

*Qu'est-ce qu'un
bon geste culinaire?*

CARACTÉRISATION DU
CONCEPT DE BON GESTE
À TRAVERS UN
ENSEMBLE DE VIDÉOS DE
GESTES D'OUVERTURES
D'HUÎTRES

Workshop de la Société Française d'Analyse Sensorielle -
Lyon, 10 novembre 2017

Margot BRARD & Sébastien LÊ

CONTEXTE

Multitude de façon de cuisiner : pour un geste culinaire donné, chaque usager a sa propre façon de le réaliser



DOUBLE OBJECTIF

Objectif orienté geste

Définir si, au sein de cette diversité de gestes, **certains gestes représentent mieux le concept de bon geste que d'autres**



Si oui : identifier les caractéristiques **drivers** du concept de bon geste

Objectif orienté participant

Définir si, au sein de cette diversité de gestes, **tout le monde perçoit le concept de bon geste de la même façon** (concept consensuel)



Si non : identifier des **patterns de perception** du concept de bon geste et les caractériser

RECUEIL DES DONNÉES

1

Création de l'ensemble de gestes



39 usagers [différents
niveaux d'expertise]



Captation vidéo des gestes
[situation de tournage standardisée]



39 vidéos



RECUEIL DES DONNÉES

1

Création de
l'ensemble de gestes



39 usagers [différents
niveaux d'expertise]



Captation vidéo des gestes
[situation de tournage standardisée]



39 vidéos



2

Recrutement d'un panel
de participants pour
caractériser les gestes



72 personnes

RECUEIL DES DONNÉES

1

Création de l'ensemble de gestes



39 usagers [différents niveaux d'expertise]



Captation vidéo des gestes [situation de tournage standardisée]



39 vidéos



2

Recrutement d'un panel de participants pour caractériser les gestes



72 personnes

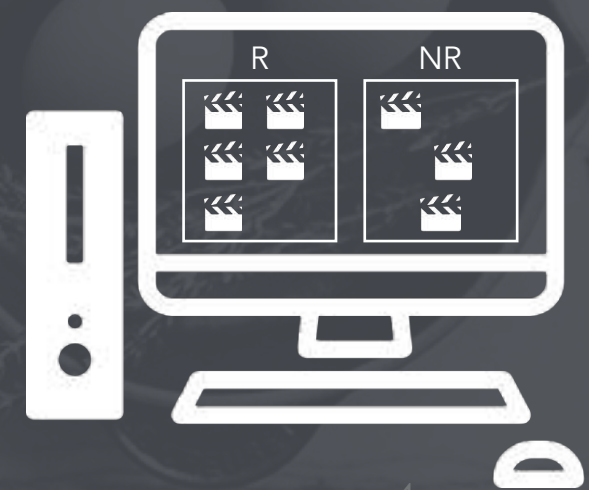
3

Procédure de caractérisation du concept de bon geste au sein de l'ensemble des gestes

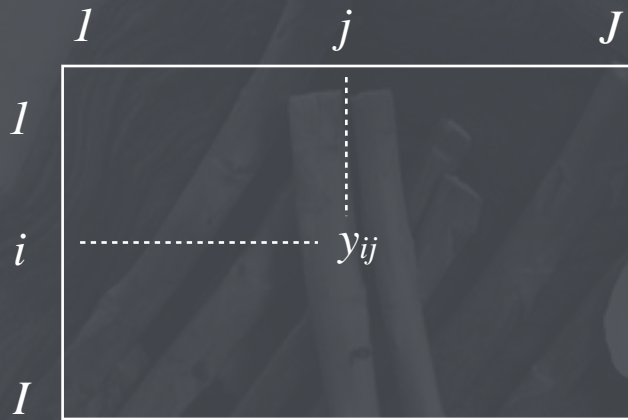
Q-sort binaire = tâche de tri contrainte à 2 catégories prédéfinies [gestes **représentatifs** du concept VS gestes **non-représentatifs** du concept]



Brard & Lê (2017)



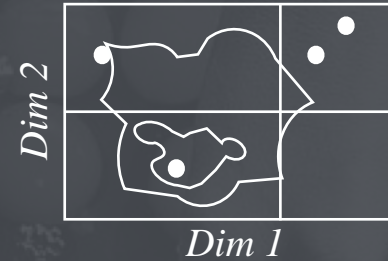
ANALYSE STATISTIQUE DES DONNÉES



I = nombre de gestes

J = nombre de participants

Y_{ij} variable binaire qui vaut 1 si le participant a jugé le geste comme représentatif du concept de bon geste, et vaut 0 sinon



Brard & Lê (2017)

1 représentation multidimensionnelle des gestes
en fonction de leur représentation du concept de bon geste + projection de leurs caractéristiques



1 segmentation des participants en fonction de leur perception du concept de bon geste au sein de l'ensemble de gestes

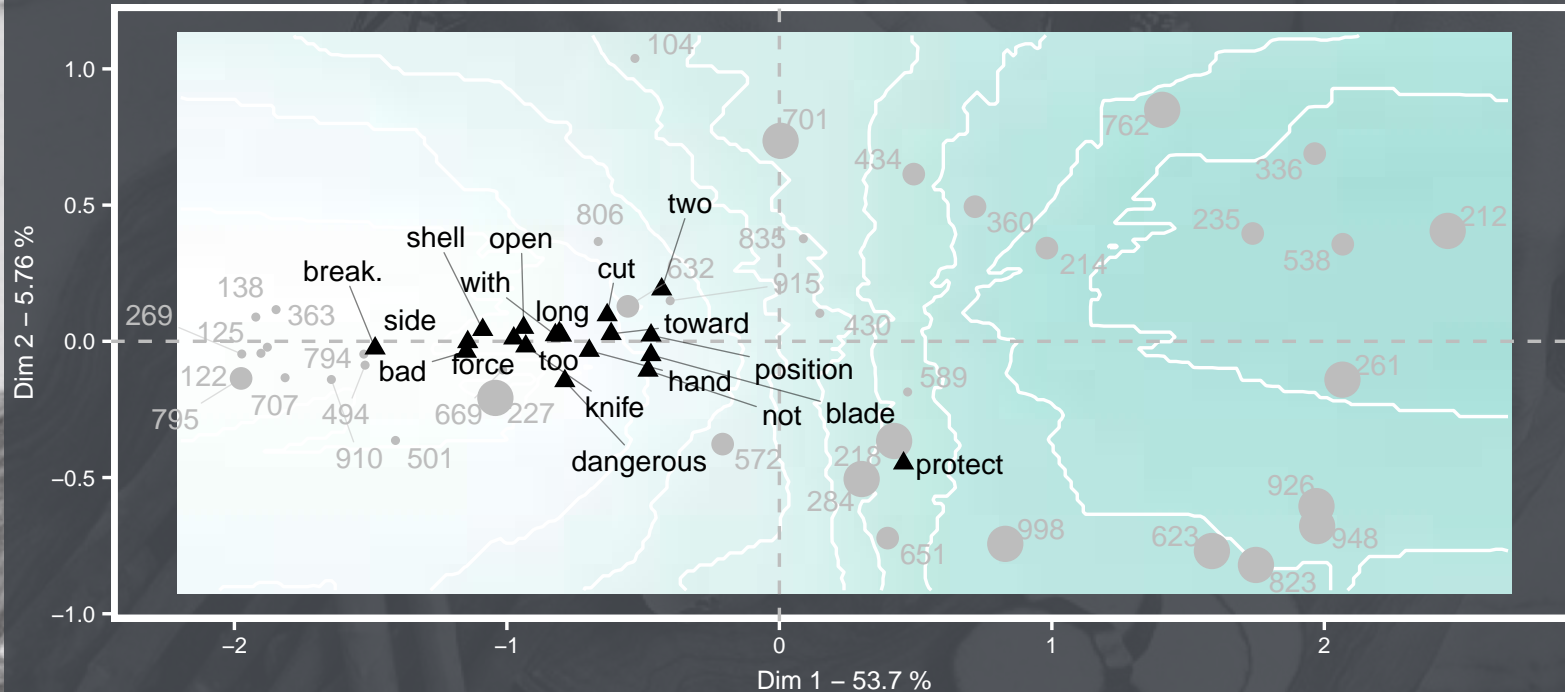


Brard, Lê & Causeur (2017)

RÉSULTATS

Résultats orientés geste

Concept representation mapping



% of observers perceiving a good gesture



Points types

- gesture
- ▲ characteristic

Level of expertise of the user filmed

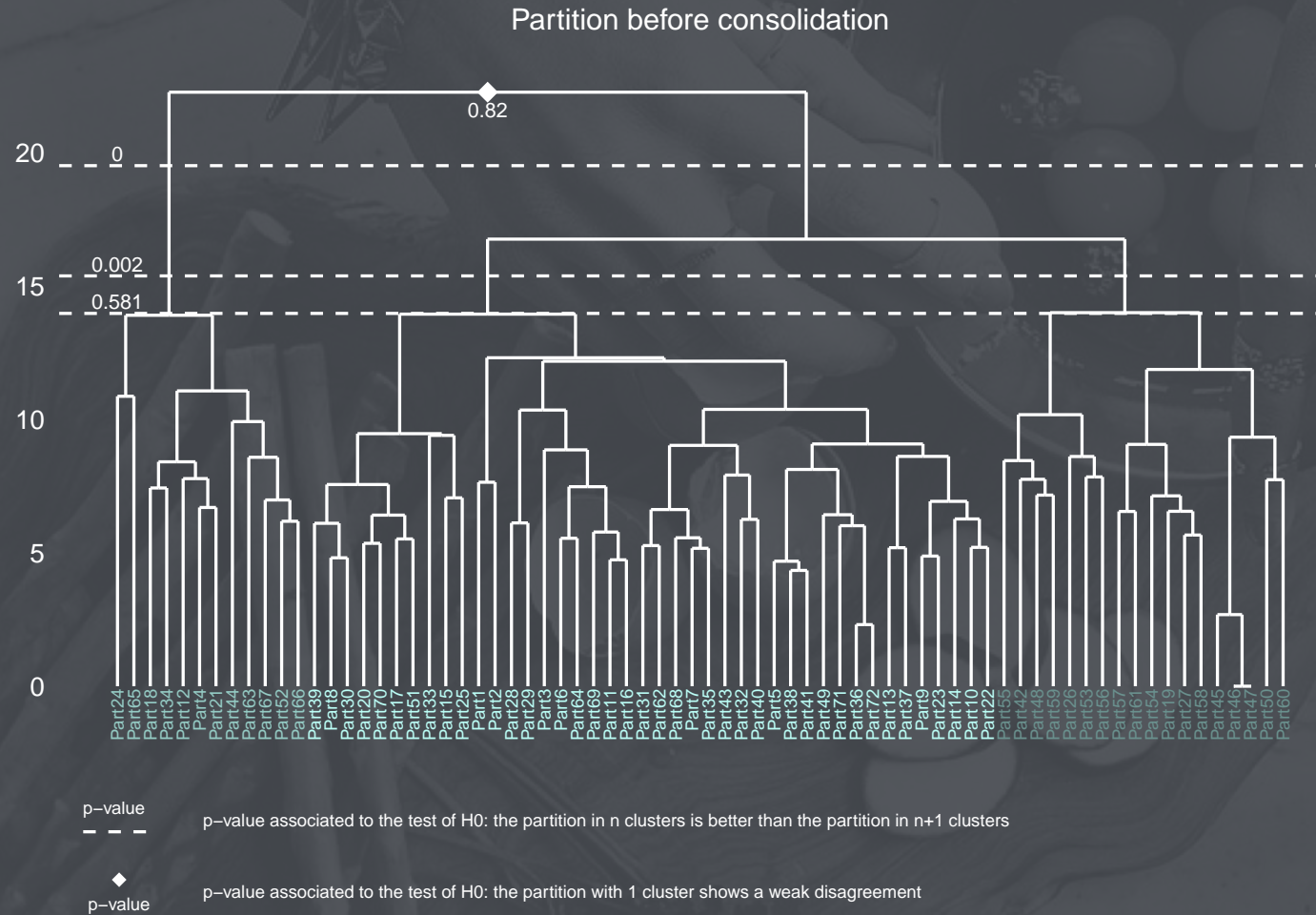
- expert
- intermediate
- novice

Diversité en termes de représentation du concept au sein de l'ensemble de gestes

↓
Certaines caractéristiques identifiées comme étant **drivers** du bon geste [ne pas briser la coquille, ne pas insérer le couteau du mauvais côté de la coquille, etc.]

RÉSULTATS

Résultats orientés participant



Concept de bon geste **non**
consensuel

↓
3 patterns de perception qui dépendent de l'expertise du participant [d'un niveau d'expertise à l'autre, les participants ne s'intéressent pas aux mêmes types de caractéristiques pour dire qu'un geste est bon]

Partition after consolidation

Part24
Part65
Part18
Part34
Part12
Part4
Part21
Part44
Part63
Part67
Part52
Part66
Part39
Part8
Part30
Part20
Part70
Part17
Part51
Part33
Part15
Part25
Part1
Part2
Part28
Part29
Part3
Part6
Part64
Part69
Part11
Part16
Part31
Part62
Part68
Part7
Part35
Part43
Part32
Part40
Part5
Part38
Part41
Part49
Part71
Part36
Part72
Part13
Part37
Part9
Part23
Part14
Part10
Part22
Part55
Part5
Part42
Part46
Part59
Part26
Part53
Part56
Part57
Part61
Part54
Part19
Part27
Part58
Part45
Part48
Part47
Part50
Part60

POUR EN SAVOIR
PLUS ...

C'EST
PAR ICI !

WHAT MAKES A GOOD CULINARY GESTURE ?

Characterization of the concept of good gesture through a set of videos representing openings of oysters gestures

Margot BRARD^{1,2,3} & Sébastien LE^{2,3}

¹ Centre Culturel Contemporain, Rennes, France

² Institut de Recherche Mathématique de Rennes (IRMAR), UMR 6625 du CNRS, Rennes, France

³ AGROCAMPUS OUEST, Rennes, France

INTRODUCTION

CONTEXT

There are **many** ways to cook: for a given culinary gesture, each person has her/his own way to perform it. With this diversity, are some gestures better than others? If yes, what characteristics can be considered as drivers of a good culinary gesture?

OBJECTIVE

The objective of this study was to characterize the concept of good/bad gesture through a set of videos representing openings of oysters gestures, in order to determine the characteristics that could be considered as drivers of a good gesture in this context.

The original aspect of this study consisted in the kind of characterization (i.e. a **conceptual** characterization, not a perceptual characterization) and in the kind of stimuli evaluated (i.e. a **set of users' gestures**, not a set of physical products).

MATERIALS & METHODS

Creation of the stimuli



Final organization
39 videos

Statistical data analysis

1 Gestures-oriented approach



1 conceptual map of the gestures (1)

RESULTS

Concept representation mapping



Final organization
39 videos



Brard, M., & Lê, S. (2017). *Adaptation of the Q-methodology for the characterization of a complex concept through a set of products: From the collection of the data to their analysis.* Food Quality and Preference. In press.



Brard, M., Lê, S., & Causeur, D. (2017). *Modeling agreement for the clustering of multivariate binary profiles.* Conference paper. Journées de Statistique, Avignon, France. May 2017.



Merci !

Margot BRARD

PhD Student in statistic & modeling for food –
AGROCAMPUS OUEST & Centre Culinaire
Contemporain (Rennes, France)

www.margotbrard.fr