

English version below (page 3)

Recrutement d'un doctorant en sciences sociales

Dynamiques comparées des pratiques culinaires

Contexte

Créé en 2008, le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse a pour mission de développer une expertise scientifique au service de la connaissance et de la promotion du plaisir de manger en tous lieux et dans tous les contextes. Il développe ainsi une stratégie originale s'inscrivant dans une approche pluridisciplinaire autour de trois préoccupations majeures :

- Le goût et le plaisir du repas
- La santé et le bien être
- L'environnement du mangeur

Présentation du sujet

Sujet médiatique s'il en est, l'alimentation contemporaine ne cesse de générer des reportages oscillant entre valorisation de « traditions » locales et le constat – voire la dénonciation – des conséquences de la « mondialisation ». Dans ce flot continu d'informations, les travaux produits par les sciences sociales ont des difficultés à se faire entendre. Ils remettent pourtant en cause les lectures simplistes en soulignant la complexité de ces phénomènes, entre réactions identitaires, reconstructions folkloristes, exotisme assumé et métissages alimentaires. Ils montrent surtout que l'évolution constatée des pratiques ne s'accompagne pas toujours d'une transformation forte des modèles alimentaires de référence. Parmi les composantes de l'alimentation, les pratiques culinaires constituent une dimension particulièrement intéressante. Elles combinent en effet transmission, acquisition et mise en pratiques de techniques, le tout en lien avec des connaissances et des représentations liées aux produits en eux-mêmes. Elles sont par ailleurs contraintes par les impératifs de temps et les aspects matériels entourant l'acte alimentaire. Bref, elles mobilisent toutes les dimensions culturelles liées à l'alimentation et constituent en ce sens un révélateur privilégié des dynamiques sociales et culturelles de l'alimentation contemporaine.

Le projet de recherche de doctorat en cours de montage à l'Institut Paul Bocuse se veut une étude comparative des pratiques culinaires dans deux à trois régions du monde (encore à définir). Elle mobilisera de façon privilégiée une approche qualitative empruntant aux méthodes de l'anthropologie sociale et culturelle. Elle pourra toutefois faire appel à des méthodes plus quantitatives (questionnaires, etc.) issues de la sociologie dans une perspective complémentaire. La recherche aura une dimension appliquée destinée aux professionnels du secteur culinaire.

Encadrement

La thèse sera co-dirigée par Mme. Isabelle Bianquis (Université François Rabelais de Tours) et M. Maxime Michaud (Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully).

Profil requis

Formation et Compétences

- Formation de niveau Master II en sciences sociales.
- Maîtrise des outils de l'enquête qualitative (ethnographie) indispensable.
- Maîtrise des méthodologies complémentaires (entretiens, questionnaires) fortement appréciée.
- Maîtrise de l'anglais indispensable.
- Connaissances théoriques en socio-anthropologie de l'alimentation appréciées.

Autres éléments de profil

- Connaissance des méthodologies de la recherche.
- Autonomie.
- Attirance pour le travail théorique et le débat d'idée.
- Appétence pour le domaine de l'alimentation.
- Capacité d'adaptation, notamment aux contraintes liées au travail en lien avec des acteurs industriels.

Informations pratiques

La thèse de doctorat se fera sur une durée de **3 ans**. Elle commencera entre le 1^{er} septembre 2017 et le 31 octobre 2017.

Le/la doctorant(e) sera localisée au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse à **Ecully (région lyonnaise)**, avec présence sur site obligatoire (en dehors des terrains de recherche).

La thèse se fera sous la forme d'un contrat CIFRE, avec une rémunération brute de **24600€ annuels** (mutuelle d'entreprise obligatoire).

Pour postuler

Documents à fournir :

- Une lettre de motivation
- Un CV détaillé (3 pages maximum) présentant la formation, les expériences professionnelles, les compétences et les éventuelles publications.
- Un résumé (5 pages maximum avec bibliographie) du mémoire de Master.
- Une à trois lettres de recommandation.

A transmettre par mail avant le **14 avril 2017** au format PDF et en un document unique à :

- M. Maxime Michaud (Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com)
- ET Mme. Isabelle Bianquis (Isabelle.Bianquis@univ-tours.fr)

Calendrier

- Réception des candidatures jusqu'au 14 avril 2017
- Auditions : avril 2017
- Montage du dossier CIFRE : mai 2017
- Expertise ANRT : Été 2017
- Démarrage de la thèse : septembre/octobre 2017

PhD. Student's recruitment in social sciences

Compared dynamics of cooking practices

Context

Created in 2008, the Center for Food and Hospitality research at the Institut Paul Bocuse aims at developing a scientific expertise in service of knowledge and promotion of the pleasure of eating, everywhere and in every context. It develops an original strategy through an interdisciplinary approach, focusing on three major concerns:

- Taste and pleasure of meals
- Health and well-being
- Eater's environment

Presentation of the subject

Today's food is a common subject in the media: several reports are sometimes valorizing local "traditions", or sometimes noticing – or denouncing – the consequences of "globalization". In this large flow of information, works produced by the social sciences are hardly audible. They yet question the simplistic interpretations by underlining the complexity of these phenomena, between identity reactions, folkloristic reconstructions, intentional exoticism and food hybridization. They especially reveal that the stated evolution or practices does not get systematically along with a strong transformation of food patterns. Among the different aspects of food, cooking practices are a very interesting dimension. Indeed they combine transmission, acquisition and practical application of technics, linked with knowledges and representation of the products. They are also constrained by the time priorities and material aspects surrounding the act of eating. Anyway, they mobilize all the cultural dimensions of food and are thus a good indicator of the social and cultural dynamics of today's eating habits.

The PhD. research project currently arranged at the Institut Paul Bocuse consists in a comparative study of culinary practices in two of three parts of the world (still to be defined). It will mainly use a qualitative approach, using the methods of the social and cultural anthropology. However, it can also call on more quantitative methods (questionnaires, etc.) from the sociology, in complementary perspectives. The research will have an applied dimension intended for the professionals of the food sector.

Supervising

The PdD. Thesis will be co-supervised by Mrs. Isabelle Bianquis (Professor of Anthropology at the University François Rabelais of Tours) and Mr. Maxime Michaud (Center for Food and Hospitality Research, Institut Paul Bocuse).

Required profile

Schooling and skills

- Master level in social sciences.
- Mastery of qualitative study (ethnography) essential.
- Mastery of complementary methods (interviews, questionnaires) strongly recommended.
- Mastery of French language essential.
- Theoretical knowledges in sociology and anthropology of food recommended.

Other profile information

- Knowledges on research methodologies
- Independence
- Attraction for theoretical reflections
- Attraction for the food domain
- Adaptation skills, especially to the constraints of working with the industry.

Practical information

- Duration : 3 years
- Beginning between September 1st 2017, and October 31st 2017.
- Place of work: Ecully (just next to Lyon), France. The PhD. student has to be on site (apart from fieldwork periods).
- CIFRE contract (with participation of a French government agency), with a gross salary of 24600€ per year (with an obligatory health insurance).

To apply

Required documents:

- Cover letter
- A detailed CV (3 pages maximum) with schooling, professional experience, skills and publications.
- A summary (5 pages maximum including bibliography) of the Master thesis.
- One to three reference letters.

Please submit these documents in one single PDF file **before April 14th** by email to:

- Mr Maxime Michaud (Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com)
- **AND** Mrs Isabelle Bianquis (Isabelle.Bianquis@univ-tours.fr)

Agenda

- **Receiving appliances until April 14th 2017**
- Audition of candidates: April 2017
- Grant file arrangement: May to September 2017
- Start of the PhD.: September/October 2017