

Javelaud Audrey, élève BTS diététique  
17 novembre 2022 à Tours

## La cuisine a-t-elle un genre ?

### Sortie pédagogique à Tours

Le 17 novembre 2022 nous avons participé aux 18<sup>ème</sup> Rencontres de François Rabelais à l'université de Tours.

### « Les cuisines du monde, une affaire de femmes ? »

A notre arrivée nous avons assisté à la première table ronde plénière. A cette table ronde il y avait plusieurs intervenant dont A.Cocagne cheffe privée à Paris, T.Fournier socio-anthropologue à Paris, F.Hal présidente des 18<sup>ème</sup> rencontres, cheffe cuisinière restaurant *Le Mansouria* à Paris et A.Montagne cheffe de cuisine à Paris. Lors de cette table nous avons pu écouter différents témoignages des différentes cuisinières, par exemple Anto Cocagne est originaire du Gabon, elle fait 8 ans d'études à Paris en travaillant avec des grand chefs, elle décide de retourner au Gabon chez ses parents, avec sa famille, à son arrivée elle trouve une offre d'emploi intéressante et décide donc de postuler, lors de l'entretien elle a directement été refusé car il fallait un homme au poste et pas une femme même avec de l'expérience. Ainsi on a pu constater qu'il y avait des discriminations de genre et nous avons pu comparer selon différents pays (Afrique, Mexique...).



Ensuite nous avons abordé la cuisine de rue au Mexique où il y a beaucoup de

grignotage. C'est la femme qui prépare le petit déjeuner, il y a peu de Food truck mais la plupart sont des clients hommes. En Afrique ils mangent beaucoup à la maison, peu de cuisine de rue, juste pour le petit déjeuner le matin dans les marchés, manger au restaurant n'est que pour les grandes occasions, manger dehors est mal vu dans leur tradition car cela signifie que la femme ne sait pas cuisiner.

Au Maroc il y a beaucoup de cuisine de rue avec des femmes qui cuisinent.

Pendant longtemps les filles devaient devenir masculine, ne pas avoir d'enfants pour travailler en cuisine. Aujourd'hui il y a seulement 33 femmes cheffes en France.

### « Existe-t-il un goût féminin ? »

En fin de matinée nous avons pu assister à une deuxième table ronde, il y avait S.Gojard sociologue, directrice de recherche, *INRAE*, Paris et S.Pagès-Hélary, ingénieur et docteur agroalimentaire spécialisée en molécules aromatiques, Dijon, un pâtissier. Lors de cette table ronde nous avons appris que le goût est différent de l'arôme, le froid et le chaud entraîne une perception différente du goût. Le seuil de détection est plus faible chez la femme mais il y a peu d'études sur cette question. La sociologue explique que les goûts dépendent de l'apparence c'est-à-dire que la femme doit manger des légumes pour être fine alors que l'homme doit manger de la viande pour être fort, elle dit aussi que la femme préfère le sucré. S.Pagès-Hélary explique que le microbiote influence notre

cerveau sur la perception du goût et du dégoût et que le packaging joue beaucoup sur notre perception du goût. Le pâtissier explique aussi qu'il a entraîné une élève et lors des entraînements il n'y avait pour la dégustation que des hommes et souvent elle ne percevait pas la même chose qu'eux alors elle a été formée pour sentir la même chose que les hommes. Cette table ronde était assez compliquée à comprendre les intervenants se contredisaient beaucoup.

## Atelier personnel...

Après la pause repas du midi nous avons repris l'après midi par une table ronde préalablement choisie lors de notre inscription. Pour mon cas j'ai pris l'atelier 2 « la place de la grand mère ou du grand père dans la transmission ? ». A cette conférence étaient présents H.Peters-Zwingelstein socio-anthropologue à l'université de Tours, B.Lauriou, professeur d'histoire médiévale, président de l'IECHA, C.Le Grand-Séville, socio anthropologue de la santé et J.Pariente réalisateur de films.

J'ai regardé Molokeyha de Jonas Pariente. Sur ce site on retrouve pleins de films de réalisateur qu'a rencontré J.Pariente lors de ces tournages. Le but est de filmer sa grand mère qui fait une recette de différents pays. Ce qui est intéressant dans ce projet est que n'importe qui peut faire ce film et envoyer sur le site.



Ce que j'ai retenu de cette table ronde c'est que la grand-mère a une place importante dans la transmission de la cuisine et que le grand père avait une plus grande importance dans la transmission des choses extérieures comme le jardinage par exemple.

→ [site des films Grandmas Project](#)

Enfin la transmission des grands parents se fait surtout avec la génération des petits enfants et peu avec la génération de leurs enfants.



*Table ronde la place du grand père et de la grand-mère dans la transmission.*

## «Identités de genre et troubles alimentaires»

Puis en fin de journée nous avons assisté à la dernière table ronde, animée par N.Bouazzouni, journaliste et autrice, M.Fillatre, praticien hospitalier de psychiatrie, Tours, C.Grangear, psychanalyste, Beynes, H.Raynal, patiente, Tours.

A cette table ronde nous avons eu le témoignage très touchant de H.Raynal, sur sa vie avec son anorexie, les difficultés, les jugements qu'elle a pu rencontrer pendant cette période.

La journaliste nous a bien fait comprendre qu'il fallait accepter son corps comme il était et nous a parlé brièvement des ces deux livres : *Steaksisme, Faiminisme*.

H.Raynal nous expliquera qu'il ne faut pas rester fermé et parler si on subit des violences (parfois on peut ne pas être compris mais on peut aller voir des spécialistes qui ne porteront aucun jugements et seront à notre écoute), il faut croire en soi rien n'est impossible, elle même a subi des violences, a eu des périodes très difficiles mais aujourd'hui elle est sorti de l'anorexie et a pu avoir un enfant.

## Conclusion...

Je retiens une journée enrichissante avec pleins de témoignages, on a pu comparer le sujet selon les cultures de différents pays. Les tables rondes que j'ai le plus apprécié sont « Les cuisines du monde, une affaire de femmes ? », l'atelier personnel et « identités de genre et troubles alimentaires » car il y avait vraiment un débat et une présentation claire. La dernière table ronde avait un réel intérêt pour la formation en diététique car celle-ci concerne un sujet étudié en cours.