

mardi 22 avril

• 13h30 *café d'accueil*

• 14h00 > 16h00 **Table ronde 2 : Pourquoi et pour qui cuisine-t-on ?**

A-t-on cherché à analyser quelles sont les motivations à cuisiner : et pourtant, il y a beaucoup à apprendre et à comprendre.

Mieux appréhender les ressorts de la cuisine, c'est pouvoir anticiper son évolution.

questions abordées :

- > Une mère qui ne cuisine pas est-elle une mère indigne ?
- > Est-ce meilleur si c'est « moi qui l'ai fait » ?
- > Cuisine t-on quand on est célibataire ?
- > Y a-t-il un « déclic cuisine » ?
- > Ne cuisine-t-on plus que le dimanche ?

Intervenants

- Julie Andrieu - Journaliste
- Claude Halmos - Psychologue
- Sophie Jayet - Unilever Bestfoods
- Jean Claude Kaufmann - Sociologue
- Jean-Pierre Loisel - CREDOC

Table ronde animée par Guillaume Crouzet

mercredi 23 avril

• 14h30 *café d'accueil*

• 15h00 > 17h00 **Table ronde 3 : Comment se transmet la cuisine aujourd'hui en France ?**

On constate une rupture dans la transmission mère-fille, particulièrement en cuisine : comment apprend-on à cuisiner ? Peut-on remplacer la culture orale et le geste expliqué ? Les chefs vont-ils sauver la cuisine ?

questions abordées :

- > Les féministes ont-elles tué la cuisine ?
- > Peut-on cuisiner sans avoir vu cuisiner ?
- > On collectionne les livres de recettes, mais sait-on cuisiner ?
- > L'héritage culinaire, une chance ou un handicap ?

Intervenants

- Isabelle Moulin - Tefal
- Stephen Bateman - Hachette
- Jean-Pierre Coffe - Journaliste et Ecrivain
- Laurent Damiens - APRIFEL
- Freddy Thiburce - Cercle Culinaire de Rennes

Table ronde animée par Guillaume Crouzet