

Planète CIREFE

N° 52 mai 2021

Sommaire

*Mesures de santé contre les
COVID-19 dans différents pays*

par Gibin Bose
p.2-5

**Des Mendiants entourées par des
chiens :**

un phénomène qui interpelle
par Trinity Chapman
p.6-9

Voyage en cuisine :
**la face cachée de la gastronomie
française**

par Maria Carracedo Añón
p.10-19

**Si semblables, si différents,
tellement Européens.**

par Gaia Giordano
p.20-23

**Faisons une visite virtuelle de
l'Inde**

par Gibin Bose
p.24-27

Erasmus +

par Gaia Giordano
p.28-29

**A faire à Rennes et aux
alentours**

p.30-31

Programme de la soirée,
p.32

CULTURE
NON MON
ESSENTIELLE

Mesures de santé contre le COVID-19 dans différents pays

Retour sur 18 mois d'épidémie

Les premiers cas humains de COVID-19, la maladie causée par le nouveau coronavirus, ont été signalés pour la première fois par des responsables de la ville de Wuhan, en Chine, en décembre 2019. Le 11 février 2020, l'organisation mondiale de la santé (WHO) a annoncé 'COVID-19' comme nom de cette nouvelle maladie et Comité international de taxonomie des virus (ICTV) a annoncé 'severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2)' comme nom du nouveau virus. Ce nom a été choisi car, bien que différent, le nouveau virus est génétiquement lié au coronavirus responsable de l'épidémie de SARS de 2003. Selon le site Web de l'Organisation mondiale de la Santé [www.who.int], à ce jour, le 3 mai 2021, il y a 152 534 452 cas confirmés de COVID-19 avec le nombre de décès confirmés, 3 198 528. Différents pays ont adopté diverses stratégies pour contrôler la propagation de la pandémie. En décembre 2020, à peine onze mois après la définition du génome du SARS-CoV-2, il existe plus de 150 projets de vaccins officiels. Selon le site Web, <https://ourworldindata.org/covid-vaccinations>, Israël a comptabilisé la part la plus élevée de la population totale ayant reçu au moins une dose de vaccin contre le COVID (62,4%), suivi du Royaume-Uni (50,8%), des États-Unis (44%), du Chili (42,4%), de la Hongrie (42,4%) au 2 mai 2021. La France est en 10^e position avec 23,2% de la population ayant reçu au moins une dose de vaccin.

En France, les vaccins utilisés sont BioNTech, AstraZeneca et Moderna. Depuis le début de la campagne de vaccination en France, 14 032 747 premières injections de vaccin et 5 502 394 deuxièmes injections ont été réalisées (informations au 24/04/2021 : données provisoires en attente de consolidation). Il existe aujourd'hui plus de 1000 centres de vaccination Covid-19 en France et on peut trouver le centre le plus proche sur le site sante.fr. Il est nécessaire de prendre un rendez-vous de vaccination avant de se rendre un centre.

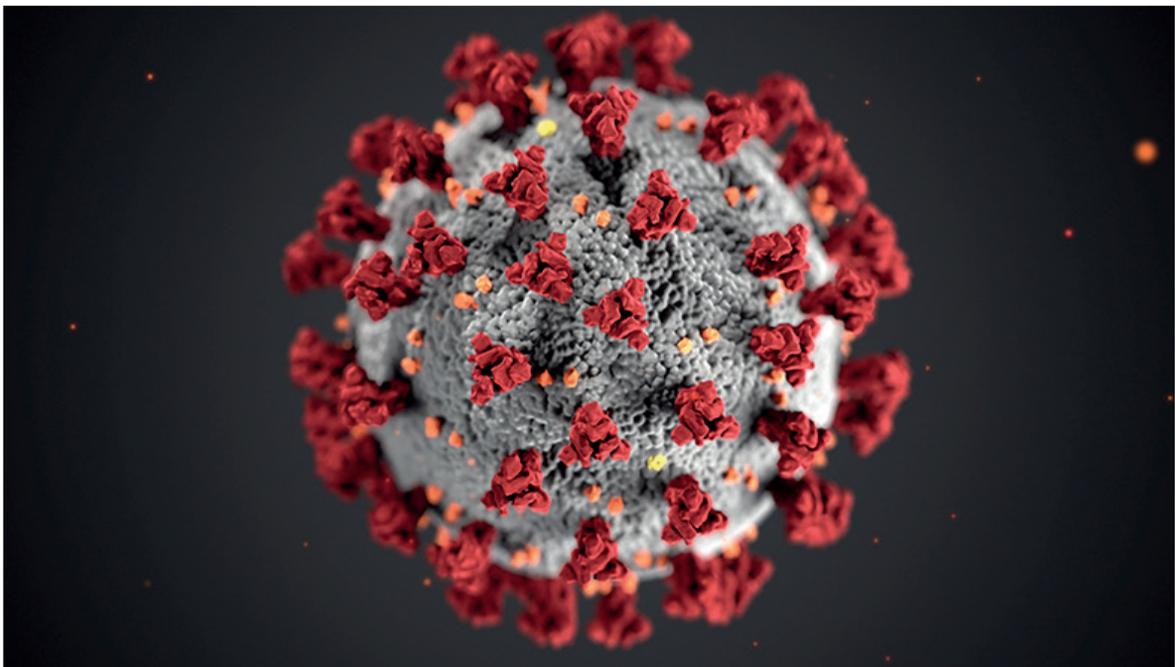
Aux États-Unis, actuellement, trois vaccins sont autorisés et recommandés pour prévenir le COVID-19 par Les Centers for Disease Control and Prevention : Vaccin Pfizer-BioNTech COVID-19, Vaccin COVID-19 de Moderna et Vaccin Janssen COVID-19 de Johnson & Johnson.

Au Royaume-Uni, l'Agence de réglementation des médicaments et des produits de santé (MHRA) a approuvé l'utilisation des 3 vaccins suivants : Vaccin Pfizer / BioNTech pour COVID-19, Vaccin Oxford / AstraZeneca pour COVID-19, Vaccin Moderna pour COVID-19.

En Inde, le vaccin COVID a été lancé le 16 janvier 2021. Le premier groupe comprend les agents de santé et de première ligne. La troisième phase de la vaccination en Inde a débuté le 1er mai 2021, ce qui permet à toute personne âgée de plus de 18 ans d'être éligible pour se faire vacciner. L'Inde a vacciné le plus grand nombre de personnes le JOUR 1 de la campagne nationale de vaccination contre le COVID19 (environ 200 000 personnes); plus que de nombreux autres pays. Après une gestion efficace de la première vague de COVID-19 par des mesures de confinement et d'hygiène strictes, l'Inde traverse actuellement une deuxième vague très forte. Le nombre d'infections et de décès augmente de façon exponentielle et les hôpitaux de nombreuses villes font face à une pénurie de lits et de fournitures d'oxygène. Il y a également une pénurie de vaccins dans de nombreuses villes. Vacciner l'ensemble de la population d'un grand pays comme l'Inde est une tâche difficile (seulement environ 9,2% de la population a reçu au moins une dose du vaccin au 04/05/2021).

Pour le moment, chaque pays fait de son mieux pour vacciner sa population le plus rapidement possible. Mais les pays qui n'ont pas une structure financière et une infrastructure de santé solides resteront à la traîne s'ils ne sont pas soutenus au niveau mondial. Axel Kahn, généticien et président de la Ligue contre le cancer a lancé une pétition pour une coordination mondiale de la vaccination contre le COVID pour tous: l'humanité et la sécurité. La pétition adressée à Emmanuel Macron, président de la république, demande de travailler dans le sens de la disponibilité mondiale des vaccins anti-COVID, en particulier des citoyens pauvres du monde. Le généticien a estimé que ne pas prendre en compte la vaccination dans les pays les plus défavorisés représentait un risque important pour la planète. Pour lutter contre les variantes du COVID, Axel Kahn évoque la nécessité de lancer une opération internationale pour organiser une distribution équitable des vaccins sur toute la planète - et ainsi éviter l'émergence de nouvelles variantes dans les pays défavorisés, où l'épidémie continuerait de galoper.

Plus d'un an après le signalement du premier cas de COVID, nous traversons toujours des temps difficiles et incertains à travers le monde. Il est très important que les gens maintiennent un équilibre mental, optimiste et suivent les mesures de santé mises en place par le gouvernement. Les efforts continus et prolongés de la part du gouvernement et des populations de toutes les nations sont essentiels pour lutter contre la pandémie. La pandémie a déjà enseigné aux humains de nombreuses leçons de vie importantes et nous en sortirons certainement plus forts.



Références :

<https://www.who.int/csr/don/12-january-2020-novel-coronavirus-china/en/>

<https://www.nature.com/articles/s41418-020-00720-9>

<https://solidarites-sante.gouv.fr/grands-dossiers/vaccin-covid-19/article/le-tableau-de-bord-de-la-vaccination>

<https://www.ipsos.com/en/global-attitudes-covid-19-vaccine-october-2020>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/vaccines/different-vaccines.html>

<https://www.nhs.uk/conditions/coronavirus-covid-19/coronavirus-vaccination/coronavirus-vaccine/>

<https://pib.gov.in/PressReleasePage.aspx?PRID=1689457>

<https://ourworldindata.org/covid-vaccinations>

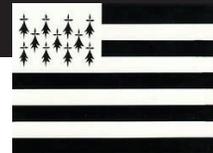
Des Mendiants entourées par des chiens : un phénomène qui interpelle



Souvent remarqués mais peu connus, les punks à chiens font partie d'un groupe unique et marginalisé à Rennes. Je vous propose de prêter davantage attention à eux le temps de la lecture de mon article. Peut-être votre regard changera-t-il?

Avant mon arrivée à Rennes, une amie française m'a dit : "à Rennes, tu vas voir des punks à chiens... mais, n'aie pas peur. Ils sont assez gentils." Je me suis demandé : "C'est quoi ça, les punks à chiens?" Mais dès mon premier jour à Rennes, je les ai aperçus, et ce fut une vision très frappante. Chez moi, aux États-Unis, il y a bien sûr des

gens sans-abri, mais c'est beaucoup plus rare de voir une personne sans abri avec un chien. Ce que je trouve fascinant, et très différent de ma ville, c'est que les gens sans-abri ici, à Rennes, ont l'air d'avoir leur propre culture. Ils portent des vêtements de style punk, ils jouent de la musique et, bien sûr, ils ont leurs chiens (et parfois leurs chats !) avec eux. Alors, j'ai voulu découvrir un peu ce groupe unique et marginalisé-- ce groupe avec une réputation si forte que j'avais entendu parler d'eux à l'autre bout du monde.



Tentative de définition des “punks à chiens”

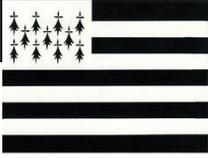
Place Sainte-Anne, près de République, ou même devant des épiceries, on peut voir les “punks à chiens.” Souvent en groupe avec leurs chiens, parsemés de piercings avec des tenues distinctes, et peut-être avec une bière à la main, les punks à chiens font partie des caractéristiques les plus reconnaissables de Rennes. Mais qui sont ces gens? Et quelle est leur situation?

Les punks à chiens, ou les “zonards” constituent un groupe qui est apparu à Rennes dans les années 90s. Selon le journal Jooks, ces gens sont souvent alcoolisés ou drogués et sont marqués par un manque d’hygiène. Mais ce groupe a sa propre culture aussi. Les punks à chiens sont politiquement à gauche, et dans leurs communautés, ils mettent la valeur sur l’égalitarisme.

Regards d’étrangers

J’ai parlé avec quelques étudiants étrangers de ce qu’ils ont pensé

quand ils ont vu les punks à chiens pour la première fois. Gaia, une étudiante italienne à l’Université de Rennes 1, m’a dit : “Quand j’ai vu les punks à chiens pour la première fois, je n’ai pas été choquée parce que j’avais vu encore des gens comme ça quand j’habitais à Londres. Et j’aime les chiens. Mais quand je suis allée à Kennedy pour aller à l’épicerie, j’avais un peu peur avant que je me rende compte qu’ils ne faisaient rien.” Andreina, une étudiante du Venezuela qui est arrivée à Rennes au mois de janvier, m’a expliqué : “Quand j’ai vu les punks à chiens, je pensais que c’était fou que ces gens soient dans cette situation. Avec toute l’aide gouvernementale, je me demandais s’ils étaient comme ça parce qu’ils le voulaient ou si leur mode de vie était un choix. Ils ne me font pas peur, mais je suis curieuse parce que, en comparaison avec les gens qui vivent dans les rues du Venezuela, leur apparence physique est moins inquiétante.”



Un peu d'histoire

Le mouvement des punks à chiens prend ses origines dans le mouvement de contre-culture et de musique "punk." Rennes en particulier est célèbre pour ses racines punks. La musique punk est née à Londres dans les années 70s. Les jeunes de Rennes, après avoir traversé la Manche pour aller en Angleterre, ont découvert la musique punk et l'ont ramenée à Rennes. Dès son arrivée, le mouvement punk représentait les idées anti-gouvernementalistes, anti-capitalistes, et dans l'ensemble, un rejet de la vie normale quotidienne. Pour ces raisons, il était très attirant pour les jeunes désabusés par la société et qui cherchaient leur propre mode de vie. Pour certains, ceci s'est manifesté dans l'activisme social, la participation aux manifestations, et l'adoption d'un style vestimentaire unique. A mon avis, les punks à chiens de Rennes représentent

la continuité de ce mouvement culturel. Tandis que les autres punks ont fait des choses différentes au fil des années, les punks à chiens restent fidèles à leur rejet de la société de consommation.

Une communauté marginalisée

Si leur histoire est intéressante, les punks à chiens font partie d'un groupe marginalisé souvent mal connu. Même si leur culture et leurs valeurs sont un choix, leurs conditions de vie les mènent souvent à l'alcoolisme et différentes addictions. Certains d'entre eux sont sans-abri, et presque toute leur communauté rencontre des problèmes d'une façon ou d'une autre.

Mais, à Rennes, pour les punks à chiens et pour tous les gens sans-abri, une aide est disponible. Pendant l'automne du deuxième confinement, il était possible pour ces personnes d'appeler le 115 pour demander un logement pendant les nuits froides. Une organisation qui s'appelle "La Mission Locale" offre aux jeunes la chance de trouver un accès aux soins médicaux, à emploi, et au logement. De plus, l'ONG "Les Amitiés Sociales" propose un programme qui s'appelle "Résidences Habitat Jeunes". Il offre aux personnes de 16 à 30 ans la possibilité d'obtenir un

logement dans une résidence à faible loyer.

Bien qu'au premier regard les punks à chiens soient effrayants ou étranges, quelques informations sur leur histoire et leur mode de vie peuvent éclairer les badauds sur la réalité de ce groupe marginalisé et ses racines profondes. La prochaine fois que vous verrez un punk à chien, que penserez-vous?

Trinity Chapman

Voyage en cuisine : la face cachée de la gastronomie française



Comment tout a commencé...

Ce qui a commencé comme un article est rapidement devenu un journal intime à propos de mes découvertes sur la cuisine française et tout ce qui tourne autour. Je vous propose de m'accompagner dans ce voyage pour vous raconter toutes mes découvertes, bien que je prévienne que ce ne sera pas un voyage facile.

Tout a commencé en Octobre 2020. À ce moment-là, je suis arrivée à Rennes avec deux valises, un français un peu rouillé et la certitude que la France et l'Espagne sont des pays voisins et que, par conséquent, je n'allais pas être confrontée à de grosses différences entre les deux. Néanmoins, il ne m'a pas fallu longtemps pour réaliser que je m'étais mis le doigt dans l'œil et que la culture française était bien plus différente que ce que j'avais imaginé.



Peut-être vous demandez-vous : qu'est-ce que tu veux dire ? Où est la différence? Pfff... J'hésite... Par où commencer ? la politesse, le vouvoiement, l'absence d'un brouhaha incessant, les heures de repas, les grèves interminables (je croyais que c'était juste un cliché), la fierté nationale, le nombre démesuré de jeunes qui fument, l'indifférence aux gestes barrières, la multitude de prestations sociales... mais, sans doute, l'une de mes plus grandes découvertes a été la gastronomie française. Oh mon dieu ! La plus belle surprise et celle qui est la responsable du fait que je n'ai pas cessé de prendre du poids depuis que j'ai mis les pieds dans ce pays.

Cela ne veut pas dire que je ne m'étais jamais intéressée à l'existence d'une gastronomie française. Cependant, je n'avais aucune idée de la richesse et de la qualité des plats. Je suppose que c'est aussi un peu la faute du fait qu'en Espagne, nous pensons avoir la meilleure cuisine et qu'en conséquence, nous restons un peu incultes sur les autres cultures gastronomiques.

En plus, quatre événements ont été décisifs dans ce processus de découverte: l'existence des boulangeries et des pâtisseries à chaque coin de rue (ma religion est le sucre et le beurre), le supermarché E.Leclerc (je ne pense pas avoir jamais vu un supermarché avec une telle variété des produits), le Marché des Lices (il n'y a pas de mots pour décrire le sentiment de bonheur d'y aller tous les samedis) et, dernier point et non des moindres, travailler dans un lycée professionnel avec toutes les formations possibles en restauration et avec une boutique ainsi qu'un restaurant gastronomique et un bistrot où aller manger presque tous les jours si tu paies 6,50€ par repas. Jalouse ?

La chute d'un mythe

Au début, toute mon approche de la nourriture française consistait à me faire plaisir en essayant un truc nouveau chaque jour et en discutant un peu avec mes élèves de leurs repas préférés et en leur demandant des recommandations. À un certain moment, mon intérêt pour le monde culinaire et la nécessité d'améliorer mon français jour après jour m'ont amenée à écouter un podcast de les couilles sur la table titré "Nourrir son homme : cauchemar en cuisine (½)".

Pendant ces 44 minutes, j'ai expérimenté ma première approche du sexisme, de la violence et de la discrimination existant dans le monde gastronomique. En réalité, je ne devrais pas être si surpris, car le sexisme est encore très présent dans notre société actuelle, et non seulement sous la forme de maltraitance physique mais aussi par les blagues sexistes, les mains baladeuses, l'humiliation ou le mépris du travail réalisé par des femmes. À la fin de l'écoute, j'avais de nombreuses questions sans réponse et la certitude que je devais aborder ce sujet avec mes élèves pour l'approfondir davantage. Comment quelque chose d'aussi délicieux peut-il-être aussi pourri à l'intérieur ?

Petit à petit, j'ai commencé à faire des recherches sur mon lieu de travail. Je n'avais pas d'intention particulière, sinon celle de connaître l'avis des personnes qui font partie de ce monde. En général, je profitais de mes cours d'espagnol pour interroger les étudiants sur ce sujet.

Pendant ce temps-là, je ne leur demandais pas leurs expériences personnelles mais seulement leur opinion de façon générale, s'ils en avaient une. Deux points m'ont particulièrement choquée. D'une part, toutes les filles, quelque soit le niveau (Première, Terminale ou BTS) avaient beaucoup de choses à dire et pas vraiment positives. D'autre part, seulement les garçons qui sont en BTS ont montré un intérêt quant à cette thématique tandis que les étudiants des classes inférieures n'avaient rien à dire. N'avaient-ils pourtant pas été dans les mêmes cuisines que les filles, ou n'avaient-ils tout simplement pas fait attention à ce qui se passait autour d'eux ?



Avant d'aller plus loin, clarifions certaines choses

Après ces échanges, j'ai trouvé qu'il était important de clarifier ce qu'est le sexisme. Selon le Larousse, le sexisme est une "attitude discriminatoire fondée sur le sexe". Pour aller plus loin, l'Institut belge pour l'égalité des femmes et des hommes le définit comme suit : «Le sexisme est l'ensemble des préjugés, des croyances et des stéréotypes concernant les femmes et les hommes ; il se fonde sur le principe selon lequel les hommes sont plus importants que les femmes.» En outre, à ces définitions, il est important d'ajouter la remarque qu'inclut la plateforme Stop au sexisme "Ses manifestations sont très diverses : des formes à l'apparence anodines (stéréotypes, «blagues », remarques) jusqu'aux plus graves (discriminations, violences, meurtre)."

Par conséquent, comme je le précisais à une étudiante de restauration, il n'est pas nécessaire de parler de violences physiques, de menaces et de meurtres pour parler de sexisme. Personne ne niera que cela est la manifestation la plus grave, toutefois, ce n'est que la partie visible de l'iceberg. En revanche, sur la partie invisible, celle des blagues, des remarques sexistes ou des propositions indécentes, il y a beaucoup à dire dans le monde de la gastronomie.

Pendant ce temps-là, tout s'est déroulé sans beaucoup de changements bien que le sujet soit toujours présent dans mon esprit. Enfin, j'ai eu l'opportunité de participer à l'atelier de journalisme du CIREFE et d'écrire sur ce thème.



Appuyons nous sur quelques chiffres pour étayer nos propos

Après avoir annoncé mon début dans l'atelier, une de mes colocataires m'a demandé quel allait être le sujet de mon article. Avec enthousiasme, je lui ai répondu «le sexisme qui existe dans la gastronomie française». À ce moment-là, j'avais très envie de reprendre ma recherche car à tous ceux à qui j'ai parlé de mon idée, leur réponse a été quelque chose comme «pff... ouais... gros problème». Donc, cela m'a donné plus de motivation pour approfondir sur ce sujet-là.

En retournant à la conversation avec ma colocataire, son visage était un mélange entre la perplexité et la curiosité. Au bout de quelques secondes, elle m'a répondu "Mais... Qu'est-ce que tu veux dire par sexisme dans la gastronomie ? Que tous les noms des plats sont écrits au masculin ?" Après cette réponse, je ne savais pas s'il fallait en rire ou en pleurer, mais j'étais déjà à 500% convaincue de l'importance de rendre ce problème encore plus visible.

Le début de mes recherches plus sérieuses, au-delà de demander aux étudiants leur avis pendant les cours d'espagnol, commencerait par la lecture du livre "Faiminisme - Quand le sexisme passe à table" écrit par Nora Bouazzouni, journaliste indépendante, autrice et traductrice qui travaille principalement sur les séries, l'alimentation et le genre.

Grâce à son travail, j'ai découvert des incohérences : la répartition est plutôt équilibrée dans le milieu de la restauration (52% d'hommes et 48% de femmes) alors que dans le même temps 94% des chefs sont toujours des hommes. En outre, j'ai pu connaître l'existence dégradante et récente (2017) du prix Véronique Abadie qui récompense les "meilleures épouses" qui aident à faire tourner le restaurant de leurs maris.



Ensuite, il est aussi intéressant de noter le nombre de chefs qui évoquent le souvenir de leur mère ou grand-mère s'affairant en cuisine comme source d'inspiration dans leurs parcours professionnels mais ils ne reconnaissent pas ce travail dans la sphère publique. Enfin, j'ai également eu l'opportunité de lire de nombreux exemples sur la dissimulation, délibérée ou pas, qui existe dans les médias concernant des femmes en cuisine et le manque de reconnaissance autour d'elles.

D'autre part, en fouillant des médias et des articles qui traitent de ce sujet, j'ai décidé de continuer ma recherche en lisant des articles qui, bien que beaucoup d'entre eux m'aient apporté des choses intéressantes, semblent être complices de tout ce problème en écrivant des titres tels que "Qui a osé dire que les cuisines professionnelles étaient réservées aux hommes? Loin des clichés, les pianos déclinent leurs virtuoses au féminin", "Les femmes sont aussi présentes dans la gastronomie française".

Écrire ce genre de choses, en laissant entendre que les femmes dans le monde de la gastronomie, cache une réalité claire et évidente. Bien sûr, nous savons qu'il y a des femmes qui réussissent et qu'il y a de grands chefs. Par conséquent, la chose juste à faire est d'écrire des articles dans lesquels nous parlons de leur travail et non de leur travail parce qu'elles sont des femmes.

Maintenant je leur laisse la parole

Plusieurs articles m'ont permis de lire des témoignages des salariées et des stagiaires dans le domaine de la restauration qui sont assez impressionnants si l'on considère que nous sommes en France au XXI siècle. «J'en ferais bien un collier autour de ma b...» «Suce ma p...», «Il n'y a que trois sujets abordés en cuisine : la moto, le foot, le cul.» “Tape dans le fond, je suis pas ta mère”, “T’as pas baisé ou quoi pour être de cette humeur ?” «Mon responsable de salle, quand il passait derrière moi, il mettait ses mains sur mes hanches. Je lui ai dit d’arrêter, il m’a répondu : ‘Avec un cul pareil, on a envie d’en profiter.’”

Des déclarations comme celles qui précèdent semblent être à l’ordre du jour et d’après moi, le plus grave est qu’ “on ne parle pas du tout de ces problématiques aux jeunes. Pire, on prépare les filles à subir cela. On les conditionne à accepter beaucoup de choses.”

Les témoignages sont, sans aucun doute, ce qui m’intéresse le plus. Ainsi, j’ai décidé, comme dernière étape de l’enquête, d’en récolter quelques-uns parmi mes élèves et amis pour continuer à comprendre ce qui se passe quand on franchit la porte d’un restaurant. J’en profite pour signaler que les réponses que j’ai reçues ne me laisse pas non plus indifférente et j’espère qu’elles vous feront également réagir.

“Au travail, j’ai ressenti que pour s’intégrer en tant que femme, on doit faire plus d’effort pour se valoriser. Il y a une ambiance qui est très dure et pour nous c’est un peu difficile pour nous faire écouter” Aline (étudiante de BTS2)

“Quand tu es une fille commis en cuisine (15-16 ans), c’est commun qu’ils te disent “J’aimerais que tu aies 18 ans pour qu’on puisse... Mais si tu leur demandes ensuite s’ils seraient d’accord pour que quelqu’un dise cela à leur fille, ils se mettent en colère...Mais nous avons le même âge que leurs filles...”

Lucie (étudiante de BTS2)



“Quand j’étais en seconde, je travaillais dans un restaurant où un client habituel m’a glissé des billets dans les seins. Heureusement, ma manager l’a viré du restaurant et lui a dit qu’il ne pouvait pas revenir.”
Lucie (étudiante de BTS2)

“Ça m’arrive qu’ils m’appellent “ma belle” et je le trouve très dénigrant. Dans le cadre du travail c’est dépassé».
Aline (étudiante de BTS2)

Chloée (salariée à Paris)

“Dans certains de mes emplois, j’ai vu des choses très fortes. Une fois, le chef était parti en vacances et les deux chefs restants étaient des femmes. Lorsque le chef est revenu de vacances, nous avons eu une réunion, et le chef l’a remerciée pour avoir si bien travaillé et pendant ce temps il a touché tout le temps ses seins, ses fesses... la chef était pâle et on aurait dit qu’elle allait pleurer... Nous étions tous là et personne n’a rien fait. Il n’y a pas de solidarité dans ce domaine. Il m’arrive parfois de me souvenir de choses que j’ai vécues et de ne rien faire, par peur de perdre le travail, que le chef parle avec d’autres chefs... Maintenant je le regrette mais cela aurait-il fait une différence ?”

“J’AI UNE COLLÈGUE QUI TRAVAILLAIT EN SERVICE DE CRÊPERIE. UNE FOIS, UN CLIENT ÉTAIT ÉNERVÉ CAR IL NE POUVAIT PAS PAYER PAR CHÈQUE ET IL A DIT QUE MA COLLÈGUE ÉTAIT LE CLICHÉ DE “LA SERVEUSE SANS CERVEAU, TU ES L’EXEMPLE PARFAIT”

“Une fois, un manager m’a invitée à prendre un verre avec lui. Je n’en avais pas envie, alors je lui ai dit non. Après cela, il me criait toujours dessus et me dénigrait devant les clients et mes collègues.»
Lucie (étudiante de BTS2)

Y a-t-il encore de l'espoir ?

Je dois avouer que même en écoutant quelques témoignages, c'était difficile de ne pas retenir mes larmes. Comment peut-on autoriser autant d'abus? Néanmoins, pour ne pas finir ce voyage avec moi d'une façon défaitiste, il faut dire que les choses commencent à changer petit à petit.

De plus en plus de femmes et d'hommes du monde de la gastronomie prennent la parole pour raconter leurs expériences et montrer du doigt ceux qui préféreraient revenir à l'âge de pierre. Existe-t-il une solution magique pour mettre fin à tout cela ? Je ne le pense pas.

Toutefois, les interviewés ont quelques propositions:

“Pour moi, il ne s'agit pas seulement de changement social, mais aussi de lois et de réglementations plus protectrices.” (Lucie)

“Garantir la bienveillance entre les jeunes qui constitueront la prochaine génération de chefs et de cheffes.” (Aline)

“C'est en en parlant que les choses vont changer. Cependant, ce sont les chefs étoilés ou les MOF qui doivent commencer car les personnes qui débutent n'osent pas. D'autre part, des émissions comme Top Chef ne devraient pas inviter des personnes comme Yannick Alleno, connu pour être très violent et sexiste. Pour être un bon chef, il ne suffit pas d'être bon cuisinier, il faut aussi bien traiter toute son équipe.” (Cloé)

Enfin, en tant que clients, nous pouvons également faire des choix et refuser d'aller manger dans des lieux où les salariés sont victimes de mauvais traitements, de quelque nature que ce soit.

María Carracedo Añón



Pour faciliter votre transition vers une gastronomie plus égalitaire et bienveillante, voici trois endroits en Bretagne recommandés par des personnes qui y ont travaillé :

- À l'air du temps (Saint Briec)
- Essentiel (Rennes)
- Le crêperie l'Épi de Blé (Rennes)

Bon appétit et bonne lutte !

Si semblables, si différents, tellement Européens.



Pays néo-latins, l'Italie et la France sont deux pays d'Europe occidentale voisins, tous les deux avec une histoire difficile et avec une culture millénaire. Aujourd'hui les étudiants français et italiens sont recherchés dans le monde entier en raison de la qualité des études proposées dans ces deux pays. Mais quelles sont les différences entre l'université italienne et française ? Des étudiants de ces deux pays nous les présenteront.

Je m'appelle Gaia(G) et suis étudiante en sciences politiques et relations internationales en Italie, actuellement en France pour mon Erasmus. J'ai choisi la France parce que j'aime la culture française et en plus la langue pour moi est fantastique. J'ai découvert beaucoup de différences entre les deux systèmes scolaires grâce à mon amie Janine (J) qui est étudiante en sciences politiques aussi mais en France.

Comme sont organisés les cours ?

G : Les cours en Italie sont composés de 48 heures par semestre, réparties par bloque de 2 heures bihebdomadaires.

J : Les cours en France dépendent de la Faculté, pour science po. Il y a des cours de 33 heures réparties par 3 heures une fois par semaine auxquels s'ajoutent les TDs.

Y-a-t-il des aides pour les étudiants ?

G : On peut demander une aide financière à la région mais il n'est pas certain d'en obtenir une.

J : Il y a beaucoup d'aides, l'université est gratuite. Pour la résidence, tu peux demander l'aide de la CAF et aussi il y a des « sacs solidaires » certains jours de la semaine et aussi une épicerie gratuite pour la nourriture.



Y a-t-il un campus et où se trouve il ?

G : Nous n'avons pas un Campus mais nos bâtiments sont près de la mer et du centre de la ville et nous avons une belle vue. Dans nos bâtiments, nous avons aussi deux bibliothèques mais elles ne sont pas grandes, donc pour nous c'est mieux d'aller étudier à la bibliothèque nationale de Napoli.

J : Il y a un grand campus qui est composé des plusieurs bâtiments et ils sont tous près de la station du métro « Villejean université »

Comment sont organisés les examens ?

G : Nous avons différents types d'examens : il y a des examens écrits ou oraux mais également des examens qui ont une première partie écrite et une seconde partie orale. Ils portent tous sur les différents livres que les professeurs nous donnent à étudier.

J : Les examens en France sont le plus souvent écrits et on doit étudier les notes que l'on prend pendant le cours, mais les professeurs aussi nous conseillent des livres complémentaires.

Avec la Covid comment l'université s'est elle adaptée?

G : Les universités en Italie sont fermées depuis mars 2020. Il n'y a pas de cours ou d'ateliers en présentiel. Tout est en ligne sur Microsoft teams et peu de professeurs utilisent les diapositives.

J : En France les universités sont fermées aussi mais certains TDs sont de retour en présentiel. Les leçons en ligne sont interactives grâce aux professeurs qui utilisent les diapositives et aussi des salles sur Zoom.



Il est important cependant de voir comment la situation a changé pour les étudiants étrangers et c'est pourquoi nous avons demandé à Loïc, responsable de l'animation culturelle au CIREFE, quels sont les changements rencontrés.

Loïc nous a dit que bien sûr actuellement les étudiants étrangers sont moins nombreux que l'année dernière. Par exemple, pour le soutien linguistique on compte 580 étudiants et maintenant on en compte seulement 280. Mais il faut dire que même s'il y a moins d'étudiants il y a toujours beaucoup de nationalités différentes. En effet, les étudiants du CIREFE viennent de plus de 50 pays différents ! Les pays

les plus représentés globalement sont la Colombie, l'Iran, le Vietnam et la Chine.

Le problème principal est qu'il est plus difficile d'apprendre une langue uniquement par l'apprentissage en ligne, c'est pourquoi les ateliers sont toujours ouverts (sauf l'atelier « danse bretonne » étant donné la situation) et qu'on essaye de proposer des temps en présentiel pour les cours en journée. C'est normal que ce qui manque beaucoup aux étudiants, c'est la possibilité de pratiquer entre eux, avec leurs camarades de classe, et de pratiquer durant leurs activités quotidiennes.





Mais il faut voir le bon coté des choses et c'est pour cela que j'ai demandé de façon positive à d'autres étudiantes de me donner un mot ou une phrase pour décrire leur expérience à l'étranger.

LETICIA

Espagnole en France pour un projet de volontariat avec Erasmus plus

« Grâce à la covid j'ai beaucoup plus de temps pour moi-même, parce qu'il n'y a pas beaucoup de choses à faire mais c'est mieux parce que j'avais besoin de temps pour me détendre. Cette expérience à l'étranger me l'a permis. »

TRINITY

Américaine en France pour un semestre à l'étranger.

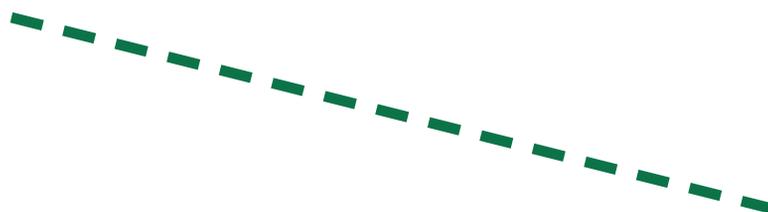
« Grace à la covid j'ai le temps pour réfléchir et pour faire mes devoirs »

GAIA

Italienne en France pour un projet Erasmus.

« Je crois que j'ai pris la meilleure décision en partant, je peux dire que je vis un Erasmus unique en son genre »

Gaia Giordano



Faisons une visite virtuelle de l'Inde

Dans cet article, je vais vous faire voyager à travers l'Inde, ma terre natale. En ce moment ? Oui, suivez-moi dans cette visite virtuelle. Comme vous le savez, l'Inde est un pays très grand et diversifié. Je vais vous proposer quelques informations sur les principales destinations touristiques du pays (la liste n'est certainement pas complète). Même si la visite virtuelle n'offre pas la même expérience qu'une vraie visite, j'espère que cet article vous donnera un aperçu de l'Inde.

Taj Mahal

Tour virtuel : <https://www.airpano.com/360photo/Taj-Mahal-India/>
Immense mausolée de marbre blanc, construit à Agra entre 1631 et 1648 sur

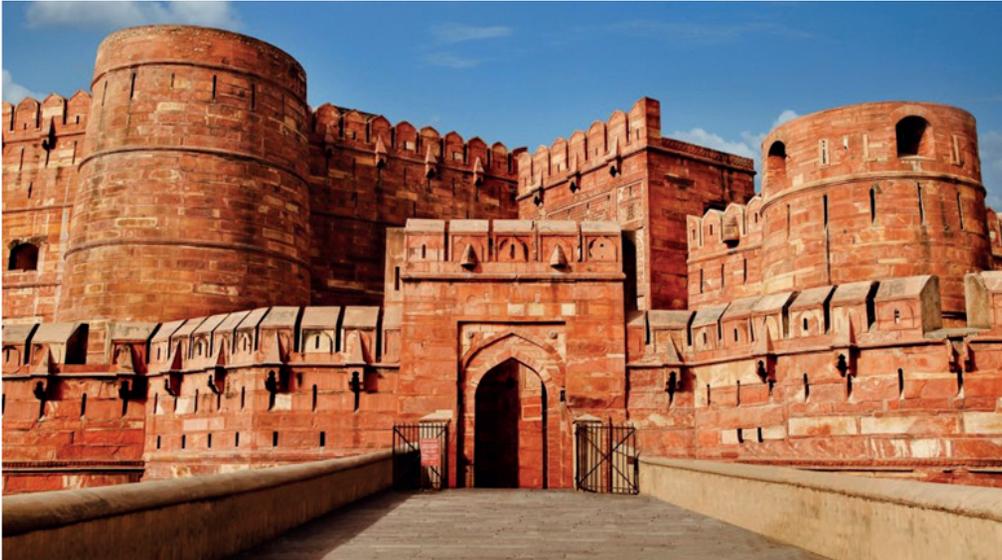
ordre de l'empereur moghol Shah Jahan en mémoire de sa femme. Le Taj Mahal est le joyau de l'art musulman en Inde et l'un des chefs-d'œuvre universellement admirés du patrimoine mondial.



Agra Fort

Tour virtuel : <https://www.airpano.com/360photo/Agra-Fort-India/>
Agra Fort est un fort historique dans la

ville d'Agra en Inde. C'était la résidence principale des empereurs de la dynastie moghole jusqu'en 1638, date à laquelle la capitale a été déplacée d'Agra à Delhi.



Le Taj Mahal et le fort d'Agra sont deux monuments historiques facilement accessibles depuis New Delhi, capitale de l'Inde. Même si j'ai visité ces monuments quand j'étais petite, je me souviens encore de mon étonnement.

Pondicherry

Tour virtuel : <http://visitpondicherry.co.in/virtual-tour.php>

Pondichéry, une colonie française en Inde jusqu'en 1954, est maintenant une ville du territoire de l'Union délimitée

par l'État du sud-est du Tamil Nadu. Son héritage français est préservé dans son quartier français, avec ses rues bordées d'arbres, ses villas coloniales couleur moutarde et ses boutiques chics.

Kerala

Tour virtuel : <https://www.keralatourism.org/campaigns/virtual-tour/>

Le Kerala, un État situé sur la côte tropicale de Malabar en Inde, possède près de 600 km de littoral de la mer d'Arabie. Il est connu pour ses plages bordées de palmiers et ses backwaters, un réseau de canaux. À l'intérieur des terres se trouvent les Ghâts occidentaux,



des montagnes dont les pentes abritent des plantations de thé, de café et d'épices ainsi que la faune. Les parcs nationaux comme Eravikulam et Periyar, ainsi que Wayanad et d'autres sanctuaires, abritent des éléphants, des singes langur et des tigres. Je viens du Kerala et c'est une ville très spéciale pour moi. J'encourage tous ceux qui visitent l'Inde à visiter le Kerala.



Jaipur

Tour virtuel : <https://www.airpano.com/360photo/Jaipur-India/>

Jaipur est la capitale de l'État indien du Rajasthan. Elle évoque la famille royale qui dirigeait autrefois la région et qui, en 1727, fonda ce que l'on appelle aujourd'hui la vieille ville ou la ville rose pour sa couleur de bâtiment caractéristique.

Arunachal Pradesh

Tour virtuel : <https://www.>

[arunachaltourism.com/destination.php](https://www.arunachaltourism.com/destination.php)
L'Arunachal Pradesh est un état du nord-est de l'Inde. Il borde les États de l'Assam et du Nagaland au sud. Le nord-est de l'Inde comprend les huit États Arunachal Pradesh, Assam, Manipur, Meghalaya, Mizoram, Nagaland, Sikkim et Tripura. Le tourisme dans cette région est basé sur le paysage et la culture uniques de l'Himalaya, distincts du reste de l'Inde. Le nord-est de l'Inde est une région que j'ai toujours voulu visiter mais n'ai pas encore pu le faire. J'espère y aller très bientôt.

Jammu and Kashmir

Tour virtuel : <http://www.jktourism.jk.gov.in/>

Le Jammu-et-Cachemire est une région administrée par l'Inde en tant que territoire de l'Union et se compose de la partie sud de la grande région du Cachemire, qui fait l'objet d'un différend entre l'Inde et le Pakistan

depuis 1947, et entre l'Inde et la Chine depuis 1962. Le Jammu-et-Cachemire abrite plusieurs vallées et est également célèbre pour sa beauté pittoresque, ses jardins fleuris, ses fermes de pommiers et plus encore. Gulmarg est l'une des stations de ski les plus populaires de l'Inde.



Gibin Bose

ERASMUS+

Une façon de s'améliorer et de découvrir le monde gratuitement.

« Erasmus+ projets » sont des projets organisés grâce aux fonds de l'Union européenne centrés sur le développement d'une citoyenneté européenne et aussi l'amélioration de la langue anglaise.

Ce sont des projets d'une durée d'une semaine, 10 jours, mais aussi de deux mois à un an.

Dans les projets réalisés lors des séjours de court terme, un thème est défini, sur lequel se déroulera tout le programme. Par exemple, dans un projet auquel j'ai participé en Autriche, le thème était « les droits de l'homme » (mais il y en a plusieurs allant de l'art à la musique en passant par la danse au droit). Et dans ce contexte, nous avons écrit un exemple de projet de loi, tout cela dans un climat très agréable.

Durant les séjours brefs, vous aurez également la possibilité de visiter la ville et de rencontrer des gens de toute l'Europe, d'organiser des soirées internationales et de découvrir les similitudes qui unissent les différents pays et, bien sûr, les différences.

Par contre, pour les projets à long terme, il s'agit de véritables volontaires dont les coûts de séjour sur place sont rémunérés. Pour ces types de projets, il y a beaucoup de pays participants, comme l'Amérique du Sud. Un de mes amis est ainsi parti pour un projet d'un an au Pérou et a aidé la population locale à construire des maisons et des écoles pour enfants.

Ces projets se déroulent dans toute l'Europe et pas seulement, les frais de voyage, la nourriture et le logement sont couverts. N'importe qui peut y participer à partir de 18 ans jusqu'à 30 ans.

En 2019 plus de 90000 personnes y ont participé, et plus de 25000 projets ont été réalisés avec un budget de 3,37 milliards d'euros alloué par l'UE. 34 pays ont participé en 2019 et le nombre continue à augmenter d'année en année.

Qu'est-ce que tu attends alors ?

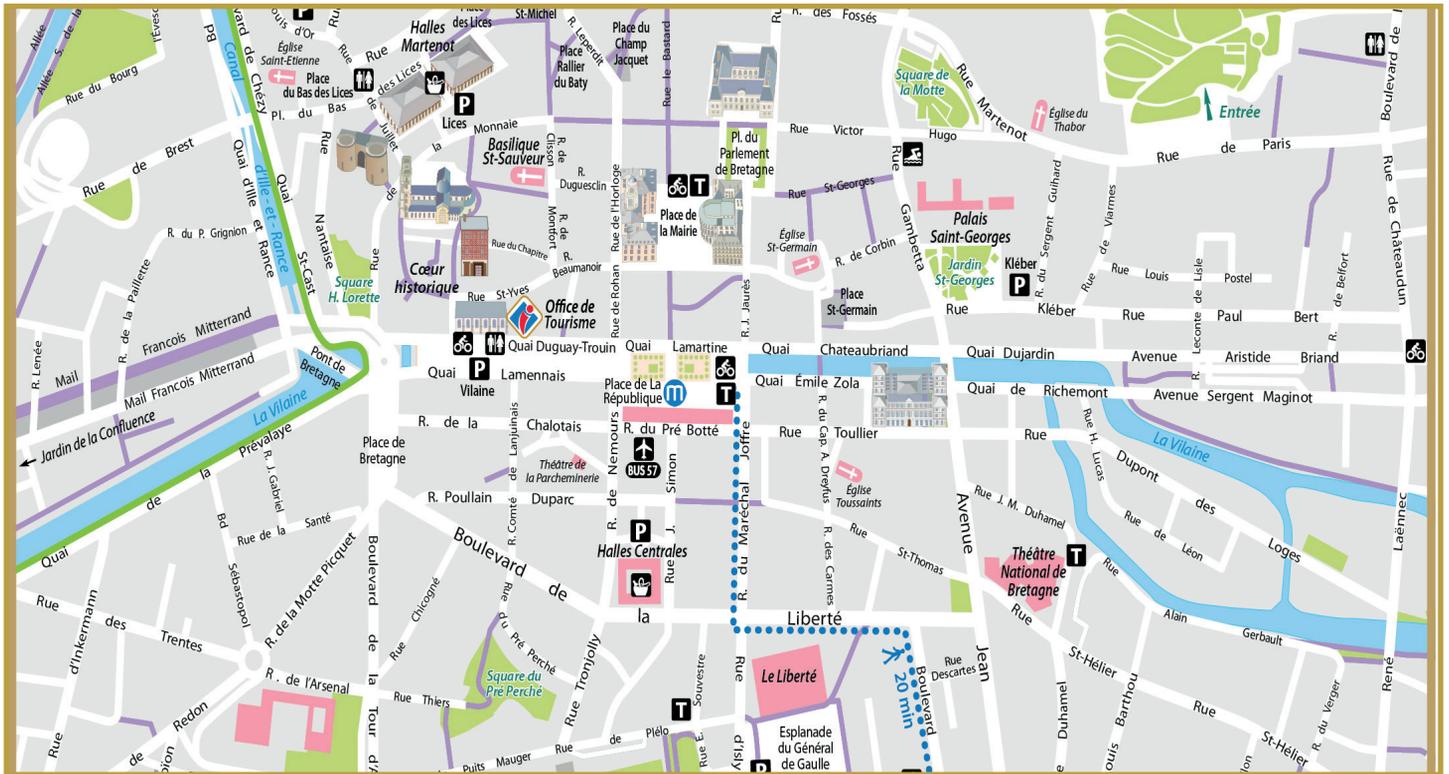
Gaia Giordano



Le site officiel est celui-ci : https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects_en
Mais vous pouvez également trouver des informations et des projets sur Facebook en recherchant simplement le mot « *erasmus plus* »



A faire à Rennes et aux alentours



Visiter Rennes autrement?
Embarquez à bord d'un bateau sans permis
pour 5 à 7 personnes
<https://www.lesptitsbateaux-rennes.com/>

Réouverture du Musée des Beaux Arts le 25 mai
<https://mba.rennes.fr/>

Au-delà de la couleur
Collection Pinault
au couvent des Jacobins,
du 12 juin au 29 août



Festival Robinson
Saint Grégoire
12/13-19/20-26/27 juin
gratuit, réservation obligatoire
<https://www.saint-gregoire.fr/temps-libre-et-loisirs/saison-culturelle-et-mediatheque/festival-robinson/>

Festival Mythos
de mai à novembre
<https://www.festival-mythos.com/>



Programme

L'atelier **musique**,
animé par Slawek Wojnarowski proposera : Valse en Si mineur de
Chopin, Asal, Noroozeman, Jardin d'hiver, Armstrong, Stuck in the
middle with you, Bring me to life, Valerie, Orillas, Rosenrot, Skyfall.

L'atelier **chant**, animé par Lauranne Molon,

L'atelier **journalisme**, animé par Laure Defline,

L'atelier **radio**, animé par Pierre-Louis Dupret,

L'atelier **cinéma**, animé par Lauriane Lagarde,

L'atelier **théâtre**, animé par Pascal Monteville,

présentent leurs réalisations.