



Fondation 93



Avril 2008

FINALE DES CONCOURS DE LA FONDATION 93

« EURÊKA, RÉACTIONS ! »

ET « EURÊKA, LA CHIMIE EN CUISINE ! »

à la Cité des sciences du mardi 17 au dimanche 22 juin 2008

Une initiative originale pour faire découvrir les sciences
et les techniques aux jeunes de Seine-Saint-Denis.

Pendant un an, 200 adolescents de Seine-Saint-Denis ont concouru pour imaginer et construire des machines à réactions et mettre au point une recette d'île flottante. Leurs projets seront présentés au cœur des expositions de la Cité des sciences et de l'industrie du mardi 17 au dimanche 22 juin 2008, avec une finale mercredi 18 juin.

Pour la cinquième année consécutive, la Fondation 93 organise, en partenariat avec la Cité des sciences et de l'industrie, le concours « *Eurêka* », une compétition originale et ludique qui permet de créer les conditions du dialogue entre les jeunes et les acteurs de la culture scientifique.

Tout au long de l'année, une quinzaine de groupes d'élèves du second degré ont travaillé dans l'objectif final de réaliser une machine ou une recette nécessitant l'alliance entre l'art, la technique et la science. Pour cela, les participants ont commencé par rencontrer des physiciens, des techniciens et des chimistes pour approfondir leur démarche, puis ont imaginé et construit des machines à réactions dans le cadre du concours « *Eurêka, réactions !* » et une recette de gastronomie moléculaire (une île flottante) pour « *Eurêka, la chimie en cuisine !* ».

Durant cette semaine, les machines et les recettes des élèves seront exposées à la Cité des sciences, dans une scénographie originale mettant en scène des œuvres et des installations artistiques déclinant les thèmes du concours.

La finale se déroulera le mercredi 18 juin 2008 à la Cité des sciences et de l'industrie. Pour la première catégorie, les machines seront jugées selon leurs performances, mais aussi leur inventivité et leur aspect. Pour les recettes, le jury appréciera les îles flottantes en fonction du volume de la mousse, de l'originalité de l'apparence, de leur goût et de leur texture. A l'issue de la remise des prix, Hervé This, chercheur physico-chimiste de l'INRA au Collège de France et créateur de la gastronomie moléculaire, donnera une conférence sur le sujet.

La Fondation 93 mène ses actions en partenariat avec le Conseil général de la Seine-Saint-Denis. Elle bénéficie également du soutien des ministères de la culture et de la communication (direction régionale des affaires culturelles d'Ile-de-France), de l'enseignement supérieur et de la recherche (DRRT d'Ile-de-France).

INFORMATIONS PRATIQUES CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

30 avenue Corentin-Cariou 75019 Paris Métro : Porte de la Villette
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h (19h le dimanche)
Tarifs Expositions : 8 € et 6 € TR

INFORMATION DU PUBLIC

01 40 05 80 00 www.cite-sciences.fr

Cité des sciences et de l'industrie

30, avenue Corentin-Cariou 75019 Paris

www.cite-sciences.fr

INFORMATION FONDATION 93

Pauline Lachapelle www.fondation93.org

01 49 88 66 33 contact@fondation96.org

INFORMATION PRESSE CITE DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

Catherine Meyer 01 40 05 82 33 c.meyer@cite-sciences.fr