Théorie du goût

SCHÜTZE I. (ed), Über Geschmack lässt sich doch streiten – Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rea/4310>

DOI : 10.4000/rea.4310

ISBN : 978-2-8218-0954-3

ISSN : 1965-0787

Éditeur

CIRAC

Édition imprimée

Date de publication : 10 juin 2011

ISSN : 1156-8992

Référence électronique

« Théorie du goût », *Regards sur l'économie allemande* [En ligne], 101 | juin 2011, mis en ligne le 19 septembre 2011, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/rea/4310> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rea.4310>

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

© CIRAC

Théorie du goût

SCHÜTZE I. (ed), *Über Geschmack lässt sich doch streiten – Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft*

RÉFÉRENCE

SCHÜTZE I. (ed), **Über Geschmack lässt sich doch streiten – Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft**, Kadmos, Berlin, 2010/2011, 264 p.

- 1 Voici un ouvrage consacré au goût, sous ses divers aspects et horizons géographiques. Un concept aux reflets changeants, difficilement descriptible selon l'auteur. *De gustibus non est disputandum...* Qu'il s'agisse de gastronomie, de peinture, de l'art du tajine, des causes neurophysiologiques du « bon goût » ou de la transition du goût palatal vers le goût esthétique, ce voyage sensoriel encourage l'alliance d'une large palette de disciplines : arts plastiques, musique, physique, géographie, sciences du cinéma... Une délicieuse conclusion à la série de manifestations « *Projet goût* » : *Revolutionen des Geschmacks*, organisées en 2007 dans le cadre d'un programme à la Maison de France de Mayence. (sh)