

*Villers sur Mer, juin 2015*

# Sexe et genre en cuisine



**Christophe Lavelle**

*CNRS - Muséum National d'Histoire Naturelle - Sorbonne Universités  
Paris*

# Au programme

**1 – Quelques bases**

**2 - Rappels**

Berder 2008: robustesse et adaptation en cuisine

Berder 2009: spatialisation et localisation en cuisine

Berder 2010: histoire et mémoire en cuisine

Berder 2011: coopérativité et singularité en cuisine

Berder 2012: naturel et artificiel en cuisine

Berder 2013: corrélation et causalité en cuisine

Berder-Porquerolles 2014: évènements rares en cuisine

**3 – Berder-Villers 2015: sexe et genre en cuisine**

# **1 – Quelques bases**

# Aux origines de la gastronomie



La **gastronomie** est la **connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit**. [...]

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. [Elle] tient à l'**histoire naturelle**, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires; à la **physique**, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités, à la **chimie**, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir, à la **cuisine**, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût; [...] à l'**économie politique**, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations"....

JA Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût*, 1825



....à l'**écologie**, par la production des écosystèmes utilisables à des fins humaines, la diversité des ressources offertes, selon la biodiversité présente; à la **microbiologie**, par la culture de flores d'intérêt dans la conception des aliments mais aussi la compréhension, la prévention et la gestion des risques sanitaires; à la **psychologie** et à la **physiologie**, par la perception d'abord, puis l'usage ensuite que fait l'organisme des aliments consommés; à la **génétique** et l'**épigénétique**, par les liens qui unissent le destin cellulaire au métabolisme des nutriments; et enfin à l'**économie industrielle et au marketing**, par les questions qu'elle soulève sur l'organisation des marchés de l'alimentation et leur impact sur la santé publique et le dynamisme économique.

C Lavelle, *Brillat-Savarin et les copains*, non publié

# Science et cuisine



"I think it is a sad reflection on our civilization that while we can and do measure the temperature in the atmosphere of Venus we do not know what goes on inside our soufflés."  
Nicholas Kurti, "The physicist in the kitchen", Royal Society lecture 1969

**Gastronomie moléculaire** : discipline scientifique consacrée à l'étude des phénomènes qui surviennent lors de la transformation et de la consommation des mets. (Hervé This)

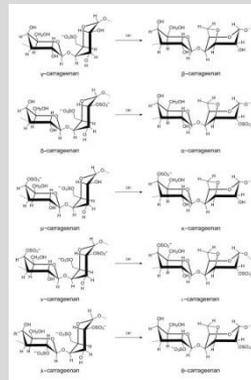
**Cuisine moléculaire (?)** : tendance culinaire qui explore de nouvelles possibilités en utilisant de nouveaux ingrédients et de nouveaux outils (potentiellement inspirés par les résultats de la gastronomie moléculaire).

*Petit Robert 2010*: "approche scientifique de la cuisine basée sur l'étude des réactions physicochimiques à l'œuvre lors de la préparation des plats et qui consiste à modifier naturellement la teneur moléculaire des aliments."



"La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard."  
GA Escoffier, *Guide culinaire*, 1907

**En résumé :**



*Gastronomie moléculaire*



*Cuisine (moléculaire?)*

# Deux activités bien distinctes (mais potentiellement liées)

- analyse et modélisation des pratiques culinaires
- recensement et l'exploration physico-chimiques des précisions culinaires

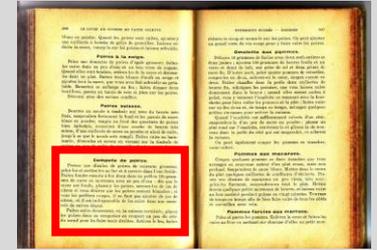
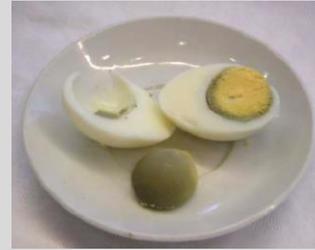
"On ne peut s'empêcher d'être surpris, toutes les fois qu'on s'interroge soi-même sur les objets qui nous sont les plus familiers, sur les choses les plus triviales, de voir combien nos idées sont souvent vagues et incertaines, et combien, par conséquent, il est important de les fixer par des expériences et par des faits."

Antoine Lavoisier (*Œuvres complètes*, 1783)



- introduction d'outils, méthodes et ingrédients nouveaux en cuisine
- invention de plats nouveaux

Hervé This, 1995, *La gastronomie moléculaire et physique*, PhD thesis, university Pierre et Marie Curie – Paris 6



Livre de cuisine de Tante Colette (Paris, 1905)

## Compote de poires

Prenez une dizaine de poires de moyenne grosseur, pelez-les et mettez-les au fur et à mesure dans l'eau froide. Faites fondre ensuite à feu doux dans un poêlon 125 grammes de sucre en morceaux avec un peu d'eau: dès que le sucre est fondu, placez-y les poires, arrosez-les de jus de citron si vous désirez que les poires restent blanches; si vous les préférez rouges, il ne faut pas ajouter de jus de citron, et il est indispensable de les cuire dans une casserole de cuivre étamé.



# Et ça donne quoi?



**Ferran Adria**  
(El Bulli, Rosas, Spain)



**Heston Blumenthal**  
(The Fat Duck, London, UK)



**Georgianna Hiliadaki and Nikos Roussos**  
(Funky Gourmet, Athens, Greece)



**Sang Hoon Degeimbre**  
(Air du Temmps, Liernu, Belgium)



**Grant Achatz**  
(Aliena, Chicago, USA)



**Alex Atala**  
(DOM, Sao Paulo, Brazil)



**Homaro Cantu**  
(Moto, Chicago, USA)



**Denis Martin**  
(Denis Martin, Vevey, Switzerland)

# En plus accessible



## 2 – Rappels

Berder 2008: robustesse et adaptation en cuisine

Berder 2009: spatialisation et localisation en cuisine

Berder 2010: histoire et mémoire en cuisine

Berder 2011: coopérativité et singularité en cuisine

Berder 2012: naturel et artificiel en cuisine

Berder 2013: corrélation et causalité en cuisine

Berder-Porquerolles 2014: évènements rares en cuisine

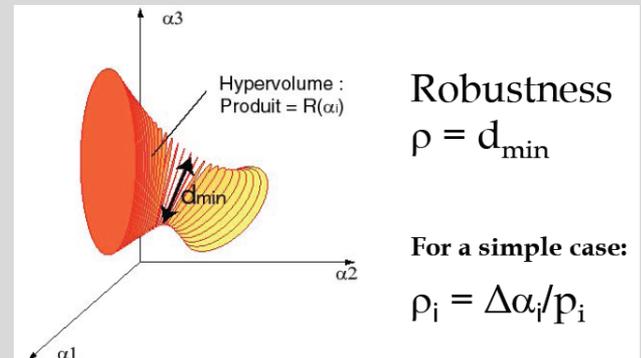
# 2008 - Robustesse et adaptation

## Questions au cœur de l'adaptation (et sous influence directe de la robustesse):

- Est-ce que je peux remplacer le... par du ...?
- Est-ce que je peux ... à la place de ...?
- Et si je... plutôt que de..., ça marche aussi?

The recipe  $R$  is a function of variables :  
times ( $t_1, t_2\dots$ ), temperatures ( $T_1, T_2\dots$ ),  
ingredients ( $m_1, m_2\dots$ ), details of process  
( $p_1, p_2\dots$ )...

$$P = R(t_1, t_2, \dots, T_1, T_2, \dots, p_1, p_2, \dots)$$



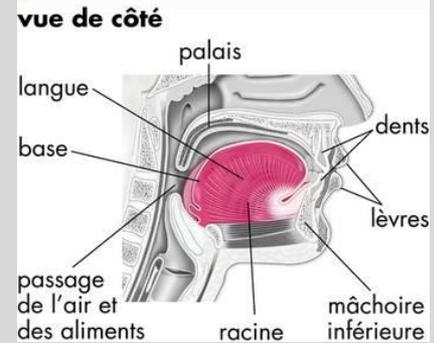
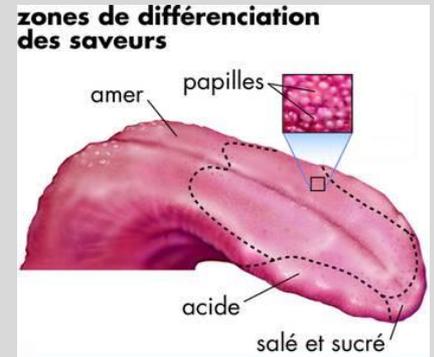
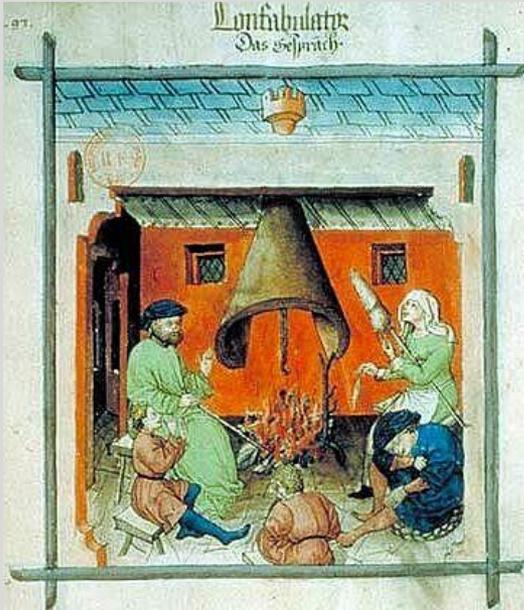
Hervé This, 2005, *Modelling dishes and exploring culinary precisions: the two issues of molecular gastronomy*, *British Journal of Nutrition*



Kouign-amann "moyen": 400/330/270

Soit ~ 400/300/300 prôné par les autorités compétentes  
(association des artisans fabriquant le Kouign Amann de Douarnenez)

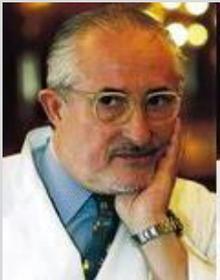
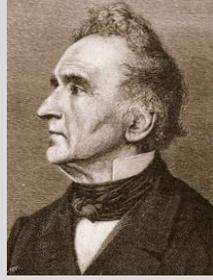
# 2009 - Spatialisation et localisation



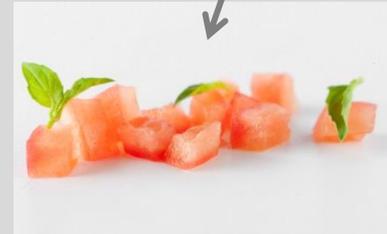
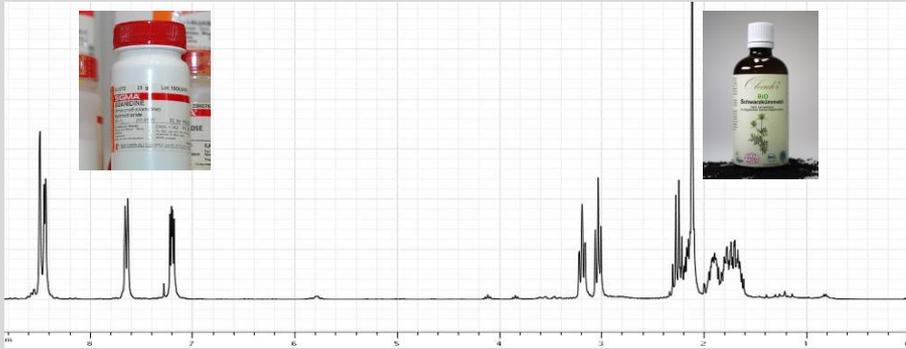
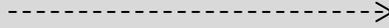
**Théorème fondamental du dressage:**  
le taux de couverture de l'assiette est  
inversement proportionnel au montant de  
l'addition.



# 2010 - Histoire et mémoire



# 2011 - Coopérativité et singularité

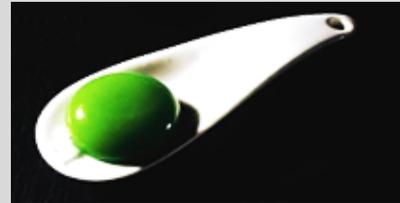


Pierre Gagnaire

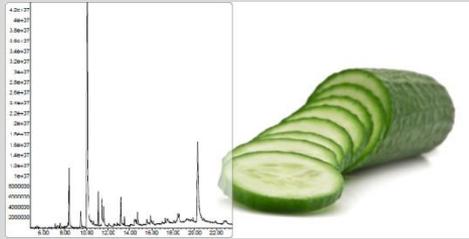


Le Cordon Bleu

# 2012 - Naturel et artificiel



# 2013 - Corrélation et causalité



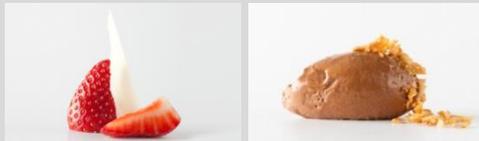
Is everything we eat associated with cancer? A systematic cookbook review<sup>1-3</sup>

Jonathan D Schoenfeld and John PA Ioannidis

Am J Clin Nutr 2013



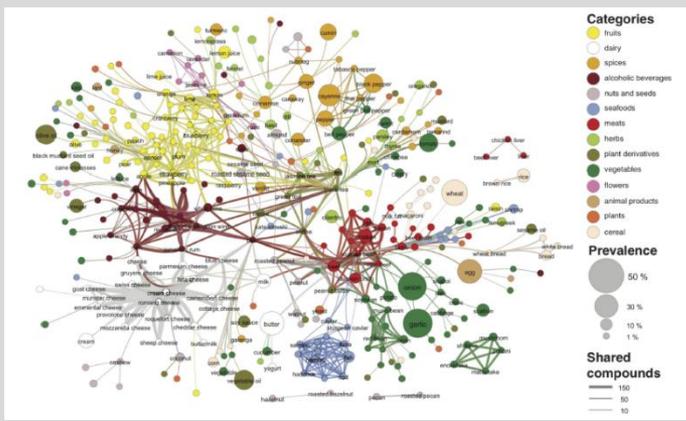
<http://www.foodpairing.com>



## Le porc – une source nutritive importante

Le porc contient plusieurs éléments nutritifs essentiels à la santé. Voyez l'apport de ses éléments nutritifs.

- Thiamine (Vitamine B<sub>1</sub>)**
  - Construit et répare les nerfs et les muscles
  - Préviend la perte d'appétit
  - Convertit les glucides en énergie
- Riboflavine**
  - Convertit les protéines en énergie
  - Aide au bon fonctionnement du système nerveux
  - Forme et répare les tissus corporels
  - Veille à la santé de la peau et des yeux
- Niacine (Vitamine B<sub>3</sub>)**
  - Convertit les aliments en énergie
  - Veille à la santé de la peau
  - Favorise la digestion
  - Protège le système nerveux
- Vitamine B<sub>6</sub>**
  - Convertit les protéines en énergie
  - Aide à transporter les acides aminés
  - Essentielle à la synthèse de la niacine (vitamine B<sub>3</sub>)
  - Aide au bon fonctionnement du système nerveux
- Vitamine B<sub>12</sub>**
  - Assure la production des globules rouges
  - Assure le bon fonctionnement des tissus nerveux
  - Participe à la synthèse du matériel génétique
  - Agit au niveau du métabolisme et de la fonction cellulaire
- Fer**
  - Produit de l'hémoglobine dans les globules rouges
  - Empêche l'anémie nutritionnelle
  - Aide à la production d'énergie
- Protéine**
  - Forme et répare les tissus corporels
  - Régule les processus du corps
  - Aide à la formation anticorps pour combattre les infections
- Matières grasses**
  - Fournit l'énergie
  - Protège et isole les parties du corps
  - Nourrit la peau
  - Favorise une croissance normale
  - Transporte les vitamines A, D, E et K
  - Fournit les acides gras essentiels
- Zinc**
  - Renforce et protège le système osseux
  - Améliore la résistance à l'infection
  - Aide à la formation d'hormones et d'enzymes
  - Renforce et préserve le système immunitaire
- Acide pantothénique**
  - Transforme les aliments en énergie
  - Forme le cholestérol, des hormones et l'hémoglobine



Flavor network and the principles of food pairing  
Ahn, Ahnert, Bagrow and Barabasi, *Scientific Reports* 2011

**Tableau 1 : estimation de l'augmentation du risque de cancers par verre d'alcool consommé par jour pour les relations jugées convaincantes (d'après les méta-analyses d'études de cohorte réalisées dans le cadre du rapport WCRF/AICR 2007)**

Localisation	Pourcentage d'augmentation du risque de cancers par verre de boisson alcoolisée par jour*
Bouche, pharynx et larynx	168
Œsophage	28**
Côlon-rectum	9
Sein	10

# 2014 – Evènements rares



## **3 – Sexe et genre en cuisine**

# Un peu de sociologie



Pierre Desproges  
(1939-1988)

Sachons reconnaître une femme d'un homme.

La femme n'est pas l'égal de l'homme, sinon elle courrait le cent mètres en dix secondes deux dixièmes, ou dix secondes trois dixièmes à la rigueur. Mais alors, direz-vous, comment reconnaître un homme d'une femme, en dehors d'une piste de course à pieds ? C'est une excellente question, je vous remercie de me l'avoir posée.

Physiquement, il existe de nombreux points de repère permettant à un observateur averti de reconnaître l'homme de la femme. Généralement, dans nos régions, et même en Seine-et-Marne, l'homme est plus grand que la femme. C'est une anomalie de la nature dans la mesure où, toute sa vie, la femme a besoin de s'appuyer sur l'homme. A-t-on jamais vu un vieillard ou un infirme s'appuyer sur une canne plus grande que lui ? Il y a comme ça des jours où on se demande si Dieu ne boit pas.

*Pierre Desproges, Manuel du savoir vivre à l'usage des rustres et des malpolis (1981)*

Femme: n.f., du latin femina. Être humain de sexe non masculin.

La femme est une substance matérielle organique composée de nombreux sels minéraux et autres produits chimiques parés de noms gréco-latins comme l'hydrogène ou le gaz carbonique, qu'on retrouve également chez l'Homme, mais dans des proportions qui forcent le respect.

La femme est assez proche de l'Homme, comme l'épagueul breton. A ce détail près qu'il ne manque à l'épagueul breton que la parole, alors qu'il ne manque à la femme que de se taire. Par ailleurs, la robe de l'épagueul breton est rouge feu et il lui en suffit d'une.

La femme ne peut se reproduire seule, elle a besoin du secours de l'Homme, lequel, parfois, n'hésite pas à prendre sur ses heures de sommeil pour la féconder.

La gestation, chez la femme, dure deux cent soixante-dix jours, au cours desquels elle s'empiffre, s'enlaidit, gémit vaguement, tout en contribuant à faire grimper les courbes de l'absentéisme dans l'entreprise. Au bout de ces neuf mois, le petit d'Homme vient au monde. L'accouchement est douloureux. Heureusement, la femme tient la main de l'Homme. Ainsi, il souffre moins.

*Dictionnaire superflu à l'usage de l'élite et des biens nantis (1985)*

# Un peu de socio (de comptoir)

 **Journal des Femmes**  
.com

Recherche 

[S'inscrire](#) | [Connexion](#)

HOME MODE BEAUTÉ LUXE DÉCO MAMAN MARIAGE SANTÉ **CUISINE** PEOPLE SOCIÉTÉ **AUTO** ART DE VIVRE VIDÉOS PLUS ▼

Communauté Horoscope Concours Actus Conseils Interviews Guide des prénoms Studio de coiffure Psycho-tests Jeux

**HOMME** S'INSCRIRE CONNEXION Recherche 

**Auto** Mode Société Bien-être Loisirs High-tech Montres **Vin** Bricolage Services Boutique



# Les femmes, à la maison



# Une cuisine couillue?

beefmagazine.fr

# BEEF!

N°1

7,50 € ■ 100% Magasin 2016

M 0726 - H - F 7,50 € - RD

**BURGERS DE LUXE**  
Sept recettes de haut vol pour préparer le meilleur hamburger de votre vie

**DU RAB POUR LES TAULARDS**  
Reportage avec la brigade des détenus de la prison de Fribourg

**SAVOIR FAIRE**  
Les secrets de fabrication du véritable Laguiole

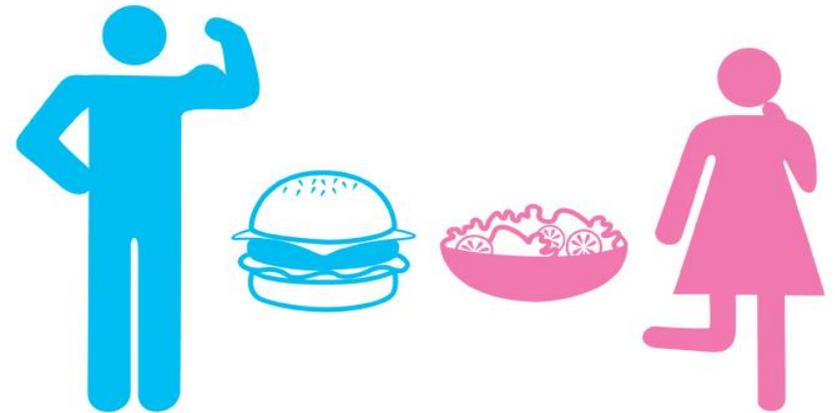
UN MENU QUI S'AFFICHE

Découvrez notre cahier détachable pour devenir un chef en quatre recettes

Le meilleur steak du monde ? L'entrecôte du bœuf Txogitzy de Galice.



**LE CRI DE LA BONNE VIANDE**  
**GRILLEZ-MOI !**  
Côte de bœuf, Kebab, cochon de lait, panse de mouton, yakitori...  
BEEF! vous livre ses recettes pour devenir le roi du barbecue

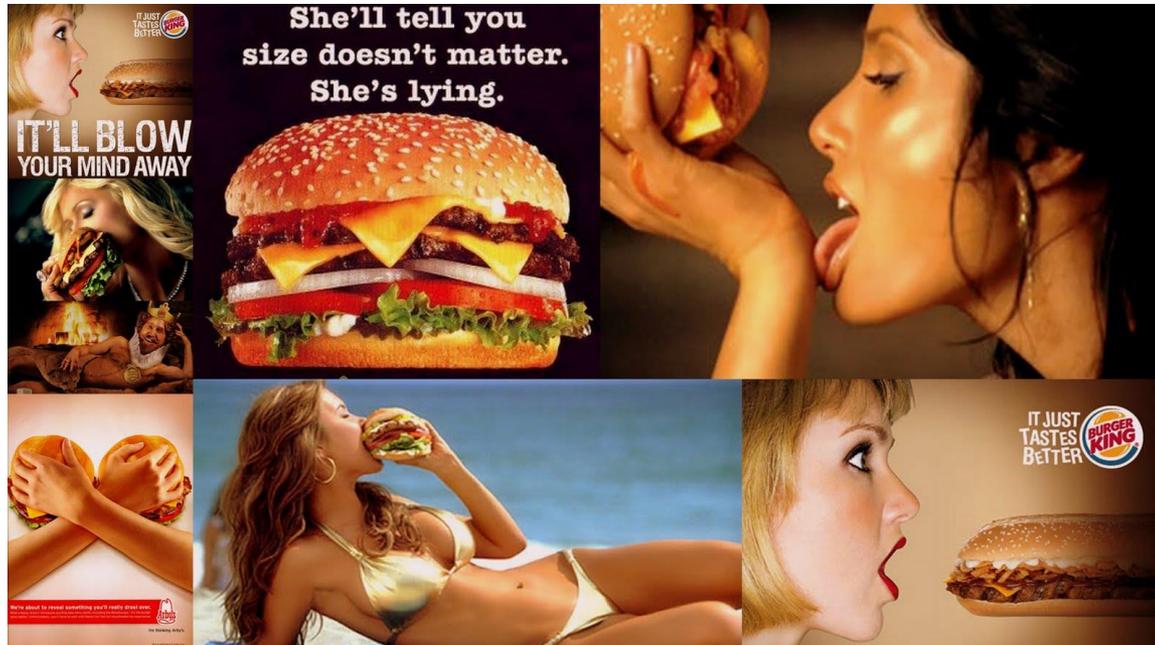


<http://www.beefmagazine.fr>

# Une autre dichotomie



Femmes préfèrent le sucre? Rien n'est moins sûr! (Cf. Conner & Booth 1988, *Appetite*. 10(1):25-35).



# A la maison



"Grives au genièvre: plumez, videz, trousssez et enveloppez chaque grive dans une ou deux cuillerées d'eau chaude, une quantité égale de vin blanc, sel, une pincée de grains de genièvre et le jus d'un citron. Laissez cuire doucement les oiseaux, puis dégraissez et servez. Le sourire de votre mari sera votre récompense!"

Chasseur Français (Novembre 1922)



..... thanks to TUPPERWARE



# Au restaurant

*Les mêmes tâches peuvent être nobles et difficiles, quand elles sont réalisées par des hommes, ou insignifiantes et imperceptibles, faciles et futiles, quand elles sont accomplies par des femmes ; comme le rappelle la différence qui sépare le cuisinier de la cuisinière, le couturier de la couturière, il suffit que les hommes s'emparent de tâches réputées féminines et les accomplissent hors de la sphère privée pour qu'elles se trouvent par là ennoblies et transfigurées...*

*Pierre Bourdieu, La domination masculine (1998).*



Inscrits de 2004 dans la filière cuisine

	CAP	BEP	BAC pro	BTS
Filles	11,94 %	50,16 %	36,56 %	64,15 %
Garçons	88,06 %	49,84 %	63,44 %	35,85 %

Source : Statistiques INSEE, *Repères et références statistiques* (2005).



# World Best 50

1. Noma - Copenhague, Danemark
2. El Celler de Can Roca - Gérone, Espagne
3. Osteria Francescana - Modène, Italie
4. Eleven Madison Park - New York, États-Unis
5. Dinner by Heston Blumenthal - Londres, UK
6. Mugaritz - Saint-Sébastien, Espagne
7. D.O.M. - Sao Paulo, Brésil
8. Arzak - Saint-Sébastien, Espagne
9. Alinea - Chicago, États-Unis
10. The Ledbury - Londres, Royaume-Uni
11. Mirazur - Menton, France
12. Vendôme - Bergisch Gladbach, Allemagne
13. Nahm - Bangkok, Thaïlande
14. Narisawa - Tokyo, Japon
15. Central - Lima, Pérou
16. Steirereck - Vienne, Autriche
17. Gaggan - Bangkok, Thaïlande
18. Astrid y Gaston - Lima, Pérou
19. Fäviken - Järpen, Suède
20. Pujol - Mexico City, Mexique
21. Le Bernardin - New York, États-Unis
22. Vila Joya - Albufeira, Portugal
23. Restaurant Frantzén - Stockholm, Suède
24. Amber - Hongkong, Chine
25. L'Arpège - Paris, France



26. Azurmendi - Larrabetzu, Espagne
27. Le Chateaubriand - Paris, France
28. Aqua - Wolfsburg, Allemagne
29. De Librije - Zwolle, Pays-Bas
30. Per Se - New York, États-Unis
31. L'Atelier Saint-Germain - Paris, France
32. Attica - Melbourne, Australie
33. Nihonryori RyuGin - Tokyo, Japon
34. Asador Etxebarri - Atxondo, Espagne
35. Martin Berasategui - Lasarte-Oria, Espagne
36. Maní - Sao Paulo, Brésil
37. Restaurant Andre - Singapour
38. L'Astrance - Paris, France
39. Piazza Duomo - Alba, Italie
40. Daniel - New York, États-Unis



The Veuve  
Clicquot World's  
Best Female Chef  
2015



pagne  
anemark  
tenau, Suisse  
, États-Unis  
m, Belgique  
ne-Uni  
vn, Afrique du Sud  
nis



***Merci de votre attention***