
Programme doctoral

[1. Objectifs](#)

[2. Activités](#)

[3. Formation Doctorale](#)

[4. Thèses en cours](#)

[5. Thèses soutenues](#)



Produire, transmettre, valoriser des connaissances et savoir-faire originaux et contribuer à l'amélioration du bien-être des populations, quels que soient l'âge et le contexte de repas ou d'accueil, en France et à l'international.

Découvrez nos activités en image dans notre vidéo :

Objectifs

1. **Former** des futurs professionnels, compétents et ouverts au monde de demain, pour l'industrie, l'académie, les institutions publiques.
2. **Mener** des projets scientifiques en réponse aux enjeux sociétaux présents et futurs, grâce à nos ressources uniques.
3. **Innov**er, créer des nouvelles méthodes, des nouveaux produits, des nouveaux services.

Nos activités

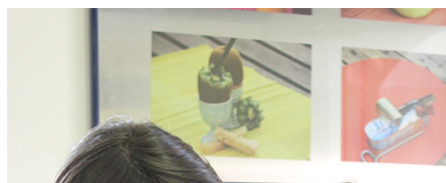
Alimentation et Restauration - Science & Innovation



Formation doctorale

Une formation par la recherche pluridisciplinaire appliquée aux questions de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires

Les thèses sont animées par une triple motivation : pédagogique, scientifique et appliquée.



Les doctorants sont inscrits dans une école doctorale universitaire locale, nationale ou internationale (en fonction du projet) et soutiennent une thèse dans une discipline scientifique spécifique. La problématique de chaque thèse est issue d'une question opérationnelle ou sociétale et le travail vise à faire progresser les connaissances scientifiques mais également à envisager des applications pratiques.



Les doctorants sont supervisés par un chercheur de l'Institut et un directeur académique et bénéficient de l'expertise d'un comité de pilotage ad hoc composé de chercheurs et de professionnels.

Grâce à un solide programme d'actions de formation, tout au long des trois ans, les doctorants suivent une formation à la recherche, à la gestion de projets et à la communication scientifique. Dans une vision pluridisciplinaire, ils accèdent à la maîtrise de différents concepts et à des techniques variées. Ils conduisent des expérimentations à l'Institut Paul Bocuse ou mènent des études dans des établissements partenaires (hôtels, restaurants scolaires, hôpitaux, maisons de retraite).

Focus sur les thèses en cours

Recherche en Sciences Sociales

- Rafaël Villota, [Valorisation des produits de terroir alimentaires et du patrimoine des zones rurales équatoriens](#), C. Delfosse, Univ. Lumière Lyon 2 / M. Michaud, IPBR, Universidad San Fransisco de Quito
- Fairley Le Moal, [Manger ensemble dans le cadre familial : études des impact du repas partagé sur les relations familiales](#), I. Mallon, Univ. Lumière Lyon 2 / M. Michaud, IPBR, Mars Food
- Arnaud Lamy, [Alimentation végétale et animale en restauration : tendance de consommation et adaptation du secteur aux enjeux de développement durable](#), Unité mixte de recherche MOISA (Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs) L'Institut Agro | Montpellier SupAgro, École doctorale EDEG (École Doctorale d'Économie Gestion de Montpellier) / M. Sebbane, IPBR - Fondation Gilles et Gérard Pélisson
- [Olga Mélique](#), Dynamiques de circulation des savoirs alimentaires entre la science et la société à travers les Associations citoyennes, Laboratoire ELICO Université Lyon 2, France Relance / M. Michaud, IPBR

Recherche en Sciences Cognitives

- Clara Lakritz, [Contrôler son alimentation : étude des représentations alimentaires chez les sujets orthorexiques ou souffrant de troubles du comportement alimentaire en France et au Canada](#), Laboratoire Parcours de Santé Systémique EA 4129 - Ecole Doctorale EDISS, Université Claude Bernard Lyon 1 / J. Lafraire, IPBR
- [Morgane Dantec](#) - Les marqueurs perceptuels et cognitifs de la naturalité des produits aromatisés: une perspective transculturelle, M. Bensafi, CRNL, Univ. Lyon 1 / J. Lafraire, IPBR, - Mane
- Matteo Gandolini, [Green Minds : L'influence des connaissances alimentaires sur l'attractivité des aliments d'origine végétale chez les enfants de 3 à 6 ans](#), Culinary Mind, Programme national pour l'alimentation Territoires en Action, A. Borghini, Université de Milan - Département de Philosophie / J. Lafraire, IPBR

Recherche en Nutrition & Comportement alimentaire

- Reisy Rizki Riantiningtyas, [La somesthésie chez les patients cancéreux : variabilité et influence sur l'expérience alimentaire](#), Université Lyon 1, Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Université de Copenhague / Dr. Florence Carrouel- Dr. Anestis Dougkas - Prof. Wender Bredie - Danone Nutricia Research
- Angelica Lippi, [MYPREFMED : Préférences alimentaires chez les patients atteints de cancer pour le régime méditerranéen](#), Centre Antoine Lacassagne, Elior, E. Monteleone & S. Spinelli, Université de Florence-SensoryLab / A. Giboreau, IPBR
- Caterina Franzon, [Obstacles, facilitateurs et stratégies visant à changer la consommation de produits laitiers : une perspective interculturelle](#), J. Memery & K. Appleton, Université de Bournemouth / A. Dougkas, IPBR

Focus sur les thèses soutenues

2021

- Damien Foinant, [Variété alimentaire et développement cognitif chez l'enfant de 4 à 6 ans](#), J.P Thibaut, CNRS - Université Bourgogne Franche-Comté / J. Lafraire, IPBR, Région Bourgogne Franche-Comté
- Abigail Pickard, [Les rejets alimentaires chez le jeune enfant \(3-6 ans\): origines et stratégies pour les surmonter](#), JP Thibaut, CNRS - Université Bourgogne Franche-Comté / J. Lafraire, IPBR, EU project Edulia (Nofima)
- Erika Guyot, Baria Taste. [Goût et chirurgie bariatrique : Exploration prospective de l'évolution du comportement alimentaire chez les patients ayant bénéficié d'une chirurgie de l'obésité](#), E. Disse Université de Lyon / HCL, A. Dougkas, IPBR - Apicil
Prix Benjamin Delessert
- Marie Sigrist, [Dynamiques alimentaires transnationales. Pratiques alimentaires des immigrés brésiliens en France et des immigrés français au Brésil](#), I. Bianquis, Univ.Tours, M. Michaud, IPBR, [Fondation G&G Péliisson](#) pour L'Institut Paul Bocuse, Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance

2020

- Camille Massey, [Impact de la contrainte de temps sur le choix alimentaire en contexte professionnel](#), L. Saulais, IPBR, GAEL / A. Giboreau, IPBR, Univ. Lyon1 - Apicil, Elior
Télécharger le livret « [Déjeuner au travail. une question de temps](#) », livret issu de la thèse de Camille Massey, de la collection « Alimentation et Bien-être » Institut Paul Bocuse & Apicil
- Kenza Drareni, [Goût et Cancer : Vers un prise en charge culinaire des troubles sensoriels et de la dénutrition liés aux chimiothérapies](#), M. Bensafi, CRNL, Univ. Lyon 1 / A. Giboreau, IPBR, Univ. Lyon1- Apicil, Elior **Prix de la Fondation ARC et du Cancéropôle CLARA**
Télécharger le livret « [Le plaisir de manger sous chimiothérapie](#) », livret issu de la thèse de [Kenza Drareni](#), de la collection « Alimentation et Bien-être » Institut Paul Bocuse & Apicil

2019

- Adriana Galiñanes Plaza, [Effets du contexte sur l'appréciation et les choix des consommateurs](#), J. Delarue, AgroParisTech / L. Saulais, IPBR, GAEL - SSHA
Bourse ABIES Programme Mobilité Internationale
- Sonia Bouima, [La sociabilité alimentaire et culinaire des personnes âgées au prisme de l'action sociale: le cas des repas partagés et des ateliers culinaires hors domicile](#), S.Gojard, INRA-ALISS, AgroParisTech / M.Michaud, IPBR - AG2R La mondiale

2018

- Anastasia Eschevins, [Accords entre bières et mets. de la perception au jugement des consommateurs en situation réelle de repas](#), C. Dacremont, CSGA, Univ. Dijon /A. Giboreau, IPBR, Univ. Lyon1 - Fonds Baillet Latour
- Gaétan Talens, [Evolution des services et du modèle économique de l'hôtellerie milieu de Gamme](#), B. Ruffieux, INPG, Univ. Grenoble / Accor
- Jérémy Roque, [La perception multimodale des boissons alcoolisées : le cas des sensations complexes de fraîcheur et de légèreté](#), M. Auvray, CNRS-ISIR, UPMC Paris VI /J. Lafraire, IPBR, Institut Nicod - Pernod Ricard

2017

- Camille Rioux, [Feeding the mind: the development of food categories and its association with food neophobia and pickiness in young children](#), D. Picard, Aix-Marseille Univ. / J. Lafraire, IPBR, Institut Nicod Fondation Carasso

2016

- Sabine Rizzo-Ivanoff, [Influence of the Difference between Expectation & Perception on Affective Judgment](#), Danone, Univ. Lyon 1, A. Giboreau
- Laura Guérin, [Manger ensemble. Mourir ensemble. Ethnographie du repas collectif en EHPAD](#), CENS, ACCPPA, GL Events, EHESS (Dir. C. Fischler)

2015

- Julie Boussoco, [Représentations alimentaires mises en jeu lors des choix dans la préparation culinaire](#), Seb, Univ. Paris 8 (Dir. I. Urdapilleta)
- Virginie Pouyet, Médaille d'argent du Ministère de l'Agriculture - [L'attractivité des aliments et consommation alimentaire chez les personnes âgées selon leur statut cognitif](#), Orpea AgroParisTech (Dir. G. Cuvelier / A. Giboreau)
Télécharger le livret « [Grand âge. Alzheimer et maladies apparentées](#) », livret issu de la thèse de Virginie Pouyet, de la collection « Alimentation et Bien-être » Institut Paul Bocuse & Apicil
Médaille d'argent du Ministère de l'Agriculture

2014

- Carole Jejou, [Perception et valorisation du café dans la restauration : comment concevoir et mettre à disposition une offre à forte valeur ajoutée ?](#), Malongo, Univ. Grenoble (Dir. B. Ruffieux)

2013

- Giada Danesi, [Les formes de commensalité chez des jeunes adultes dans trois pays \(France, Allemagne, Espagne\)](#), GL Events, EHESS /CNRS (Dir. C. Fischler)

2012

- Xavier Alliot, Prix Benjamin Delessert. Prix de Brides les bains - SAFRAN : [Conséquences métaboliques et comportementales de l'augmentation de la fréquence des prises alimentaires](#), Fondation Nestlé Fr. HCL, Univ. Lyon 1 (Dir. M. Laville)
Prix Benjamin Delessert - Prix Brides les bains
Télécharger le livret "[Snacking, Grignotage...un impact de poids](#)", issu de la thèse de Xavier Alliot, de la collection "Alimentation & bien-être", Institut Paul Bocuse & Apicil.
- Pauline Fernandez, Prix de thèse SFAS - [La perception des environnements lumineux de chambres d'hôtel : Effets de l'éclairage, de l'usage et des caractéristiques individuelles sur le jugement d'appréciation en situation réelle](#), Accor, Schneider, Somfy, Phillips, ENTPE, Univ. Lyon 1 (Dir. M. Fontoynt / A. Giboreau)
Prix de thèse SFAS Société Française d'Analyse Sensorielle
- Clémentine Hugol-Gential, Prix des jeunes chercheurs de la ville de Lyon - [Les dimensions linguistiques et multimodales des interactions entre personnel de service et clients au restaurant](#), Accor. Univ. Lyon 2 (Dir. L. Mondada)
Prix des jeunes chercheurs de la ville de Lyon

2011

- Philomène Bayet-Roberts, [L'expérience de repas gastronomique : éléments mémorisés et familiarité client](#), Relais & Châteaux Univ. Lyon 3 (Dir. A. Roger)
- David Morizet, [Les facteurs sensoriels et cognitifs de choix de légumes par les enfants au restaurant](#), Bonduelle Univ. Lyon 1, Inra (Dir. A. Giboreau / P. Combris)

A la une

[Edition 2022 de la Summer School du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse](#)

Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
[Envoyer un email](#)
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

- > [Doctorat Sciences Cognitives](#)
- > [Chef de projet FoodService International F/H](#)
- > [Chef de projet User Expérience F/H](#)
- > [Chercheur en santé et nutrition F/H](#)

Appel à participation

Vous souhaitez faire avancer la recherche en partageant un repas ?
Réservez votre déjeuner à l'Institut Paul Bocuse dans le cadre d'un projet scientifique.
> [En savoir plus](#)