

The essays in this special issue are, with one exception, a selection taken from a 2008 workshop entitled *Domestic Foodscapes: Towards Mindful Eating?* held at Concordia University in Montreal. The aim of the workshop was to explore a conceptual Venn diagram consisting of three intersecting sets: the home; the culture of food; and the concept of mindfulness. Not surprisingly, the attendees represented a diverse cross-section of disciplines including anthropology, American studies, architecture, communication studies, design, English literature, history, geography, human-computer interaction, marketing, nutrition, psychology, religion, women's studies, and, oh yes, research related to foodways, food science, and food and drink.

Indeed, at the heart of the event was the challenge to find ways to work collaboratively across fields that have differing sets of assumptions and methodologies. The *Domestic Foodscapes* workshop was conceived out of a misunderstanding arising from alternate definitions of the very word "domestic." To Jordan LeBel, then a professor at Cornell University's School of Hotel Administration, the term encompassed an array of domains including at the scale of the nation, as in Gross Domestic Product. It was not instinctive for Rhona Richman Kenneally, a professor in the Department of Design and Computation Arts at Concordia and with a background in architecture, to think in such terms; for her, domestic constitutes the zone of the household. Notwithstanding—perhaps even because of—this initial confusion, the workshop proved rewarding because of negotiations that subsequently took place regarding how to approach any data being addressed, how to analyze it, report the findings, even cite sources that were used. Not only did this exercise introduce each participant to new ways of doing and thinking about things, it made us question our own habits and tacit beliefs, and re-confirm—or modify—them. We hope this

Les articles de ce numéro thématique proviennent, à l'exception d'un seul, d'un atelier qui s'était tenu à l'Université Concordia, à Montréal, en 2008, et intitulé *Domestic Foodscapes : Towards Mindful Eating ?* [*Paysages alimentaires domestiques. Vers une alimentation consciente ?*] Cet atelier avait pour objectif d'explorer un diagramme de Venn conceptuel constitué de trois ensembles se recoupant : le foyer, la culture alimentaire et le concept de conscience. Les personnes qui y assistaient représentaient, ce qui n'a rien d'étonnant, un entrecroisement de disciplines diverses, parmi lesquelles l'anthropologie, les études américaines, l'architecture, les études en communication, le design, la littérature anglaise, l'histoire, la géographie, les études en interface homme/machine, le marketing, la nutrition, la psychologie, la religion, les *women's studies* et ah, oui, la recherche sur les modes d'alimentation, ainsi que sur la nourriture et la boisson.

De fait, au cœur de cet événement, il y avait surtout la préoccupation de découvrir des moyens de travailler en collaboration avec des champs d'études se fondant sur des hypothèses et des méthodologies différentes. L'atelier des *Paysages alimentaires domestiques* avait été conçu à la suite d'incompréhensions qui s'étaient manifestées à partir de définitions alternatives du simple mot « domestique ». Pour Jordan LeBel, à l'époque professeur au School of Hotel Administration de l'Université Cornell, ce terme recouvrait un vaste ensemble de domaines, certains à l'échelle de la nation, comme dans le cas du « produit intérieur brut », en anglais *gross domestic product*. Pour Rhona Richman Kenneally, architecte de formation et professeure au Department of Design and Computation Arts de l'Université Concordia, penser en ces termes n'avait rien d'évident ; pour elle, le domestique relevait de l'orbe de la maisonnée. Néanmoins, malgré cette confusion initiale, ou peut-être grâce à elle, cet atelier fut profitable

collection continues to make opaque what is often rather transparent, namely the infrastructures of knowledge that belong to particular fields of scholarship, and the mediation that must inevitably take place when crossing from one's own area(s) of expertise to new ones.

That being said, in setting up the collection for the reader, certain definitions seem required. "Domestic" will, in these essays, relate to the household and to the house, "our first universe, the real cosmos in every sense of the word" according to Gaston Bachelard (1994: 4). In that environment, food culture is transferred (or not) across generations and diverse audiences; rituals are created, observed or abandoned by virtue of a myriad of stimuli; and prescriptives about cooking and eating, not to mention convenience foods in various stages of preparation, enter the kitchen and are personalized and modified (or not) for the purposes of the household.

The genesis of the term "foodscape" likely emerges from Arjun Appadurai's conceptualization of "scapes" as capturing dimensions of global cultural flow, inasmuch as he uses the suffix "to indicate first of all that these are not objectively given relations which look the same from every angle of vision, but rather ... are deeply perspectival constructs, inflected very much by the historical, linguistic and political situatedness of different sorts of actors" (1990: 296-97).¹

An early use of the "food" prefix can be found in a study by Lewis Holloway and Moya Kneafsey. They refer to the U.K. as a somewhat disembodied or "placeless foodscape" (2000: 286)—although one undergoing a sort of rehabilitation by virtue of the emergence of British Farmer's Markets that feature locally grown or produced foodstuffs—as compared with countries whose food production was strongly rooted to a particular region. Over time, the geographic range of a foodscape becomes more focused in the hands of other researchers, for example on such cities as Glasgow and Bangkok.² In her investigation of the latter, Gisèle Yasmeeen takes the position that "like the concept of landscape, which is a view of space from a certain perspective, a *foodscape* can be thought of as a point of view on a given place"; the term thus emphasizes "a spatialization of foodways and the interconnections between people, food, and places" (2007: 525).³ Jeffery Sobal and Brian Wansink (2007) narrow the confines even more in their exploration of "kitchenscapes, tablesapes, platescapes and foodsapes," built environments of varying scales that influence

en raison des négociations qui y eurent lieu au sujet de la manière de considérer les données, de les analyser, de rapporter les découvertes, même de citer les sources utilisées. Non seulement cet exercice a-t-il permis à tous les participants de découvrir de nouvelles manières de faire et de penser, mais il les a également incités à interroger leurs habitudes et leurs croyances implicites, et à les confirmer – ou les modifier. Nous espérons que ce collectif contribuera à donner une certaine visibilité à ce qui est souvent transparent, à savoir les infrastructures du savoir relevant des différentes disciplines académiques, et la médiation qui doit nécessairement avoir lieu lorsque l'on passe d'un champ d'expertise à de nouveaux champs.

Ceci dit, concernant ce rassemblement d'articles, certaines définitions paraissent nécessaires à l'intention du lecteur. Le terme « domestique », dans ces travaux, désignera la maisonnée et la maison, « notre univers premier, le véritable cosmos dans tous les sens du mot », selon Gaston Bachelard (1994 : 4). Dans cet environnement, la culture alimentaire se transmet (ou non) au fil des générations et à divers publics ; certains rituels se créent, s'observent, ou sont abandonnés en vertu d'une multitude de stimuli ; et les usages consacrés de la préparation des repas et de l'alimentation, sans même parler des aliments déjà préparés aux divers stades de leur préparation, entrent dans la cuisine et sont personnalisés et modifiés (ou non) à l'intention de la maisonnée.

La genèse du terme *foodscape* est à rechercher dans la conceptualisation de *scape* [radical de *landscape*, « paysage »] d'Arjun Appadurai, qui renferme certaines dimensions des flux culturels mondiaux, et le préfixe qu'il ajoute à ce terme sert « à indiquer avant tout qu'il ne s'agit pas de relations objectives, qui paraissent semblables vues de n'importe quel angle, mais qui sont plutôt... des constructions dans une perspective longue, fortement infléchies par la situation historique, linguistique et politique des différents types d'acteurs » (1990 : 296-97).¹

Le préfixe « food » se découvre très tôt dans une étude de Lewis Holloway et Moya Kneafsey, pour qui le Royaume-Uni est dépourvu de « foodscape », de paysage alimentaire, ou du moins que celui-ci est quelque peu désincarné (2000 : 286) – quoique sur la voie d'une forme de réhabilitation en vertu de l'émergence du marché fermier britannique, valorisant les produits alimentaires locaux – comparativement à d'autres pays où la production alimentaire s'enracine fortement dans

both the type and amount of food consumed. For the purposes of this collection, however, the most comprehensive conceptualization of the term is articulated by Juan E. and Magda Campo in the syllabus for their course—Food, Religion and Culture in the Middle East—at the University of California Santa Barbara. For them, a foodscape is “a way to talk about the culinary culture(s) of a place as defined by the interactions of a variety of factors: geography, climate and environment; religion, language, and cultural practices; history; social organization, ethnicity, status and gender; science and technology.” An ever-dynamic environment, it is grounded in the actual tasks associated with food preparation and consumption, but “can also be represented in texts, art, architecture, and even ordinary objects connected with food production, cooking, serving, and eating or drinking.” In short, foodscapes “interweave the body with society and culture, nature, and the world at large.”⁴

The concept of mindfulness takes as its point of departure the study of *mindless* eating as made popular by Brian Wansink in his bestselling book of the same name. Subtitled *Why We Eat More Than We Think*, the monograph documents his findings as Director of the Cornell University Food and Brand Lab and underscores the degree to which problematic food habits such as overeating result from distractions that move attention away from the act of eating, or from “hidden persuaders” (in advertisements or packaging, for example) that tacitly manipulate the consumer.⁵ However, mindfulness also brings up for consideration circumstances that might enable enriching culinary experiences for the eater, cook and other stakeholders implicated in food production and preparation. It centralizes opportunities to create community and commensality as a result of shared experiences as well as to enhance gustatory awareness, by encouraging a broader (cognitive, sensorial) appreciation of what one eats and where and how. It considers the transmission of gastronomic knowledge and experience as a way to ground both enhanced pleasure and personal responsibility. And it gauges the possibility of fostering more sustainable lifestyles by promoting a greater appreciation for ethical growing and harvesting practices. As Carlo Petrini (2001) writes with regard to Slow Food, mindful eating includes “giving the act of nourishing oneself the importance it deserves, learning to take pleasure in the diversity of recipes and flavors, recognizing the variety of places where food is produced and the people who

les particularismes régionaux. Avec le temps, la portée géographique des paysages alimentaires s’est étendue, de Glasgow à Bangkok, et davantage conceptualisée, dans les travaux d’autres chercheurs². Dans ses recherches sur Bangkok, Gisèle Yasmeeen était d’avis que, « à l’instar du concept de paysage, qui est un point de vue sur l’espace en fonction d’une certaine perspective, le paysage alimentaire peut se conceptualiser comme un point de vue sur un lieu donné » ; ce terme souligne donc « une spatialisation des modes alimentaires et les interconnexions entre les personnes, la nourriture et les lieux » (2007 : 525)³. Jeffery Sobal et Brian Wansink (2007) délimitent encore plus étroitement l’espace en explorant les « paysages de cuisines, de tables, d’assiettes et d’aliments », environnements construits d’échelles variables qui exercent une influence autant sur le type des aliments que sur la quantité qui en est consommée. Aux fins de ce recueil d’articles cependant, ce sont Juan E. Campo et Magda Campo qui articulent la conceptualisation la plus englobante de ce terme de « paysage » dans le syllabus de leurs cours portant sur « la nourriture, la religion et la culture au Moyen-Orient » à l’Université de Santa Barbara. Pour eux, un paysage alimentaire est « une manière de parler des cultures culinaires d’un lieu telles que les définissent les interactions d’une grande variété de facteurs : la géographie, le climat et l’environnement ; la religion, la langue et les pratiques culturelles ; l’histoire ; l’organisation sociale, l’ethnicité, le statut et le genre ; et la science et la technologie ». En tant qu’environnement sans cesse dynamique, il se fonde sur les tâches concrètes que réclament la préparation et la consommation de nourriture, mais « il peut aussi être représenté dans des textes, dans des œuvres d’art, d’architecture, et même dans des objets ordinaires liés à la production de nourriture, à la préparation des aliments, au service, et à l’acte de manger ou de boire ». Bref, les paysages alimentaires « tissent les fils qui relient le corps à la société et à la culture, à la nature et au monde en général »⁴.

Le concept de conscience prend pour point de départ l’étude de l’alimentation « sans conscience » que Brian Wansink a définie dans son best seller *Mindless Eating*. Sous-titrée *Why We Eat More Than We Think* [Pourquoi nous mangeons plus que nous ne le pensons], cette monographie documente les découvertes qu’il a faites en tant que directeur du Food and Brand Lab de l’Université Cornell, et indique à quel niveau surviennent les habitudes

produce it, and respecting the rhythm of the seasons and of human gatherings” (xvii).

However, whereas mindfulness is meant to be an overarching theme in this collection, the capability or consideration of the domestic foodscape as a potential site of mindful eating is framed in the interrogative. What evidence *is* there that a given domestic built environment accommodates mindful food culture? What conditions or variables work in favour of such a goal, and which mitigate against it? In what ways might it be possible or desirable to move towards mindful eating as a future objective?

Each contribution in this collection (briefly summarized below) takes a unique approach to these questions, and offers an account of varying degrees of mindful eating strategies in its respective analysis. Before proceeding to introduce them, however, it is necessary to address what the regular reader of the *Material Culture Review/Revue de la culture matérielle* will quickly note: this special issue has generated a break from the usual differentiation between articles and research reports, the latter usually consisting of shorter reflections of work in progress. Precisely because the wide range of methods and subject matter in these works might, in and of themselves, be seen to stretch the boundaries of what constitutes material culture studies, it was thought more useful to cluster them around points of thematic convergence that help establish a context, than to add an additional criterion of separation. Consequently, the two research reports (by Alan Nash and David Sutton) have been blended into the whole, and thus add to a more holistic presentation of key themes.

The first three studies of the “Domestic Foodscapes” special issue constitute a background against which varying characteristics and means of achieving mindfulness are considered, by addressing the culturally constructed perceptions of food eaten in the home. Jessica Mudry’s essay interrogates the Food Pyramid and other vehicles through which information about food as nutrition is communicated to the public. Her argument casts light on a conceptual shift whereby the appreciation of taste, and, to a larger extent, the experience of pleasure, are undermined as desirable elements of our eating behaviour as a result of being supplanted by a scientific, quantified discourse privileging vitamins, carbohydrates, and other health-related characteristics of food. Nathalie Cooke further explores cultural prescriptives in her study of what she calls “cookbooklets,” short publications

alimentaires problématiques, qui résultent souvent des distractions qui détournent l’attention de l’acte de manger, ou des « incitations cachées » (dans la publicité ou les emballages, par exemple) qui manipulent implicitement le consommateur⁵. Cependant, la prise de conscience de l’alimentation amène à considérer les circonstances susceptibles d’enrichir les expériences culinaires de celui qui mange, de celui qui cuisine et des autres personnes impliquées dans la production et la préparation des aliments. Elle concentre les opportunités de créer le sentiment de communauté et de convivialité par le biais des expériences partagées, en même temps qu’elle augmente la conscience gustative, en incitant à mieux apprécier (sur les plans cognitif et sensoriel) ce que l’on mange, et où et comment. Elle envisage la transmission du savoir et de l’expérience gastronomique comme une manière de renforcer à la fois le plaisir et la responsabilité personnelle. Et elle évalue la possibilité d’entretenir des modes de vie plus durables en valorisant davantage les pratiques agricoles éthiques. Comme l’écrivait Carlo Petrini (2001) dans *Slow Food*, mouvement que l’on appelle en français *écogastronomie*, l’alimentation consciente consiste entre autres « à conférer à l’acte de se nourrir l’importance qu’il mérite, à apprendre à éprouver du plaisir devant la diversité des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux où sont produits les aliments et la diversité des personnes qui les produisent, et à respecter le rythme des saisons et des rassemblements humains » (xvii).

Cependant, si la « prise de conscience » se veut le thème d’ensemble de ce recueil, la possibilité que le paysage alimentaire domestique soit le lieu potentiel de l’alimentation consciente, ou le postulat qui le considère comme tel, sont ici abordés sur le mode interrogatif. Quelle preuve avons-nous qu’un environnement domestique donné puisse *effectivement* servir une culture alimentaire consciente ? Quelles sont les conditions ou les variables qui favorisent cet objectif, et quelles sont celles qui lui sont contraires ? De quelle manière est-il possible de progresser vers une alimentation consciente en tant qu’objectif d’avenir, et cet objectif est-il même souhaitable ?

Chacune des contributions de ce recueil (que nous résumons brièvement ci-dessous) aborde ces questions par le biais d’une approche unique, et leurs analyses respectives font état de degrés divers de stratégies d’alimentation consciente. Avant de les présenter, cependant, il est nécessaire de mentionner ce que les lecteurs de *Material Culture Review/*

of recipes, created and disseminated by food companies as a means to promote their products. Through fine comparison, (commensurate with her expertise as a literary critic) of the trajectories some of these recipes take when adopted and modified in different geographic regions, Cooke evaluates the degree to which these collections serve as indicators of consolidation, rather than of difference, of particular domestic foodways practices. Finally, Charlene Elliott, using communications and marketing scholarship, brings the focus to children, and “fun foods,” a category of ready-made products that unambiguously targets this consumer cohort with direct claims or allusions to fun or play. These foods are not only changing the content of domestic pantries but shaping children’s representations of food and their eating behaviours as well. What we see from this first group of essays, then, are the complexities that have to be addressed when evaluating food habits, given the relationship between individual and communal readings of food as fuel, cultural datum or commodity.

Four subsequent articles offer more spatially-oriented approaches to the domestic foodscape, and consider how this site, as an interactive environment, modulates and negotiates the food-related signals (not to mention the physical artifacts) that are admitted into it. Alan Nash charts the evolution in Montreal, from the mid 20th century to 2004, of restaurant meals that were “ordered out” by consumers and delivered to the home as part of the transaction. He addresses two themes: the supplanting, in these orders, of “local” type foods (hotdogs, for example) by those that were internationally-inspired (such as Chinese or Italian), and the implications of this transformation of the domestic food environment, in tandem with the growing passion for ethnic cuisine which characterized popular culture of the time. Lucia Terrenghi considers the kitchen as a socio-technical environment, and the family as a “community of practice.” Specifically, she explores how digital technology, carefully planned and implemented, can contribute to the development of mindful eating by supporting the transmission and development of family culinary heritage. Anthropologist David Sutton considers recent transmission of food skills across generations on the island of Kalymnos in Greece, where concerns about the fate of traditional cuisine in light of available fast foods are balanced against new practices disseminated by Greek television cooking shows. Sutton brings attention to a domestic foodscape that habitually situates

Revue de la culture matérielle n’auront pas manqué de remarquer : ce numéro spécial introduit une rupture dans la différenciation habituelle des articles et des notes de recherche, ces dernières consistant généralement en réflexions plus brèves sur des travaux en cours. Mais c’est justement en raison de ce grand éventail de méthodes et de sujets que ces travaux pourraient, en eux-mêmes, être considérés comme un moyen de repousser les limites de ce qui constitue les études en culture matérielle, et que nous avons jugé plus utile de les regrouper autour de points de convergence thématique qui contribuent à établir un contexte, plutôt que de leur ajouter un critère supplémentaire de séparation. Par conséquent, les deux notes de recherche (d’Alan Nash et de David Sutton) ont été intégrées à l’ensemble, pour permettre une représentation plus holistique des thèmes clés.

Les trois premières études de ce numéro thématique sur les « paysages alimentaires domestiques » forment un arrière-plan sur lequel se détachent diverses caractéristiques et divers moyens d’atteindre une prise de conscience, en interrogeant les perceptions construites culturellement de la nourriture que l’on mange à la maison. L’article de Jessica Mudry porte sur la pyramide alimentaire et d’autres moyens par lesquels l’information nutritionnelle est communiquée au public. Son argumentation éclaire le fossé conceptuel dans lequel le goût, et dans une plus grande mesure, la notion de plaisir, sont dévalorisés, en tant qu’éléments désirables du comportement alimentaire, au profit d’un discours scientifique et quantitatif qui privilégie les vitamines, les glucides et d’autres éléments de l’alimentation en lien avec la santé. L’étude de Nathalie Cooke explore en profondeur les prescriptions culturelles de ce qu’elle appelle les « livrets de cuisine », petits livrets publiés et diffusés par des entreprises comme un moyen de publiciser leurs produits. Grâce à de fines comparaisons (à la mesure de son expertise de critique littéraire) Cooke met en lumière des trajectoires que prennent certaines de ces recettes lorsqu’elles sont adoptées et modifiées dans différentes régions, Cooke évalue le degré par lequel ces publications servent d’indicateurs d’uniformisation, plus que de différence, des diverses pratiques alimentaires domestiques. Enfin, Charlene Elliott, suivant les méthodes du champ des communications et du marketing, attire notre attention sur les enfants et « la nourriture ludique », catégorie de produits prêts à consommer qui cible sans ambiguïté cette cohorte de consommateurs au moyen d’arguments

two quite distinct kitchen prototypes—a small but efficient utility kitchen for the matriarch, and a separate larger, more decorative version in the adjacent household of her adult daughter—within which young girls are taught “techniques of the body” to replicate long-standing embodied cooking practices, such as chopping food by holding it in one hand and working the knife with the other, rather than cutting against a flat surface. Finally, in a cross-disciplinary meeting of the minds, Richman Kenneally and LeBel work from the assumption that the architecture and material culture of the built environment can have a profound impact on constructions of food-related identity amongst members of a household. As a means of testing this hypothesis, they interpret solicited documentation of memories of childhood domestic foodscapes, to explore correlations between childhood eating experiences and adult food behaviours. These four essays thus highlight the importance of developing an awareness of the domestic foodscape as “place” in the exercise of mindful eating.

As guest editors, we wish to express our thanks to Gerald Pocius for affording us the opportunity to advance the process of dialogue and exchange initiated in the *Domestic Foodscapes* workshop, and we are grateful to Richard MacKinnon, Editor-in-Chief, for welcoming this volume. Special thanks go to Marie MacSween for her enormous efforts in bringing the volume to fruition, and for her patience in seeing the project through. It is our hope that these essays will inspire further research and dialogue across disciplines, on this significant and valuable subject.

Rhona Richman Kenneally and Jordan L. LeBel
Guest Editors

Notes

1. He adds that these “landscapes ... are the building blocks of what, extending Benedict Anderson, I would like to call ‘imagined worlds,’ that is, the multiple worlds which are constituted by the historically situated imaginations of persons and groups spread around the globe” (296-97).
2. See Cummins and Macintyre (2002) and Yasmeen (2006).
3. See Yasmeen (2006) as well.
4. See syllabus for Religious Studies 185 at <http://www.religion.ucsb.edu/syllabus/185> (accessed June 13, 2010).
5. The term “hidden persuader” alludes to Vance Packard’s (1957) groundbreaking study of 1950s consumer behaviour and media manipulation.

directs d’amusement ou de jeu. Ces aliments ne font pas que modifier le contenu des garde-manger domestiques ; ils forment les représentations qu’ont les enfants de la nourriture, de même que leurs comportements alimentaires. Ce premier groupe d’articles nous amène donc à constater les complexités dont on doit tenir compte lorsque l’on évalue les habitudes alimentaires, étant donné les relations entre les représentations individuelles et collectives de la nourriture, qu’il s’agisse d’apport d’énergie, de donné culturel ou de marchandise.

Les quatre articles suivants présentent des approches davantage tournées vers l’espace du paysage alimentaire domestique, et envisagent la manière dont ce lieu, en tant qu’environnement interactif, module et négocie les signaux liés à la nourriture (sans même parler des objets) qui y sont admis. Alan Nash retrace l’évolution à Montréal, depuis le milieu du XX^e siècle jusqu’en 2004, des restaurants où les consommateurs pouvaient commander leur nourriture et la faire livrer chez eux dans une même transaction. Il aborde deux thèmes : le fait que, dans ces commandes, les produits alimentaires « locaux » (comme les hot dogs, par exemple) aient été supplantés par ceux d’inspiration internationale (comme la cuisine chinoise ou italienne), et ce qu’implique cette transformation pour le paysage alimentaire domestique, de pair avec la passion grandissante pour la cuisine ethnique qui a caractérisé la culture populaire de cette époque. Lucia Terrenghi, quant à elle, envisage la cuisine comme un environnement sociotechnique, et la famille comme une « communauté de pratiques ». Elle explore plus spécifiquement la manière dont la technologie digitale, soigneusement planifiée et mise en œuvre, peut contribuer au développement de l’alimentation consciente en soutenant la transmission et l’épanouissement du patrimoine culinaire familial. L’anthropologue David Sutton examine la transmission récente des savoir-faire alimentaires au fil des générations sur l’île de Kalymnos, en Grèce, où les inquiétudes au sujet du sort de la cuisine traditionnelle devant la montée des fast-foods sont contrebalancées par les nouvelles pratiques que diffusent les émissions de cuisine de la télévision grecque. Sutton attire l’attention sur un paysage alimentaire domestique qui fait habituellement la distinction entre deux prototypes distincts de ce lieu qu’est la cuisine – la cuisine petite mais fonctionnelle de la femme âgée et, dans la maisonnée adjacente, la cuisine plus grande et plus décorative de sa fille adulte – dans laquelle les jeunes filles apprennent les « techniques du corps »

qui prolongent les techniques anciennes de préparation des aliments, telles que par exemple le fait de couper les aliments en les tenant d'une main tandis que l'on utilise le couteau de l'autre main, plutôt que de les couper sur une surface plate. Enfin, dans une rencontre des esprits interdisciplinaires, Richman Keanneally et LeBel partent de l'hypothèse que l'architecture et la culture matérielle de l'environnement bâti ont une profonde influence sur la construction des identités liées à la nourriture parmi les membres d'une même maisonnée. Afin de vérifier leur hypothèse, ils ont sollicité des souvenirs de paysages alimentaires domestiques de l'enfance, qu'ils ont interprétés pour explorer les corrélations entre les expériences alimentaires enfantines et les comportements alimentaires adultes. Ces quatre essais éclairent donc l'importance de développer une prise de conscience du paysage alimentaire domestique en tant que « lieu » de la pratique d'une alimentation consciente.

En tant que rédacteurs invités, nous remercions Gerald Pocius de nous avoir permis de poursuivre le processus de dialogue et d'échanges initiés par l'atelier des *Domestic Foodscapes*, et nous sommes reconnaissants à Richard MacKinnon, rédacteur en chef, de nous avoir accueillis dans ce volume.

Nous remercions en particulier Marie MacSween pour les efforts qu'elle a consacrés à la réalisation de ce volume, et pour sa patience tout au long de ce projet. Nous espérons que ces essais sauront inspirer d'autres recherches et un dialogue entre les disciplines, sur cet important sujet.

Rhona Richman Kenneally et Jordan L. LeBel
Rédacteurs invités

Notes

1. Il ajoute que ces « paysages ... sont les blocs de construction de ce que, à la suite de Benedict Anderson, j'aimerais appeler les "mondes imaginés", c'est-à-dire les multiples mondes qui se constituent du fait de l'imagination historiquement située des personnes et des groupes dispersés autour du globe » (296-297, traduction libre).
2. Voir Cummins et Macintyre (2002) et Yasmeen (2006).
3. Voir aussi Yasmeen (2006).
4. Voir le syllabus des Religious Studies 185, en ligne, <http://www.religion.ucsb.edu/syllabus/185>, consulté le 13 juin 2010.
5. Ce terme « d'incitations cachées » provient de l'expression « hidden persuader » formulée par Vance Packard (1957) dans son étude incontournable du comportement des consommateurs et des manipulations médiatiques dans les années 1950.

References

- Appadurai, Arjun. 1990. Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. *Theory, Culture & Society* 7:296-97.
- Bachelard, Gaston. 1994. *The Poetics of Space*. Boston: Beacon Press.
- Cummins, Steven Sally Macintyre. 2002. A Systemic Study of an Urban Foodscape: The Price and Availability of Food in Greater Glasgow. *Urban Studies* 39 (11): 2115-30.
- Holloway, Lewis and Moya Kneafsey. 2000. Reading the Space of the Farmers' Market: A Preliminary Investigation From the U.K. *Sociologia Ruralis* 40 (3): 285-99.
- Packard, Vance. 1957. *The Hidden Persuaders*. New York: D. McKay Co.
- Petrini, Carlo. 2001. *Slow Food: The Case for Taste*. New York: Columbia University Press.
- Sobal, Jeffery and Brian Wansink. 2007. Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Foodscapes: Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environment and Behavior* 39 (1): 124-42.
- Wansink, Brian. 2007. *Mindless Eating: Why We Eat More Than We Think*. New York: Random House.
- Yasmeen, Gisèle. 2006. *Bangkok's Foodscape: Public Eating, Gender Relations, and Urban Change*. Bangkok: White Lotus Press.
- Yasmeen, Gisèle. 2007. Plastic-bag Housewives' and Postmodern Restaurants?: Public and Private in Bangkok's Foodscape. In *Food and Culture: A Reader • Second Edition*, eds. Carole Counihan and Penny Van Esterik, 523-38. New York: Routledge.