

1. Record Nr.	UNINA9910724324003321
Autore	Williot Jean-Pierre
Titolo	Mobilites alimentaires : restaurations et consommations dans l'espace des chemins de fer en France : XIXe-XXIe siecle // Jean-Pierre Williot
Pubbl/distr/stampa	Paris : , : Editions de la Sorbonne, , 2021
Descrizione fisica	1 online resource (288 pages) : illustrations
Collana	Mobilites & Societes
Soggetti	Food consumption - France Railroads - France
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Nota di contenuto	Avant-propos -- Remerciements -- Introduction -- Partie 1. La faim du voyage des années 1830 aux années 1920 -- Chapitre 1. L'entrée du chemin de fer dans les temps alimentaires -- Chapitre 2. Les buffets de gare vitrines de l'urbanité d'un siècle à l'autre -- Chapitre 3. La conception d'une restauration ferroviaire mobile -- Partie 2. Les ressorts de l'innovation des années 1920 aux années 1970 -- Chapitre 4. La farce du patrimoine localisme et régionalisme des buffets de gare -- Chapitre 5. Nouvelles tendances, nouvelles techniques, nouveaux voyages -- Chapitre 6. Comptes et mécomptes de la restauration ferroviaire -- Partie 3. Les mangeurs mobiles des années 1970 à l'horizon 2020 -- Chapitre 7. Du faste au Fast -- Chapitre 8. Les ruptures du service TGV -- Chapitre 9. L'avenement de la table rase -- Conclusion -- Sources et bibliographie -- Table des illustrations.
Sommario/riassunto	Au même titre que les auberges routières de célèbres nationales, les somptueuses salles à manger des paquebots transatlantiques, les services à bord du transport aérien, la restauration ferroviaire a pris place dans les alimentations mobiles. Des années 1830 aux années 2020, ses formes ont varié. En France, elle se résume aujourd'hui au bar des TGV, aux boutiques de vente à emporter près des quais et aux restaurants mêlés des quartiers de gare. Mais elle cache une histoire longue. Les buffets de gare sont apparus aux débuts du chemin de fer. Parfois tables de haute cuisine jusque dans les années 1950, ils ont ensuite été relégués à des rôles secondaires. L'idée de

raccorder une voiture-restaurant aux convois des voyageurs aisés a connu un succès réel à la fin du XIX^e siècle. L'image rémanente des grands express finit par rejeter dans l'ombre le wagon-bar de banlieue et le panier garni avale dans l'inconfort par la majorité des mangeurs. C'est pour eux que le plateau-repas, le chariot ambulant et le Gril-Express ont été conçus. L'histoire de la restauration ferroviaire croise ainsi l'étude de l'alimentation et la dynamique des mobilités, le cadre des entreprises et les pratiques de consommation.
