



## ÉDITO

Les 18<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais ont choisi cette année un thème d'une extrême importance et d'une grande actualité. C'est évidemment le rapport hommes-femmes qui est interrogé en premier lieu. Certains préhistoriens nous disent que la femme, empêchée de chasser par ses grossesses, s'est vue cantonnée à la préparation des aliments et à la garde des enfants. En est-on si sûrs aujourd'hui, ne s'agit-il pas de mythes à déconstruire ? Ces rôles ne furent-ils pas plutôt assignés par un patriarcat dominant, un long asservissement des femmes dont nous prenons à peine conscience et dont nous sommes loin d'être encore sortis. La femme gardienne du foyer domestique et mère nourricière sont des images qui nous accompagnent depuis la nuit des temps. La transmission des recettes de mères en filles, la figure féminine, grand-mère ou tante, qui se cache souvent derrière « le chef superstar ». Le sexisme et les violences en cuisine, toujours présents. Le goût féminin comme réalité physiologique. Tous ces passionnants sujets seront abordés bien sûr. Tout comme le seront les questions LGBT et transgenre en regard de l'acte alimentaire.

Une fois encore et cette année sous la présidence de la cheffe marocaine Fatéma Hal, les Rencontres François Rabelais feront mijoter connaissances scientifiques, expériences professionnelles et avis d'experts pour faire de l'université de Tours un rendez-vous incontournable sur les univers de l'alimentation et de la cuisine d'aujourd'hui. Ces Rencontres, grâce à un soutien spécifique de la région Centre-Val-de-Loire contribuent à une dynamique diffusion de la culture scientifique et technique sur notre territoire pour le plus grand profit de nos concitoyens avides de savoir.

Arnaud Giacometti  
Président de l'université de Tours



Sous la présidence de **FATÉMA HAL**, cheffe cuisinière,  
restaurant *Le Mansouria*, Paris

**8h30-9h00 Accueil des participants**

à la salle Thélème, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

**9h00-9h30 Mots d'ouverture**

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

En présence notamment de (sous réserve) :

Fatéma HAL, présidente des 18<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais

Marion AMALRIC, vice-présidente en charge de la vie de campus et de la culture de l'université de Tours

Emmanuel DENIS, maire de Tours

Frédéric AUGIS, président de *Tours Métropole Val de Loire*

Temanuata GIRARD, vice-présidente déléguée à l'agriculture et l'alimentation, *Conseil régional Centre-Val de Loire*

**9h30-11h00 Table ronde plénière****Les cuisines du monde, une affaire de femmes ?**

En Afrique, en Asie ou au Maghreb, comment s'expriment les rapports de genre autour de l'alimentation ? Comment s'opèrent les divisions du travail alimentaire entre les espaces domestiques (privés) et les espaces de la restauration de rue (publiques) ? Les processus d'urbanisation ou le développement des réseaux sociaux (conseils alimentaires, ventes en ligne, etc.) contribuent-ils à reconfigurer les rapports de genre ?

Modérateur | Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire UNESCO Alimentations du monde*, Montpellier

Intervenantes | Anto COCAGNE, cheffe privée, Paris

Fatéma HAL, cheffe cuisinière, restaurant *Le Mansouria*, Paris

Alessandra MONTAGNE, cheffe de cuisine, *Nosso*, Paris

**11h00-11h30 Pause****11h30-13h00 Table ronde plénière****Existe-t-il un goût féminin ?**

Le goût est un sens éminemment subjectif alors que les goûts sont ancrés par les dynamiques collectives, culturelles. En quoi la notion de «goût féminin» aurait-elle, ou non, un sens aujourd'hui ? Le sexe, le genre et la physiologie sont-ils des critères qui nous permettent de mesurer ou d'observer des différences, dans nos gènes, nos habitudes, nos aptitudes, nos consommations, nos dégoûts, nos comportements alimentaires, culinaires ou gastronomiques ?

Modérateur | Laurent ARON, sémiologue, *Chaire Homo Creativus*, université Paris Cité

Intervenantes | Valérie-Inés DE LA VILLE, professeur de stratégie marketing, *université de Poitiers*

Séverine GOJARD, sociologue, directrice de recherches, *INRAE*, Centre Maurice Halbwachs, Paris

Sandy PAGÈS-HÉLARY, ingénieur et docteur Agroalimentaire spécialisée en molécules aromatiques, *AgroSup* Dijon

**13h15-14h45 Déjeuner** à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours et le lycée des métiers Albert Bayet

## ATELIERS AU CHOIX 15H00 > 16H30

### ATELIER 1 | **La figuration du genre dans les médias culinaires**

La question du genre prend-elle une résonance particulière avec les médias culinaires ? Les représentations du genre sont-elles encore inégales dans ces émissions télévisées, figées dans les stéréotypes ou libérées de leur poids ? Quelles images du genre sont reflétées par ces médias ? Lecture d'une iconisation des chefs et des cheffes de la surreprésentation genrée et des publicités-stéréotypes.

Modérateur | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur émérite en sciences de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenantes | **Sidonie NAULIN**, maîtresse de conférences, *Sciences Po, Grenoble*  
**Monika SIEJKA**, chercheuse, *Institut Charles Cros, Paris* (Les héroïnes de séries télévisées et la cuisine)  
**Éva TOQUEBIOL**, docteure en sciences du langage, *université Paul Valéry, Montpellier 3*  
**Alice VASSEUR**, vice-présidente, *Elles sont food !*

### ATELIER 2 | **La place de la grand-mère ou du grand-père dans la transmission**

Notre grand-mère a bien souvent une place particulière dans la transmission des valeurs culinaires, comme le grand-père transmet quelquefois des connaissances sur le vin. Ce sont des relais du rôle de mère, et des visions matriarcales comme patriarcales à observer. Entre les valeurs qu'elles et qu'ils transmettent et leurs comportements au quotidien, les grands-mères comme les grands-pères ont bien des choses à nous enseigner sur le fait culinaire.

Modératrice & modérateur | **Zoé LOCKARD**, productrice de performance culinaire  
**Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours, président de l'IEHCA*

Intervenantes & intervenant | **Valérie-Inés DE LA VILLE**, professeur de stratégie marketing, *université de Poitiers*  
**Frédéric KOCHMAN**, pédopsychiatre, *Clinique Lauréamont, Lille*  
**Catherine LE GRAND-SÉBILLE**, socio-anthropologue de la santé, maîtresse de conférences honoraire des universités, *université de Bourgogne*

### ATELIER 3 | **En boucherie ou boulangerie, être « femme de »**

Le paradigme de « La femme du boulanger » ou de l'épouse du boucher qui tient la caisse, tandis que l'homme est au billot ou au pétrin, appartient bien heureusement au passé. Cet atelier sera l'occasion de voir comment certaines femmes réussissent à gagner une reconnaissance dans les métiers de boulangerie ou boucherie, extrêmement genrés. Il est donc nécessaire de porter un regard sur l'évolution de ces filières, sur la virilité de ces métiers, comme de leur division dans le travail.

Modérateur | **Kilien STENGEL**, enseignant chargé de mission, coordinateur Rencontres François Rabelais, *université de Tours-IEHCA*

Intervenantes | **Faiza GHAÏRI**, bouchère, *boucherie Molati, Roubaix*  
**Stéphanie HEIN**, championne d'Europe de boucherie, *Tours*  
**Apollonia POILÂNE**, boulangère, *Maison Poilâne, Paris*

### ATELIER 4 | **Le vin a-t-il un genre ?**

Le vignoble ou le vin est-il plus féminisé ? Le champagne par exemple est-il plus féminisé ? Un regard sur les « grandes dames » du vin, de Clicquot aux sommelières et vigneronnes d'aujourd'hui. Le vignoble et le monde du vin fait-il plus de place aux femmes, sur le plan professionnel, en marketing et dans les représentations ?

Modératrice | **Ingrid PROUST**, journaliste, *Tours*

Intervenantes | **Sénia FÉDOUL**, historienne, doctorante en Histoire contemporaine, *université Lumière Lyon II*  
**Laure GASPARTO**, critique du vin et vigneronne, *Les Gentillères, Arboras*  
**Chloé LE BRUN**, enseignante-chercheuse en sociologie, *École d'Ingénieurs de Purpan, Toulouse*  
**Isabelle PANGAULT**, vigneronne et wineuse, *l'Affût, Sassay*

### ATELIER 5 | **Y a-t-il plus de diététiciens ou de diététiciennes ?**

L'histoire du soin diététique est-elle une histoire de femmes ? À l'heure de la pandémie mondiale au COVID où un vocabulaire très genré est encore utilisé dans les médias pour décrire les soignants (une infirmière, une aide-soignante, un médecin), le diététicien est-il plus fréquemment une diététicienne ? Le genre du prescripteur influence-t-il l'adhésion aux recommandations nutritionnelles et comportementales des usagers ?

Modératrice | **Julie CAPELLE**, cadre de santé, *Unité Transversale Diététique et Nutrition, CHRU Tours*

Intervenantes & intervenants | **Étienne BARD**, docteur en sociologie, *université Paris 13*  
**Virginie CHARREAU**, diététicienne, *ReviVi'Sens Nutrition, Tours*  
**Cyrille et Patricia SOURISSEAU**, patients ressource, *Tours*

### ATELIER 6 | **Les formations hôtelières ont-elles un genre ?**

Qu'en est-il du genre dans les formations professionnelles autour des métiers de la cuisine, de l'accueil et du service ? Assistons-nous à un changement des choix d'orientation avec une parité filles-garçons, à une évolution dans l'approche des enseignements, à une parité réelle des demandes dans nos métiers ? La nécessité physiologique dans les cuisines, comme le paradigme de la serviabilité féminine en salle ou à l'accueil sont-elles encore préconisées dans les cuisines dès l'entrée en formation ?

Modérateur | **Jean-Luc LAPEYRE**, inspecteur de l'Éducation nationale, *académie Orléans-Tours*

Intervenantes & intervenant | **Martine BILLOT**, directrice déléguée aux formations technologiques et professionnelles, *Lycée hôtelier de l'Orléanais*  
**Étienne CHAUVIN**, professeur service et commercialisation, *Lycée Jean Moulin, Béziers*  
**Sandra CHEVALLIER**, professeure de cuisine, *Lycée Etienne-Oehmichen, Châlons-en-Champagne*  
**Marie GRICOURT**, cheffe exécutive, *La table d'à côté, Ardon*

### 17h00-18h30 Table ronde plénière

#### **Identités de genre et troubles alimentaires**

L'identité de genre pourrait-elle être considérée comme un élément parmi les autres, dans l'univers de l'anorexie et de la boulimie ? Cette table ronde observera des parcours attachés à l'anorexie ou la boulimie face à l'identité de genre. Nous débattons des inter-influences circulaires entre le vécu de l'individu, les caractéristiques du contexte familial et les influences culturelles du système social élargi. Nombreux sont les comportements alimentaires à analyser en relation avec la place et le choix du genre.

Modérateur | **Régis HANKARD**, professeur de pédiatrie, *université de Tours*

Intervenantes & intervenants | **Nora BOUAZZOUNI**, journaliste et autrice genre et alimentation, *Paris*  
**Marc FILLATRE**, praticien hospitalier de psychiatrie, *CHRU Tours*  
**Catherine GRANGEARD**, psychanalyste, *Beynes*  
**Hélène RAYNAL**, patiente, *Tours*

**8h00-9h15** Table ronde

## **Actualités de l'Éducation nationale autour de la formation hôtelière-restauration**

Animée par **Michel LUGNIER**, inspecteur général de l'Éducation nationale, du Sport et de la Recherche

**9h30-11h00** Table ronde plénière

## **Mythes et stéréotypes : comment les déconstruire ?**

Les femmes à la cuisine ! Tel est le rôle attendu des épouses et des filles chargées de nourrir leur famille. Imaginaires assignés depuis la cueillette et la chasse préhistorique, jusqu'au paradigme des mères lyonnaises, des sœurs Tatin ou de la mère Poulard. Cette attribution paraît si naturelle dans l'histoire de notre civilisation que lorsque certaines cuisinières s'échappent de la sphère domestique pour exercer la profession avec talent, leur réussite est interprétée à la lumière d'une merveilleuse légende ou d'un hasard bienheureux. Comme s'il fallait toujours souligner qu'au fond elles se sont prévaluées de prérogatives auxquelles elles n'avaient pas vraiment droit.

Modératrice | **Françoise SABBAN**, directrice d'études émérite, *École des hautes études en sciences sociales*, Paris

Intervenantes

& intervenants | **Madeleine FERRIÈRES**, historienne, *université d'Avignon*  
**Pascal ORY**, professeur émérite d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon Sorbonne*, membre de l'Académie française  
**Florent QUELLIER**, professeur d'histoire moderne, *université d'Angers*  
**Reine SAMMUT**, cheffe cuisinière, *Auberge la Fenière, Cadenet*

**11h00-11h30** Pause

**11h30-13h00** Table ronde plénière

## **Sexisme et violence en cuisine : est-ce toujours un sujet ?**

En France, aujourd'hui, la violence et le sexisme dit « ordinaire » sévissent dans toutes les formes de restauration, quelle que soit la taille de l'entreprise. On lit souvent dans la presse que ces actes, propos, comportements, qui se manifestent de façon involontaire ou insidieuse, sont des violences verbales, gestuelles ou psychologiques, et excluent, infériorisent ou disqualifient, celles et ceux qui les subissent dans leur quotidien en cuisine comme en salle.

Modératrice | **Sidonie NAULIN**, maîtresse de conférences en sociologie, *Sciences Po*, Grenoble

Intervenantes | **Marion GOETTLE**, cheffe cuisinière, *Café Mirabelle*, Paris  
**Elsa LANEYRIE**, maîtresse de conférences en psychologie du travail, *université Lyon 2*  
**Zazie TAVITIAN**, chroniqueuse, *Radio France*, Paris  
**Constance VITAL DURAND**, chargée de mission, *Collectif #Respecte Ta Cuisine*

**13h00-14h30** Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

**14h30-16h00** Table ronde plénière

## **Quelle place pour les autrices culinaires et gastronomiques ?**

Les ouvrages culinaires sont non seulement un maillon de la transmission de l'art culinaire mais également des marqueurs sociaux d'assignation des tâches et de conformité sociale. Du traité d'éducation ménagère à l'ouvrage de chef, qui écrit réellement ces œuvres et à qui sont-elles destinées ? Focus sur les autrices de livres de cuisine dans l'histoire, en France et en Angleterre, et leur rôle dans la transmission par rapport à la figure du chef.

Modératrice | **Estérelle PAYANY**, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire

Intervenantes

& intervenants | **Arnaud BACHELIN**, auteur de *Mrs Beeton, la femme qui bouleversa les cuisines anglaises (L'Épure)*, Paris  
**Isabelle DEGRANGE**, chargée de collections en Physique, Chimie et Gastronomie au département Sciences et Techniques, *Bibliothèque nationale de France*, Paris  
**Déborah DUPONT-DAGUET**, libraire et autrice, *Librairie Gourmande*, Paris  
**Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'IEHCA

**16h00-17h30** Table ronde plénière

## **Bien cuisiner, bien manger : une charge féminine ?**

Loin d'être une tâche comme les autres, la cuisine domestique traduit l'imposition de normes qui ciblent les femmes et s'accroissent lors de la mise en couple ou de la maternité. Rassemblant une journaliste autrice, une diététicienne-nutritionniste et deux sociologues, cette table ronde vise à faire le point sur les injonctions qui pèsent sur les femmes et sur les marges de manœuvre dont elles disposent dans les domaines du rapport au corps, de l'alimentation et de la cuisine quotidienne.

Modératrice | **Nora BOUZZOUNI**, journaliste et autrice genre et alimentation

**Séverine GOJARD**, sociologue, directrice de recherches, *INRAE*, Centre Maurice Halbwachs, Paris

Intervenantes | **Angèle FOUQUET**, docteure en sociologie, professeure en Classes Préparatoires aux

Grandes Écoles, *lycée Charles de Gaulle*, Caen

**Ariane GRUMBACH**, diététicienne-nutritionniste, Paris

**17h30** Remerciements

**Kilien STENGEL**, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

# ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

## COMITÉ DE PILOTAGE

Nora BOUZZOUNI, journaliste et autrice genre et alimentation | Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de la communication, *université de Bourgogne* | Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA | Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire Unesco Alimentations du monde*, Montpellier | Séverine GOJARD, sociologue, directrice de recherches, *INRAE, Centre Maurice Halbwachs*, Paris | Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, *université de Tours* | Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'IEHCA | Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration | Pascal ORY, professeur émérite d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon Sorbonne*, membre de l'Académie française | Estérelle PAYANY, journaliste et auteure culinaire | Geneviève PIERRE, professeure de géographie, *université d'Orléans* | Françoise SABBAN, présidente du comité scientifique *IEHCA* | Pierre SANNER, directeur, *Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires* | Kilien STENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur *Rencontres François Rabelais*, université de Tours-*IEHCA* | Alice VASSEUR, vice-présidente, *Elles sont food!*

## Inscription sur internet >

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/>

Dans le cadre de notre mission de diffusion de la Culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais sont soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire.

Adresse postale : Villa Rabelais • 116 boulevard Béranger • 37000 Tours • France

☎ + 00 33 (0)2 47 05 90 30 ✉ [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu) 🌐 [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

#RencontresRabelais @IEHCA\_Network



### COVID-19 : TOUS ENSEMBLE CONTRE LE CORONAVIRUS !

L'équipe de l'IEHCA, nos partenaires et nos prestataires mettent tout en œuvre pour assurer le bon déroulement des Rencontres François Rabelais dans ce contexte sanitaire exceptionnel.



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Éviter de se toucher le visage



Respecter la distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Porter le masque

Les jauges de public dans les salles seront réduites dans le respect des consignes en vigueur.