

BIENVENUE

**Des conférences plus
intéressantes les unes
que les autres avec de
nombreuses invitées.**



Site internet du déroulement de la
conférence.

**17 - 18
NOV.
2022**

**LA CUISINE
A-T-ELLE
UN GENRE ?**

**UNIVERSITÉ
DE TOURS
BALLE THÉLÈME
RUE DES
TANNEURS**

LA CUISINE A-T-ELLE UN GENRE ?

La cuisine du monde une affaire de femme ?

Nos Invité :

Damien Conaré : secrétaire général, Chaire UNESCO Alimentation du monde, Montpellier.

Antho cocagne : cheffe privée à Paris.

Tristan Fournier: socio-anthropologue, chargé de recherche à Paris.

Fatéma Hal: cheffe cuisinière au restaurant *Le Mansouria* à Paris.

Alessandra Montagne: cheffe de cuisine, *Nosso* à Paris.

Leurs parcours et leurs expériences dans le monde de la cuisine et du genre.

Ils ont mis en avant les discriminations des femmes dans ce milieu. En effet, ces Cheffes ont eu des difficultés à trouver un emploi dans des restaurants et des cuisines de renommée malgré leurs hauts niveaux d'études, leurs expériences dans ce milieu et leur connaissance. Leurs différentes cultures sont pourtant des avantages ! Tristan Fournier l'affirme. Dans ses nombreux voyages il a pu découvrir leurs cultures et les différentes cuisines du monde.

Seules les personnes ayant vécu dans ces pays où en ayant fait ces voyages peuvent avoir réellement exploité ces cuisines du monde.

Car les cuisines du monde ne sont pas seulement de simples recettes mais tout une culture. Dans certaines cultures il existe même des repas dit pour "les hommes" comme le serpent. Et les femmes préféreraient les plats plus doux.

C'est vrai que dans la plupart des pays dans les générations qui ont précédé la nôtre le "rôle" des femmes était de prendre soin du foyer, des enfants et notamment de préparer les repas.

C'est pour cela que les plus grands Cheffes diront que le goût de la cuisine est grâce à leurs souvenirs d'enfant avec leur mère ou grand-mère. On peut en déduire que la cuisine est bien une affaire de femme exploitée par les hommes !

Existe-t-il un gout féministe ?

Nos invité :

Laurent Aron : sémiologue à Paris.

Valérie Inés De la Ville : professeur de stratégie marketing à l'université de Poitiers.

Séverine Pagès - Hélyar: sociologue, directrice de recherches INRAE à Paris.

Sandy Pagès-Hélyar : ingénieure et docteur Agroalimentaire spécialisée en molécules aromatisées à Agro-Dijon

Des avis pas très tranchés sur la question du gout !

L'ingénieure Sandy Pagès-Hélyar affirme que la question du goût est très difficile et déterminer : plus féminin ou plus masculin, il est propre à chacun car il y a beaucoup de paramètres physiologiques à prendre en compte.

Il est dit que "les femmes seraient plus attirées par le sucre, les desserts et le plat plus doux en goût". Comme il est également "les femmes auraient un besoin plus élevé de manger ces choses-là quand elles auraient leurs mensurations".

Les desserts, chocolats ... leur apporteraient du réconfort. Les femmes mangeraient alors des produits comme : de la volaille, du fromage blanc, plus de fruits et les légumes... Car OUI les femmes seraient également plus soucieuses de leur apparence physique et de leur santé que les hommes.

Les hommes seraient plus attirés par des produits plus gras comme: les viandes rouges, les charcuteries, les fromages... Car dans une société qui évolue de jour en jour, les hommes ont encore une place d'homme fort et masculin.

C'est pour cela qu'ils devraient manger "des aliments qui rendent fort et musclés"

Pour les hommes ou les femmes l'alimentation doit avant tout subvenir aux besoins notionnels, et aux goûts de chacun sans définir si le goût est féminin ou masculin !

La figuration du genre dans les médias culinaires?

Nos invité :

Jean-Jacques Boutaud: professeur émérite en sciences de la communication, à l'université de Bourgogne.

Monika Siejka: chercheuse, *Institut Charles Cros*, à Paris et à l'université Paris-Saclay.

Eva Toquebiol: docteur en sciences du langage à l'université Paul Valéry à Montpellier 3.

Alice Vasseur: vice-présidente *Elles sont food* !

La représentation des chefs/cheffes de cuisine dans les médias

Ils évoquent la différence entre les hommes et la femme dans les médias. Notamment en mettant en avant les hommes qui sont souvent montrés en tenue de cuisine dans leur domaine professionnel. Alors, que les femmes sont représentées dans des tenues de maison dans des thèmes de Noël et de femmes au foyer.

Il y a également des inégalités de genre dans les émissions de télévisions comme *Top Chef*. Hélène Darroze et la seule femme parmi les quatre juges. Mais aussi, dans les participants de cette émission, on retrouve très peu de femmes.

Antho cocagne, cheffe privée à Paris a voulu participer à *Top Chef* mais a été éliminée au dernière sélection ce n'était pas une question de niveau mais c'est la production qui recherche des profils particuliers pour le passage dans cette télé-réalité. Donc cette émission favorise un profil plus que un niveau en cuisine.

Les médias, ne mettent pas assez les femmes en avant dans leurs milieux professionnels !

Identités de genre et trouble alimentaire.

Nos invité :

Régis Hankard : professeur de pédiatrie à l'université de Tours.

Nora Bouazzouni : journaliste et autrice genre et alimentation à Paris.

Catherine Grangeard : psychanalyste et autrice à Beynes.

Hélène Raynal : patient à Tors.

La santé ou la beauté...

Dans cette dernière conférence, ils ont beaucoup mis en avant le corps des femmes vis-à-vis de la société et des préjugés. Notamment et malheureusement à cause des réseaux sociaux et de certaines personnes publiques de la télé-réalité, montrent alors qu'il faudrait avoir encore parfaitement sculpter à la Kim Kardashian. Ceci entraîne alors de nombreux complexes chez les adolescentes et les jeunes femmes. Mais on oublie souvent que ce n'est pas la réalité des choses et que la réalité de mon corps ce n'est pas qu'il soit refait mais qu'il soit naturel. Les femmes ont de plus en plus de mal à accepter leur corps et oublient souvent que tous les corps sont beaux, et surtout sous toutes ses formes. Des femmes. Des femmes comme Hélène Raynal souffre malheureusement d'anorexie depuis son plus jeune âge. Cette pathologie entraîne des actes et des comportements dangereux pour elle-même, et surtout pour leur santé. Des actions comme voir 8 l d'eau par jour, faisait 35 kg pour 1,60 m tout cela pour avoir encore qui ne sera jamais assez parfait pour l'esprit.

Même si aujourd'hui, de plus en plus de femmes s'expose au naturel sur les réseaux sociaux et essaye tant bien que mal de montrer à ses jeunes filles et femmes que les Vergetures, les Bourrelets, les petites poitrines comme les grosses sont parfaites car elles sont naturelles. Il faut comprendre qu'il faut s'accepter pour mieux avancer et qu'encre une fois un critère de beauté n'est pas une formalité. Aimez-vous et restez vous-même ne prenez pas en compte le jugement trop sévère des réseaux sociaux ou des gens et aimez-vous épanouir. C'est vous dans votre corps et votre pleine conscience.