

BIOGRAPHIES DES INTERVENANTS **10ÈMES RENCONTRES DU HAVRE SUR LES SÉRIES**

du 4 au 7 décembre 2025



LES
SÉRIES **ET LA**
CUISINE



ANNE-LORRAINE BUJON

Directrice de la rédaction de la revue *Esprit*. Ancienne élève de l'E.N.S., elle a enseigné la littérature américaine, avant de se spécialiser dans l'animation du débat d'idées. Également chercheuse associée à l'Institut Français des Relations Internationales, elle s'intéresse en particulier aux questions d'histoire politique et culturelle des États-Unis.



MARINE BIDAUD

Marine Bidaud est une professionnelle française de la gastronomie et de la culture. Elle a co-dirigé *Fooding* pendant 18 ans, jusqu'en 2021. Depuis, elle est consultante pour des médias et des institutions culturelles. Elle est également co-créatrice de l'idée originale de la série *Bistronomia* (France Télévisions, 2025), qui explore l'émergence du mouvement bistronomique au début des années 2000 et les coulisses parfois rudes du monde de la restauration.



CAROLINE BROUÉ

Caroline Broué est une productrice à France Culture, journaliste et écrivaine. Après avoir conçu et animé le magazine quotidien de la culture et des idées de France Culture « *La Grande Table* » de 2010 à 2016, toujours pour France Culture, elle produit chaque dimanche l'émission *Les Bonnes Choses* et de nombreux entretiens pour les *A voix nue*. Par ailleurs, elle est directrice de collection pour les éditions Julliard.



CHLOÉ CHARLES

Chloé Charles est une cheffe française engagée dans une cuisine écoresponsable, végétale et par une réduction des pertes alimentaires. Formée à l'école Ferrandi, elle a travaillé auprès de chefs comme Pascal Barbot et Bertrand Grébaut. Indépendante depuis 2017, elle ouvre en 2022 *Lago* à Paris et soutient des initiatives pour promouvoir la restauration durable, notamment en tant que marraine du label *Écortable*.



CLÉMENCE DARGENT

Clémence Dargent est une scénariste française. Diplômée de la formation Écriture et création de séries télévisées à La Fémis en 2015, elle a écrit pour des séries telles que *Fais pas ci, Fais pas ça*, *Dix pour Cent*, *Irrésistible*, et co-créé deux séries, *Têtard* et *OVNI(s)* diffusées sur Canal plus. *Tokyo Crush*, sa prochaine série en développement, a remporté le prix Co-Pro Pitching Sessions du festival *Séries Mania* en 2025.



MATHIEU DECARLI

Mathieu Decarli, réalisateur et graphiste, est également cofondateur de la Brigade du Titre, spécialisée dans la création d'images animées pour le Cinéma et la Télévision réalisant notamment des génériques originaux pour des productions telles que *Vernon Subutex* et *Le Bureau des légendes* ainsi que des séries d'animation en stop-motion telle *Cherchez la Femme* pour Arte.



MANON FLEURY

Manon Fleury est une cheffe cuisinière formée au CFA Médéric et à l'école Ferrandi à Paris. Elle développe une cuisine autour du végétal en soutien aux filières locales respectueuses de l'environnement. Elle confonde l'association *Bondir.e*, destinée à lutter contre toutes les formes de violences dans la restauration grâce à trois outils : prévention, écoute et formation. En 2023, elle ouvre *Datil* à Paris, reçoit avec sa co-cheffe Laurène Barjhoux une étoile Michelin l'année suivante, confirmant son rôle de figure prometteuse de la nouvelle gastronomie française.

Crédit photo : Pauline Gouablin



CAMIE GUILLAUME

Camie Guillaume est titulaire d'un Master de Recherche en Cinéma et Télévision de l'Université de Warwick. Elle a également obtenu un CAP Pâtisserie. Aujourd'hui auto-entrepreneuse, elle est formatrice en Culture générale et Expression et rédactrice marketing pour le groupe Essilor.



ANNE-CATHERINE GRIMAL

Anne-Catherine Grimal est consultante en stratégie créative et communication, spécialisée dans le luxe, la culture et l'art de vivre. Après 25 ans dans des groupes internationaux comme Nestlé et LVMH, elle fonde en 2022, *Les Affinités Électives*, accompagnant marques et dirigeants dans le développement de leur image et de leur stratégie. Elle organise également des événements dans le domaine du développement durable, des arts et de la culture et de l'art de vivre.



CHRISTOPHE HATON

Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France 2011, est un passionné de cuisine gastronomique. Formé auprès de Jean-Paul Arabian et Gérard Vié, il allie exigence du goût et maîtrise technique. Depuis plusieurs années, il transmet son savoir en tant que formateur à Ferrandi, école de gastronomie et de management. Par ailleurs, il a créé un concept de restauration, *HATON-nous* dédiée à la quiche gastronomique.



XAVIER LEVASSORT

Xavier Levassort est un professionnel de l'enseignement hôtelier et de la formation en restauration. Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques au lycée Jules Le Cesne du Havre, il œuvre à valoriser les métiers de l'hôtellerie et à rapprocher la formation des réalités du terrain.



VINCENT MESLET

Vincent Meslet est un producteur français de télévision et médias. Diplômé de Sciences Po, il débute sa carrière à France 2 et France 3, où il occupe successivement des postes de direction des programmes et de la fiction. Depuis 2021, il est directeur général de Newen France, et en 2025 il devient directeur des antennes et de la stratégie éditoriale de Radio France, élargissant son champ d'action aux médias publics et à l'audio.



SEBASTIEN PAPET

Sébastien Papet, bibliothécaire et passionné de séries, propose des animations sur la culture sérielle et des formations sur la question de la place des séries en bibliothèques. Il intervient régulièrement dans nos Rencontres autour du patrimoineériel.



ALAIN PASSARD

Alain Passard est un chef cuisinier français réputé. Sa carrière dans la cuisine débute tôt, à l'âge de 14 ans, sous la houlette de Michel Kerever à l'Hôtellerie du *Lion d'or* à Liffré. Il est le propriétaire du restaurant *L'Arpège* à Paris, trois étoiles au Guide Michelin depuis 1996. Connu pour son approche innovante de la cuisine végétale, il met l'accent sur les légumes. Pour cela, il a acquis trois potagers ce qui lui permet de varier la saisonnalité et la qualité des produits.

Crédit photo : Stéphanie Fraisse



SIMON QUINART

Simon Quinart est un réalisateur et un membre du conseil d'administration de Havre de Cinéma et du Grain à Démoudre. Passionné de cinéma, il crée des contenus audiovisuels et forme des jeunes à la vidéo. Actif dans la vie culturelle locale, il contribue au développement du cinéma et à la promotion de la création audiovisuelle en Normandie.



CATHERINE RASCON

Catherine Rascon est une monteuse française reconnue pour son travail sur des documentaires, courts et longs métrages, ainsi que des films expérimentaux. Depuis 1980, elle collabore avec de nombreux réalisateurs, dont Wang Bing, Stéphane Breton et Claire Simon. Membre des Ateliers Varan depuis 2000, elle y anime des ateliers à Paris et à l'international, et enseigne également le montage à La Fémis, partageant son expertise lors de masterclasses en France et à l'étranger.



VIRGINIE RISCH

Virginie Risch est responsable du développement de la mission de sensibilisation à l'écriture scénaristique auprès des jeunes, au sein du CNC - Centre national du cinéma et de l'image animée, pour lequel elle organise et coordonne le défi national *Ecris ta série !*, un concours d'écriture de séries destiné aux adolescents.



CATHERINE ROIG

Journaliste spécialisée dans la gastronomie et l'art de vivre, Catherine Roig a été rédactrice en chef (Magazine, Lifestyle) à *ELLE* pendant vingt-cinq ans. Elle a également dirigé la rédaction de *Version Femina* pendant deux ans. Auteure de plusieurs ouvrages chez Hachette Cuisine, elle a écrit l'autobiographie du chef pâtissier Pierre Hermé (*Toutes les saveurs de la vie*) et signe également les pages Saveurs de Paris-Match depuis 2019.



ARNAUD SAMSON

Arnaud Samson est le propriétaire du restaurant *Le Grignot*, au Havre. Il dirige l'établissement depuis octobre 1998. Le restaurant propose une cuisine française traditionnelle, mettant en avant des spécialités normandes. Par son mécénat, il soutient les Rencontres depuis l'origine.



GILLES TOURNADRE

Gilles Tournadre est un chef normand reconnu pour sa cuisine raffinée et respectueuse des produits. Il dirige le restaurant *Gill* à Rouen depuis 1984, obtenant deux étoiles Michelin en 90. Puis il ouvre *Gill côté Bistro*, *Café Hamlet* ainsi que *Les Pâtisseries Gill*. Sa cuisine allie tradition française et influences japonaises, et il a été distingué par le Gault-Millau d'Or Normandie en 2025.



ADÉLIE VERNHES

Adélie Vernhes est chargée de relations publiques et agent pour les chef.fes et les restaurants. Après plusieurs années à travailler en salle, un CAP Cuisine, un autre en Pâtisserie et un BTS Hôtellerie Restauration en poche, elle intègre plusieurs brigades, jusqu'à devenir sous-chef.f. Du service au bar à la chocolaterie, en passant par les cuisines des brasseries au 3 étoiles, elle a pu appréhender l'univers de la restauration sous toutes ses facettes. Elle a aujourd'hui monté sa société de relations publiques au service des chef.fes et des restaurants.



JEAN-MARIE VINCLAIR

Jean-Marie Vincclair est responsable du Pôle régional d'éducation aux images à Normandie Images. Depuis 2001, il conçoit et met en œuvre plusieurs projets de sensibilisation, d'éducation et de formation aux images en mouvement. Interventions de professionnels du cinéma, programmation d'œuvres, maillage culturel cinématographique du territoire, sont les enjeux essentiels de la mission de Pôle régional d'éducation aux images de Normandie Images soutenue par la Région Normandie et le Ministère de la Culture.



GEORGIANA VIOU

Georgiana Viou est une cheffe béninoise. Autodidacte, elle se fait connaître en 2010 en étant finaliste de *MasterChef France*. Elle ouvre plusieurs restaurants, dont *Rouge* à Nîmes, qui reçoit une étoile Michelin en 2023, faisant d'elle la première cheffe noire, issue de l'immigration, distinguée par ce guide en France et en Europe. Sa cuisine fait dialoguer certains ingrédients du Bénin et le répertoire provençal. Elle est aussi auteure de deux ouvrages culinaires : *Ma cuisine de Marseille*, 2011, *Le goût de Cotonou - Ma cuisine du Bénin*, 2021. En juin 2025, elle quitte *Rouge* pour se consacrer à de nouveaux projets personnels et professionnels.



JOELLE ZASK

Philosophe, maîtresse de conférences à l'Université d'Aix Marseille Centre Norbert Elias, l'Institut Universitaire de France (IUF), elle a notamment publié : *La démocratie aux champs. Du jardin d'Eden aux jardins partagés, comment l'agriculture cultive les valeurs démocratiques* (2016).



ORGANISATRICES



CAROLE DESBARATS, DIRECTRICE ARTISTIQUE

Carole Desbarats a enseigné le français en collège et le cinéma à l'Université de Toulouse. Elle a dirigé les études à la Femis et accompagné les travaux de réflexion des Enfants de cinéma. Aujourd'hui, elle est vice-présidente de la NEF animation et directrice artistique des Rencontres du Havre sur les séries. Derniers ouvrages: *A la maison blanche, au cœur du pouvoir* (PUF), *Enfances de cinéma* (Warm).



GINET DISLAIRE, PRÉSIDENTE DE HAVRE DE CINÉMA

Initiatrice du dispositif national Ecole et Cinéma et du festival *Du grain à démoudre*. Elle a dirigé une salle de cinéma classée Recherche et produit plus de 150 films et lettres filmées, réalisés en ateliers avec des jeunes et des adultes. Elle a aussi réalisé le film *Loin des yeux*.

ASSOCIATION HAVRE DE CINÉMA

ARTICLE 2 DES STATUTS

L'association Havre de Cinéma est animée par un conseil d'administration de 30 membres bénévoles et intervient depuis plus de 15 ans dans les domaines de l'éducation à l'image, du cinéma et des séries : une *Petite Ecole de Cinéma* (chaque année entre 12 et 15 classes avec la réalisation d'un film par les enfants,) un festival jeune public *Les yeux ouverts*, la projection chaque mois de films inédits au Havre avec débats, *Les Rencontres du Havre sur les Séries* et des ateliers cinéma et séries avec les lycées.



www.serieshavre.info



[serieslehavre](https://www.facebook.com/serieslehavre)



[series_lehavre](https://www.instagram.com/series_lehavre)