



27 novembre 2008

**« ALIMENTATION ET GOÛT »
6° édition de l'Université Saveurs & Savoirs**

du 8 au 11 décembre 2008, de 18h30 à 20h

Amphithéâtre Tisserand du centre de Paris d'AgroParisTech

Sopexa, l'association Terroirs & Cultures et AgroParisTech vous donnent rendez-vous chaque soir pour 4 conférences débats à l'occasion de la 6° édition de l'Université Saveurs & Savoirs.

Imaginée par Sopexa pour réfléchir de façon pluridisciplinaire au lien qui unit l'homme à son alimentation, l'Université Saveurs & Savoirs s'attaque cette année au fondement de la culture alimentaire française : le goût. On peut voir un paradoxe dans le rapprochement des deux vocables « alimentation » et « goût » tant ils nous semblent intrinsèquement dépendants. Mais qu'en est-il vraiment aujourd'hui ? Quelle place le goût tient-il dans l'acte de se nourrir, dans les choix et la préparation des aliments, voire dans les émotions de chacun, enfants, adultes, enseignants, cuisiniers, industriels... ?

Voici quelques unes des questions qui seront soulevées et débattues lors des 4 soirées, travaux pratiques à l'appui.

Lundi 8 décembre :

Goût et société

La notion de goût revêt des dimensions philosophiques, économiques, politiques : qui commande le bon goût ? La société pensante ou le pouvoir d'achat ? Peut-on parler de modes en matière de goût ?

Mardi 9 décembre :

La science du goût

Il aura fallu attendre Brillat Savarin, juriste et médecin, pour que l'on désigne d'autres acteurs du goût que les seuls aliments, en la personne du goûteur ! Mais les molécules sont bel et bien porteuses de goût, et le milieu de production, d'élevage, a son mot à dire, avant que le mangeur ne soit prêt à utiliser ses récepteurs...

Mercredi 10 décembre :

Le goût enjeu / le goût objet

Les méthodes de l'analyse sensorielle permettent à des panels de dégustateurs de faire des recommandations à l'industrie pour la mise au point du « bon » produit qui plaira à un maximum de consommateurs ciblés. D'un autre côté les cuisiniers tentent d'apporter leur goût personnel à leur travail, et entre les deux approches, des critiques gastronomiques décrètent le bon goût... Quelle synthèse ?

Jeudi 11 décembre :

Eduquer au goût ?

L'éducation au goût est elle utile ? Si oui, est-elle possible, à quelles conditions et pour quels publics ? Qui est responsable de la transmission du goût ? Les parents, l'école, la cantine ?

Accueil assuré chaque soir à partir de 18h, au 16, rue Claude Bernard – Paris 5°.

M° Censier - Daubenton / Bus : 27 arrêt "Monge - Claude Bernard" / RER B Luxembourg



Contact : Marie-Noëlle GUERIN

Directeur des Relations Extérieures et de la Culture Alimentaire

Tel : 01 55 37 51 32 - Fax : 01 55 37 51 04

Courriel : marie-noelle.guerin@sopexa.com



Sopexa

11 bis rue Torricelli

75017 Paris

www.sopexa.com