

16 - 17
NOV.
2023

MÉDIAS & GASTRONOMIE

19^{ES}

RENCONTRES
FRANÇOIS
RABELAIS

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?



SALLE THÉLÈME
Université de Tours
rue des Tanneurs - TOURS

UNIVERSITÉ OUVERTE
DES SCIENCES
GASTRONOMIQUES
VILLA RABELAIS

ÉDITO

Les consommateurs aujourd'hui sont submergés par un flot d'informations provenant des médias, presse, radio, télévision, plateformes internet, réseaux sociaux, blogs et autres forums. La diversité et la pluralité sont des caractéristiques qui concernent sous nos latitudes autant l'alimentation que l'information et qui pourrait s'en plaindre ? Mais la question de la fiabilité de cette information se pose à une époque où la communication gastronomique se professionnalise et s'intensifie tandis que l'éthique ou les motivations de certains acteurs de la promotion culinaire sont parfois sujettes à caution. L'objectif de cette édition 2023 des Rencontres François Rabelais est d'apprécier le développement des médias spécialisés sur la gastronomie, et d'observer le fonctionnement et les relations qui lient le journalisme et la blogosphère avec le monde de la cuisine. Dans tous les pays, les « anciens » médias culinaires comme l'actuel monde de la food digital proposent à un public multigénérationnel une offre extrêmement variée où il importe de savoir se repérer. De la presse écrite ou de la télévision vers Internet ou le numérique, les acteurs de la gastronomie trouvent une opportunité pour avoir plus d'indépendance, avec une grande capacité d'innovation communicationnelle. Plus de 200 ans après les prémices du journalisme gastronomique avec Grimod de La Reynière et son « Almanach des Gourmands », 70 ans après les émissions de Raymond Oliver et Catherine Langeais, il est intéressant de dresser un constat des évolutions et des pratiques des médias gastronomiques. Nous remercions chaleureusement les intervenantes et les intervenants qui viendront nous faire partager leurs savoirs, leurs analyses et conforteront ainsi l'*Université ouverte des sciences gastronomiques* qui se construit à la VILLA RABELAIS.

Arnaud Giacometti
Président de l'université de Tours

Sous le parrainage de **FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**,
auteur et journaliste gastronomique à *France Inter*
et présentateur de l'émission *Très Très Bon* sur
Paris Première »



JEUDI 16 NOVEMBRE

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
François-Régis GAUDRY, président des 19^{es} Rencontres François Rabelais
Emmanuelle HUVER, vice-présidente, *université de Tours*
Alice WANNERROY, adjointe au maire, déléguée à la politique alimentaire et à la *Cité internationale de la gastronomie*, Mairie de Tours
Anne BESNIER, vice-présidente déléguée à l'enseignement supérieur, à la Recherche et à l'Innovation, Conseil régional Centre-Val de Loire
Gilles HALBOUT, recteur de l'académie Orléans-Tours, chancelier des universités

9h30-11h00 Table ronde plénière

Média gastronomique, de quoi parle-t-on aujourd'hui ?

De la recette au portrait de chef, de la découverte de nouveaux produits jusqu'à la critique de restaurant, quels sont les visages et les formats proposés actuellement par les médias qui parlent d'alimentation et contribuent au discours gastronomique ? De la presse aux réseaux sociaux, le renouveau actuel du discours gastronomique prend-il de nouvelles formes ? Entre influence et reconnaissance, les médias gastronomiques et culinaires peuvent-ils développer une vision critique du secteur dont ils dépendent et contribuer à son évolution ?

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

Intervenants | Camille BRACHET, maîtresse de conférences en sciences de l'information et la communication, *université Polytechnique Hauts-de-France*
Elisabeth DEBOURSE, rédactrice en chef, *Fooding*, Paris
François-Régis GAUDRY, auteur et journaliste gastronomique à *France Inter* et présentateur de l'émission *Très Très Bon sur Paris Première*
Laurent MARIOTTE, animateur et chroniqueur culinaire, *Les Petits Plats*, TF1
Jean-Sébastien PETITDEMANGE, journaliste animateur, *RTL*, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

Comment les villes et régions travaillent-elles leur image gastronomique dans les médias ?

Destinations gourmandes, vallée de la gastronomie, cités de la gastronomie... Les collectivités (villes, conseils départementaux, pays ou conseils régionaux) rivalisent d'inventivité dans la valorisation de leur territoire comme de leur patrimoine culinaire. Médias indépendants et services de communication se révèlent toujours de précieux leviers. Les liaisons entre médias et collectivités sont-elles toujours heureuses ?

Modérateur | Pierre SANNER, directeur, *Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires*, Paris

Intervenants | François DESEILLE, adjoint au Maire en charge des finances et de la *Cité internationale de la gastronomie et du vin*, Dijon
Philippe MASSOL, directeur général de la *Cité du vin*, Bordeaux
Virginie RIVAIN, directrice, *Office de Tourisme Rochefort Océan*
Alice WANNERROY, première adjointe au Maire de Tours, à la politique alimentaire et à la Cité internationale de la gastronomie

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

JEUDI 16 NOVEMBRE

ATELIERS AU CHOIX

15H00 > 16H30

ATELIER 1 | **La fabrique des images culinaires et alimentaires**

Longtemps l'image médiatique a mis en valeur la photogénie des mets, des plats, des scènes gastronomiques. L'esthétique s'est libérée des natures mortes pour s'ouvrir à des formes créatives très riches, avec les ressources médiatiques offertes. Aujourd'hui, de nouvelles pratiques, plus déconstruites, voient le jour avec le foodporn et l'instagramisation des images alimentaires. L'image dévore-t-elle à jamais le texte ?

Modérateur | Kilien STENGEL, enseignant-chargé de mission, *Villa Rabelais, université de Tours-IEHCA*

Intervenants | Romain BENITA, rédacteur en chef, *Gueuleton Magazine*, Paris
Vincent LALU, rédacteur, *Mook Gargantua*, Paris
Emmanuelle LEVESQUE, photographe culinaire, styliste et auteure, Paris
Philippe TOINARD, rédacteur en chef, *180°*, Paris

ATELIER 2 | **Qu'est-ce qu'un chef médiatique ?**

Aujourd'hui, faut-il passer par une émission de télécrochet, par un classement ou par les guides pour réussir sa carrière en hôtellerie-restauration ou pour ouvrir un restaurant à succès ? Les chefs s'entourent de plus en plus de professionnels de la communication pour avoir une influence dans l'opinion publique. Les chefs seraient-ils en train de devenir leur propre média ?

Modérateur | Franck PINAY-RABAROUST, journaliste spécialisé, newsletter *Bouillant(e)s*, Paris

Intervenants | Catherine BARRIER, dirigeante, *Agence Catherine Barrier*, Tours
Bernard BOUTBOUL, président, *Gira Conseil*, Paris
Sébastien RIPARI, dirigeant, *Le bureau d'étude gastronomique*, Paris
Ambroise VOREUX, chef cuisinier, *Pêcheries ligériennes*, Bréhémont

ATELIER 3 | **La gastronomie vue par les films et les séries télé**

Entre le septième péché capital et le septième art, il n'y a qu'un pas. Le cinéma aussi sait nous mettre l'eau à la bouche. Revoyons ensemble des exemples de films culte autour de la gastronomie, qui donnent envie de se lancer dans une collision frontale entre le monde réel et le monde imaginaire.

Modérateur | Olivier ROGER, chargé de mission, *France Télévisions*, Paris

Intervenants | Jean-Paul DIBOUÉS, responsable documentaire, *Institut national de l'audiovisuel*, Tours
Laurent FONBAUSTIER, professeur de droit public, *université Paris-Sud*
Lorine HENNEBELLE, designer et accessoiriste culinaire, série *Ici tout commence*, *TF1 Production*, Paris
Hélène LASSALLE, *Institut des Hautes Études du Goût*, Paris

ATELIER 4 | **La place du vin dans les médias**

Le vin, tel qu'il est traité par les médias, est soit élevé au rang d'artisanat culturel, soit descendu au rang de produit néfaste à la santé. À l'exemple des rituels sujets compassés sur les « grands vins » ou des noms « prestigieux », il semble que les médias exploitent le sujet soit par le versant économique, soit par l'axe de l'exception notable, soit par le sensationnel, soit par la ruralité affranchie. Mais quelles méthodes d'investigations utilisent réellement les médias pour parler de ce produit ?

Modératrice | Laure GASPARTO, critique du vin, *Le Monde*, Paris

Intervenants | Emile CODDENS, second de chai au Domaine *Plou* et influenceur sur *TikTok* (sous réserve), Chargé
Alicia DOREY, responsable éditoriale, *Le Figaro*, Paris
Alexis GOJJARD, journaliste, *La Revue du vin de France*, Paris

ATELIER 5 | **Comment les jeunes trouvent-ils l'information alimentaire ? Avec quel esprit critique ?**

Alors que les nouvelles générations sont des publics qui se segmentent au fil de différents réseaux sociaux, les attentes du public jeune en termes de connaissances alimentaires sont variables : divertissement, informations factuelles, recettes, bonnes adresses, conseils nutritionnels... Les supports digitaux permettent-ils finalement de démocratiser la gastronomie auprès de cette cible de consommateurs ?

Modérateur | Guilhem GENTY, étudiant, *université de Tours*

Intervenants | Benjamin BRILLAUD, alias *Notabene*, YouTuber, Tours
Simona DE IULIO, professeure en Sciences de l'information et de la communication, *université de Lille*
Robin PANFILI, journaliste, *Konbini*, Paris

.....

17h00-18h30 Table ronde plénière (carte blanche du Réseau thématique de recherche) **Injonctions nutritionnelles médiatiques, comment y échapper ?**

De nombreux messages concernant l'alimentation et le poids corporel sont véhiculés dans la presse comme sur les réseaux sociaux tels que sur TikTok ou Youtube. Qu'il s'agisse de la presse en ligne pour la génération X, de WhatsApp pour les Millennials ou Discord pour la Gen Z, ces médias diffusent des injonctions nutritionnelles, quelquefois virales, qui impactent un rapport au corps véhiculé dans ces médias.

Modératrice | Julie CAPELLE, chef de projet, filière obésité Obecentre, *CHRU Tours*

Intervenants | Éric BIRLOUEZ, sociologue de l'alimentation, Paris
Caroline GAUVREAU, psychologue clinicienne, Centre Orestre, *Centre hospitalier du Chinonais*
Jérémy GORSKIE, alias « *Menthe Banane* », diététicien, TikTok et Instagram
Perla SERVAN-SCHREIBER, fondatrice, *Psychologie magazine*, Paris



VENDREDI 17 NOVEMBRE

8h00-9h15 Table ronde

Actualités de l'Éducation nationale autour des formations hôtellerie-restauration

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

9h30-11h00 Table ronde plénière

Fake news, publicités alimentaires, désinformation : comment faire la part des choses ?

Crise de l'information alimentaire, transparence et connivences des chefs avec les médias, les angles morts ou oubliés de l'information culinaire, la culture du mythe et du stéréotype, les infos anxiogènes, la violence ou l'éthique en cuisine... Autant de sujets qui permettront d'observer si le média gastronomique vérifie toujours l'information qu'il diffuse.

Modérateurs | Marie-Laure AUGRY, journaliste et Jérémie NICEY, maître de conférences, *université de Tours*, EPJT École Publique de Journalisme de Tours

Intervenants | Vincent FERNIOT, journaliste-animateur, *Public Sénat* et *Sud Radio*, Paris
Ingrid KRAGL, directrice de l'information, *Foodwatch France*, Paris
Jean-Sébastien PETITDEMANGE, journaliste animateur, *RTL*, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

Le rôle des influenceurs culinaires aujourd'hui

Sur les réseaux sociaux, à grand renfort de photos et de hashtags, les influenceurs culinaires donnent leur avis sur les vins qu'ils testent, les plats qu'ils mangent, les restaurants qu'ils découvrent, les lieux gourmands qu'ils voient... Et on les écoute. Qui sont ces leaders du discours gastronomique ? Quel est leur profil et quelle est leur zone d'influence ? Pourquoi ces acteurs sont devenus indispensables pour les marques ? Comment attirer leur attention ?

Modérateur | Kilien STENGEL, enseignant-chargé de mission, *Villa Rabelais, université de Tours-IEHCA*

Intervenants | Damien DUQUESNE, chef et co-fondateur de *750g*, Paris
Léa GRUYER, doctorante, *université Bourgogne-Franche Comté*, Dijon
Emmanuelle JARY, journaliste, *C'est meilleur quand c'est bon*, Paris
Anne LATAILLADE, blogueuse, *Papilles et pupilles*, Bordeaux

13h00-14h30 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

14h30-16h00 Table ronde plénière

Comment cela se passe-t-il ailleurs ?

En Inde, en Afrique, en Chine, au Japon ?

Cette spécificité française de s'intéresser à la gastronomie dans les médias profite-t-elle du même intérêt dans d'autres pays à notre époque ? Quelles sont les méthodes d'investigations pratiquées dans le reste du monde ? La singularité des médias français y a-t-elle une place importante ? La gastronomie est-elle médiatisée comme un élément culturel ou uniquement comme un produit de nécessité ?

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

Intervenants | Oscar CABALLERO, journaliste culturel et gastronomique en presse argentine et espagnole, Paris
Clémence DENAVIT, productrice émission « Le goût du monde », *Radio France*, Paris
Kamal MOUZAWAK, chef cuisinier, *Tawlet*, Paris
Hayat ZIRARI, anthropologue, *université de Casablanca*, Maroc

16h00-17h30 Table ronde plénière

En quoi les événements, festival ou concours, contribuent-ils à la médiatisation de la gastronomie ?

Les festivals de cuisine, concours culinaires, événements gastronomiques, ou toutes autres festivités telles que les cérémonies de sorties des guides, se sont multipliés dans le monde au fil des années. Ils offrent un forum destiné aux chefs cuisiniers, aux médias et à la population. Chaque événement se caractérise par un angle qui lui est propre, mais une convergence se fait jour vers la prise en considération de sujets connexes tels que l'environnement ou la dimension sociale de la gastronomie.

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

Intervenants | Catherine BARRIER, dirigeante, *Agence Catherine Barrier*, Tours
Marina LAGELLE, directrice communication, *Tours événements Ferme Expo*, Tours
Sophie LIGNON-DARMAILLAC, maître de conférences en géographie, *université Paris-Sorbonne*, Paris
Sébastien RIPARI, dirigeant, *Le bureau d'étude gastronomique*, Paris

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, coordinateur des Rencontres François Rabelais, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, *Villa Rabelais*, Tours

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

COMITÉ DE PILOTAGE

Marie-Laure AUGRY, journaliste, Tours
Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de la communication, Dijon
Jérôme BOUVIER, président des *Assises du journalisme*, Tours
Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA-Villa Rabelais, Tours
Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire Unesco Alimentations du monde*, Montpellier
Delphine DEDREUX et Clémence MAILLE, chargées d'études Voie professionnelle et technologique,
Direction générale de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse
Laure GASPAROTTO, critique du vin, *Le Monde*, Paris
Guilhem GENTY, étudiant, université de Tours
Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, université de Tours
Emmanuelle JARY, journaliste, *C'est meilleur quand c'est bon*, Paris
Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation Nationale filière hôtellerie-restauration
Sidonie NAULIN, maîtresse de conférences en sociologie, Sciences Po, Grenoble
Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire
Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, IEHCA-Villa Rabelais



Inscription sur internet >

<https://villa-rabelais.fr/fr/universite-ouverte-des-sciences-gastronomiques>

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 et ont reçu le label Nouvelles Renaissance 2023.

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'Université ouverte des sciences gastronomiques, sont soutenues par la Direction générale de l'enseignement scolaire et par l'Inspection générale de l'Éducation, du sport et de la recherche, et sont inscrites au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

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

☎ 02 47 05 90 30 ✉ contact@villa-rabelais.fr 🌐 www.villa-rabelais.fr

#RencontresRabelais @IEHCA_Network

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



ILS NOUS SOUTIENNENT DANS L'ORGANISATION DES RENCONTRES



Nous remercions, pour l'accord de diffusion des films, les sociétés Impex, Svensk filmindustri ab, Central motion picture corporation