faire des régimes, la littérature sociologique ayant déjà abondamment discuté les dimensions sociales, culturelles et politiques qui interviennent dans leur mise en place et le «gouvernement des corps» (Memmi et Fassin, 2004)⁸. Les émotions qui accompagnent les régimes alimentaires sont parfois simplement liées au constat des effets de ce régime sur le corps, sur des sensations propres (re)découvertes. Dans ce cas, elles sont majoritairement positives. Ces émotions peuvent aussi être négatives lorsque le régime vient transformer des techniques du corps au point de participer à la perte d'un savoir-faire, comme dans les pratiques sportives décrites plus haut. Cette perte n'est pas de pure forme et touche l'être en profondeur⁹, car les savoir-faire sont aussi des savoir-être (Julien & Rosselin, 2009), les actions sur la matière transformant le sujet agissant. Ces expériences de soi à travers l'acte de manger ne se font jamais totalement en dehors des réseaux d'actions sur les actions dans lesquels un sujet est engagé. En ce sens, manger c'est aussi partager.

Partager : À table ?

Pour I. Garabuau-Moussaoui & *al.* (2002, p. 48), l'alimentation est un moyen d'analyse de «cultures matérielles, de rapports sociaux domestiques ou publics, et des symboliques qui organisent les différentes visions du monde à travers l'espace et le temps». Nous aimerions montrer ici que l'alimentation n'est pas qu'un révélateur des relations humaines, des structures sociales ou de la culture, mais que l'interaction entre le corps et les aliments construisent les relations sociales, les places dans la société ou le partage.

Ainsi, après avoir trouvé «*deg*» la cuillerée de danette au ketchup, Marc s'adresse à son ami : «allez à toi maintenant, avales aussi!», mais l'autre répond «t'es fou, je vais pas massacrer ma danette pour toi!» Marc rétorque alors «t'as pas de courage... y a que moi qu'en ai» (Guilhem, *ibid.*). Dans le «manger ensemble» (à la cantine ou dans la rue) des adolescents rencontrés, il y a de la culture motrice partagée qui construit le sujet, sa place et sa relation aux autres, ainsi que le groupe adolescent.

Les émotions ont donc une dimension relationnelle, contribuent à produire des identités et à agir sur cette production (Katz cité dans Bilhaut, 2007). Ainsi de ces jeunes qui se délectent de plats préparés par les grands-parents : «[Mon grand-père] il fait trop bien le porc!», «Ma grand-mère, elle fait super bien les escalopes à la crème», et à propos de la soupe si mauvaise, «sauf celle de ma mamie. Ma grand-mère, pour que j'en

mange, elle m'en apporte à la maison». Cette soupe ne sert pas à révéler au chercheur l'amplitude de la famille, la fréquence de ses contacts ou la densité des services rendus, c'est avec cette soupe que se maintiennent et s'actualisent les liens intergénérationnels et se construit une conformité à l'identité familiale, du fait notamment du plaisir qu'elle suscite.

La table et l'alimentation sont des figures emblématiques du partage (*La table et le partage*, 1986), au point que tout ce qui touche aux transformations de l'une et de l'autre nourrit les fantasmes les plus défaitistes en matière de convivialité et, bien sûr, de commensalité. Le terme de commensalité lui-même suppose le partage à la même table. «Manger ensemble peut être l'expression de sentiments collectifs», comme le souligne A. Hubert (2006, p. 7), mais manger ensemble est également l'occasion de créer ce collectif grâce aux émotions partagées. Le partage, faire ensemble, rire et ressentir ensemble, est un moment privilégié de construction d'une culture commune et de lectures émotionnelles communes du monde qui peuvent se réaliser ailleurs qu'autour d'une table. Les techniques du corps adolescentes, lorsque les jeunes mangent en groupe dans la rue par exemple, viennent ainsi contredire l'association nécessaire entre un lieu où l'on consomme, défini *a priori*, et la possibilité de partage.

Pourtant, comme l'a très bien montré J. Candau (2009) à propos des médecins légistes, le partage n'implique pas néces-

sairement la coprésence des sujets, la confrontation aux mêmes matières et les émotions qui l'accompagnent pouvant suffire à les construire identiquement, «du fait du partage naturel de certaines aptitudes cognitives et du partage culturel de tout un univers de connaissances infra-conscientes relatives à la matière travaillée» (p. 235). Les adolescents partagent une culture commune, certes en mangeant tout en déambulant

dans l'espace urbain, mais également en mangeant seul devant une télévision ou un ordinateur. Cela est encore plus explicite pour les sportifs de haut niveau : au-delà du «manger ensemble», à aliments, à régimes alimentaires et à techniques du corps communs, ils construisent des cultures motrices qui génèrent des répertoires d'émotions tout autant qu'elles sont générées par eux.

En guise de dessert

C'est dans la relation matérielle entre un sujet et des aliments – différente selon les situations (le lieu, les convives qui partagent l'acte alimentaire, le moment, mais aussi l'état psychologique et physique du sujet) – que se construit le sujet en tant que mangeur, culturellement et socialement situé. L'importance de la situation alimentaire est soulignée également par A. Dupuy (2009) qui met en évidence le renforcement des processus identitaires par les schèmes d'actions d'alimentation et, réciproquement, les modalités individuelles de l'appropriation de ces processus identitaires dans l'action de se nourrir. Le plaisir et le déplaisir de manger se trouvent donc moins dans l'aliment que dans ce qui se passe *ici et maintenant* lorsque nous mangeons. Cette rencontre stimule les sens et se décline en diverses techniques du corps, le tout déclenchant des émotions, qui se jouent ou peuvent se modifier à chaque fois. Les émotions qui sont en jeu

dans le rapport aux aliments, leurs manifestations et leur partage, interviennent dans la construction de soi, des identités sexuées, des relations sociales, et forment ainsi de véritables cultures corporelles et motrices.

Notes

1. Les données sur les adolescents sont issues d'AlimAdos, recherche financée par l'ANR (appel d'offres PNRA 2007). Y sont associés des chercheurs de l'UMR 7236 *Cultures et Sociétés en Europe* (CNRS, Université de Strasbourg) et de l'UMR 6578 *Anthropologie Bioculturelle* (CNRS, Université de la Méditerranée).

2. L'essentiel des données repose sur le travail de thèse de Mickael Hilpron consacré au judo de compétition (UFR STAPS, Orléans).

3. Il est commode méthodologiquement de considérer les émotions comme des jugements ou des évaluations sur le monde (Fernandez, 2006 : 157), afin de faire reposer l'analyse sur leur verbalisation. Si les psychologues ont bien montré que toutes les émotions ne sont pas conscientes (Channouf, 2006), nous avons choisi de privilégier les émotions explicites dans ce qui est, pour nous, une première réflexion « frontale » sur cette que-

stion. Pour une analyse des mécanismes d'incorporation qui démontrent le couplage objets-sujet, voir entre autres J.-P. Warnier (1999), M.-P. Julienn & C. Rosselin (2005, 2009).

4. La madeleine de Proust est l'archétype du stimulus déclenchant un processus de remémoration.

5. Nous connaissons toutefois la faculté d'adaptation et d'habituation de l'odorat (Candau, 2000).

6. Merci à Christine Rodier (équipe de Strasbourg) et à Dorothée Guilhem (équipe de Marseille) pour leurs données présentées lors du Colloque AlimAdos, Paris 12 et 13 octobre 2009.

7. Le fait que nous associons ici incorporation et volonté montre que l'incorporation n'est pas nécessairement cet acte passif parfois décrit et qu'elle peut s'approcher de ce que J.-P. Corbeau (2008) nomme «l'incorporation» qui laisse place au plaisir gustatif, à la jubilation.

8. Le régime alimentaire fait écho à ce que décrit Crapanzano (1994) comme l'imposition d'un régime émotionnel particulier à travers, «en Europe, toute une industrie (religieuse, pédagogique, psychothérapeutique, chimiothérapeutique)». À propos de l'alimentation, A. Hubert (2006, p. 8) montre que «l'exploitation des émotions se fait sentir dans le devoir de norme et de santé».

9. Une très belle description des émotions en situation de perte de savoir-faire se trouve sous la plume de D. Linhart, dans *l'Établi*, lorsque le retoucheur Demarcy se voit imposer un nouvel établi par l'Organisation du travail.

Bibliographie

- Bilhaut A.-G. 2007, «Les mots du corps: une ethnographie des émotions des soignants en oncologie», ethnographiques.org, N° 14, [En ligne] Consulté le 12 octobre 2009, <http://www.ethnographiques.org/2007/Bilhaut.html>.
- Candau J. 2000, *Mémoire et expériences olfactives*, Paris, PUF (Sociologie d'aujourd'hui).
- Candau J. 2009, dans Julien M.-P. & Rosselin

C. (eds.), *Le Sujet contre les objets... tout contre*, «Expérience sensorielle, subjectivation et partage: le corps des médecins légistes». Paris, CTHS, pp. 221-242.

Channouf A. 2006, *Les Émotions. Une mémoire individuelle et collective*. Sprimont, Mardaga.

Châtelet N. 1998, *Le Corps à corps culinaire* (1977). Paris, Seuil.

Corbeau J.-P. 2008, «Casser la croûte! Pour une "incorporation" jubilatoire», *Corps* 2008/1, N° 4: 79-83.

Crapanzano V. 1994, «Réflexions sur une anthropologie des émotions», dans *Terrain. Les émotions*, n° 22: 109-117. [En ligne], mis en ligne le 15 juin 2007. Consulté le 13 août 2009. URL: <http://terrain.revues.org/index3089.html>.

Diasio N., Julien M.-P. & Lacaze G. 2009, «Déjeuner en ville: mobilité urbaine et techniques du corps adolescentes», dans Diasio N., Hubert A. & Pardo V. (eds.), *Alimentations adolescentes en France*, Paris, Cahier de l'OCHA, pp.67-77.

Dupuy A., 2009, «Configurations de la transmission alimentaires et modalités d'appropriation d'enfants et de jeunes», dans Burnay N. & Klein A., *Figures contemporaines de la transmission*, Namur, PUN, pp.59-79.

Elias N. 1973, *La Civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy.

Fernandez F. 2006, «Émotion», dans Andrieu B. (ed.), *Le dictionnaire du corps en sciences humaines et sociales*, Paris, CNRS, pp.157-158.

Garabuau-Moussaoui I., Palomares E. & Desjeux, D. 2002, *Alimentations contemporaines*. Paris, L'Harmattan.

Hubert A., 2006. «Nourritures du corps, nourritures de l'âme. Émotions, représen-

- tations, exploitations», Lemangeur-ocha.com.
- Julien M.-P. & Rosselin C. 2005, *La Culture matérielle*, Paris, La Découverte.
- Julien M.-P. & Rosselin C. (eds.) 2009, *Le Sujet contre les objets... tout contre*. Paris, CTHS.
- Kieschnick J. 2008, «Material Culture», dans Corrigan J. (ed) *The Oxford handbook of religion and emotion*, Oxford, Oxford University Press, pp. 223-237.
- La Table et le partage*, 1986, Paris, La Documentation Française.
- Lévi-Strauss C. 1955, *Tristes Tropiques*, Paris, Plon.
- Memmi D. & Fassin D. (eds.) 2004, *Le Gouvernement des corps*. Paris, EHESS (Cas de figure, 3).
- Noel-Waldteufel M.-F. 2005, «Le rôle de l'alimentation dans les constructions des corps extrêmes: l'exemple des bodybildeurs et des sumotoris», dans Sirost O. (ed.), *Le Corps extrême dans les sociétés occidentales*, Paris, L'Harmattan, pp. 257-265.
- Warnier J.-P. & Julien M.-P. 1999, *Approches de la culture matérielle. Corps à corps avec l'objet*. Paris, L'Harmattan.
- Warnier J.-P. 1999, *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*, Paris, PUF.