



Jean-Pierre Williot

MOBILITÉS ALIMENTAIRES

RESTAURATIONS ET CONSOMMATIONS DANS L'ESPACE DES CHEMINS DE FER EN FRANCE (XIX^e-XXI^e SIÈCLE)

SERVICE DE PRESSE : INGRID SAILLARD
01 53 55 27 71 / 06 27 81 40 69
ingrid.saillard@univ-paris1.fr

L'auteur

Jean-Pierre Williot est professeur d'histoire économique contemporaine à Sorbonne Université. Ses travaux de recherches portent sur les entreprises, la consommation et l'innovation. Il est auteur ou coauteur de plusieurs ouvrages ayant trait à l'histoire de l'énergie gazière, celle des chemins de fer et aux évolutions de l'alimentation. Il a notamment dirigé l'ouvrage *La restauration ferroviaire entre représentations et consommations*, consacré à la restauration ferroviaire dans le monde (Peter Lang, 2017).

Le livre

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 mélangés 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 avalé dans l'inconfort par la majorité des mangeurs. C'est pour eux que le plateau-repas, le chariot ambulante 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.

Accédez au sommaire en [cliquant ici](#).



2021, 16 × 24, 288 p., 20 €
ISBN 979-10-351-0612-6