HAL
open science

VIVO! "Le Goût du Nouveau Monde" : conférences gourmandes du CSGA au Musée Magnin

Charlotte Sinding, Claire Sulmont-Rossé, Camille Schwartz, Dominique Valentin, Ludovic Piquemal

To cite this version:

Charlotte Sinding, Claire Sulmont-Rossé, Camille Schwartz, Dominique Valentin, Ludovic Piquemal. VIVO! "Le Goût du Nouveau Monde" : conférences gourmandes du CSGA au Musée Magnin : Article de presse rédigé par Ludovic Piquemal et publié dans la newsletter du Centre INRA de Bourgogne-Franche-Comté sur inra.fr le 18 avril 2018. 2018, 2 p. hal-02788436

HAL Id: hal-02788436

https://hal.inrae.fr/hal-02788436

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES CENTRES INRA
DIJON BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

MUSÉE MAGNIN, 4 RUE DES BONS ENFANTS, DIJON
26/04, 24/05, 14/06

Festival VIVO! : conférences gourmandes du CSGA "Le Goût du Nouveau Monde"

Du 6 avril au 8 juillet 2018, le Musée Magnin de Dijon présente l'exposition "Les Fruits du Nouveau Monde. Une expédition artistique et scientifique au XIXe siècle". L'influence des artistes voyageurs dépassant les frontières de l'art, plusieurs chercheuses de l'UMR CSGA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation) proposent trois conférences grand public autour des sens, du goût, des préférences alimentaires et enfin de la gastronomie. Une programmation qui s'inscrit dans le cadre du festival arts & sciences VIVO!

PUBLIÉ LE 18/04/2018

MOTS-CLÉS : CONFERENCE - DIJON - CSGA

Jeudi 26 avril, à partir de 18h30 :

L'essence des sens, par Charlotte Sinding, docteur en Sciences de la vie, chercheuse au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation.

Après une présentation des sens chimiques, la conférence montrera comment leurs interactions permettent la formation d'une représentation de l'aliment. La conférence sera suivie d'une dégustation réalisée par les artistes culinaires Bye Bye Peanuts. Ils proposeront une interprétation gustative de l'exposition à travers un buffet créatif pour découvrir les saveurs d'autres ailleurs en résonance avec la peinture de Jean-Baptiste Debret.

Jeudi 24 mai, à partir de 18h30 :

Les préférences alimentaires, par Claire Sulmont-Rossé, docteur en sciences de l'alimentation, directrice de recherche INRA, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation et Camille Schwartz, docteur en sciences de l'alimentation, chargée de recherche INRA, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation.

La conférence lèvera le voile sur l'apprentissage du goût et son évolution au cours de la vie.

Jeudi 14 juin, à partir de 18h30 :

Culture et gastronomie, par Dominique Valentin, maître de conférences au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation.

L'intervention nous aidera à comprendre comment l'environnement social et culturel influence nos goûts. La conférence sera suivie d'un buffet réalisé par le chef Hubert Anceau. Il vous proposera de découvrir son interprétation culinaire de l'exposition.

http://musee-magnin.fr/evenement/les-fruits-du-nouveau-monde

Siège : 147 rue de l'Université 75338 Paris Cedex 07 - tél. : +33(0)1 42 75 90 00 | copyright © INRA