



cité

sciences
et industrie

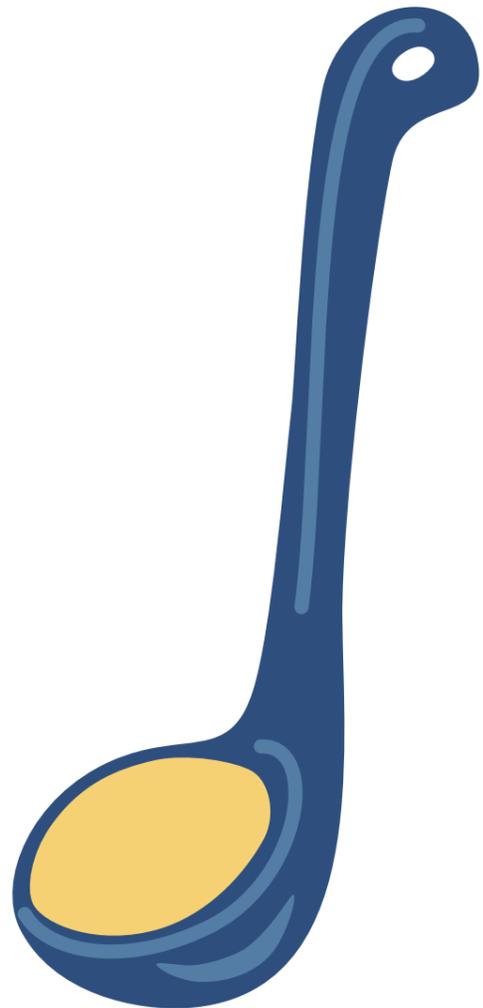
DOSSIER DE PRESSE

banquet

exposition
16 novembre 2021
— 7 août 2022

« Pour sa première exposition temporaire de la saison 2021-2022, Universcience vous invite à un grand banquet, après un voyage de la cuisine à la table, où sciences et gastronomie ne font qu'un. Pour le plus grand plaisir de vos papilles comme celui de vos neurones, la Cité des sciences et de l'industrie a conçu un parcours immersif inédit avec la complicité du chef Thierry Marx et l'aide de scientifiques de renom. Moment universel de célébration et de partage, le banquet est aussi une expérience sensorielle intime qui mobilise autant le goût que la vue, l'odorat, l'ouïe ou le toucher. *Banquet*, qui fête le onzième anniversaire de l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, propose de savourer un moment inoubliable, aux ressorts multiples, sociologiques et anthropologiques mais aussi chimiques et physiques : une occasion appétissante de rappeler la joie d'être et de bien manger ensemble. »

Bruno Maquart,
président d'Universcience



SOMMAIRE

3	introduction
4	parcours de l'exposition
4	la cuisine
6	l'amuse-bouche
8	le banquet
10	questions à nos experts du goût
13	autour de l'exposition
14	équipe projet
15	partenaires

INTRO- DUCTION

À partir du 16 novembre 2021, la Cité présente *Banquet*, sa nouvelle exposition temporaire qui se savoure à tout âge, mettant à l'honneur les multiples plaisirs que procure la gastronomie. Une véritable fête pour tous les sens!

La profusion et le succès actuel des émissions culinaires, à la télévision et sur les réseaux sociaux, tout comme l'intérêt et la fierté des Français pour leur patrimoine gastronomique, montrent combien la cuisine est un art populaire, fédérateur et intergénérationnel. Inventer, goûter, partager... cette discipline se nourrit d'influences culturelles diverses et se renouvelle inlassablement par ses produits, recettes et techniques. Classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, le « repas gastronomique des Français » est un héritage vivant, accessible à tous et que chacun peut enrichir. Ludique et conviviale, servie par une scénographie de Frédérique Paoletti et Catherine Rouland, l'exposition *Banquet* propose aux visiteurs de vivre des expériences multisensorielles et immersives aussi gourmandes que festives. Tous les sens du public sont stimulés car tous participent à la perception du goût : manger, c'est voir mais aussi sentir, goûter, toucher, entendre.

À partir de 9 ans

Trilingue
(français, anglais, espagnol)

Cette exposition s'inscrit dans la ligne éditoriale « Chemins de traverse / La science là où on ne l'attend pas ». Cette ligne éditoriale regroupe des expositions dont le sujet n'est pas à première vue scientifique ou technique mais qui permet d'y conduire, d'une manière ou d'une autre, en ligne droite ou, plus souvent, par des chemins détournés. Il s'agit ainsi de montrer la science où on ne l'attend pas, en invitant à sa table la grande famille des créateurs.

En partenariat avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).

Avec le soutien de V. Mane Fils, Valrhona, Mademoiselle Desserts et Obvious.



Une exposition qui rencontre une date d'anniversaire

L'ouverture de *Banquet* coïncide avec le classement, il y a onze ans exactement, le 16 novembre 2010, du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture).

PARCOURS DE L'EXPOSITION



Dans cet espace théâtralisé, entre cuisine et laboratoire, le visiteur devient apprenti cuisinier et redécouvre les essentiels : le geste, l'ustensile, la cuisson, le dressage, la transmission...

Aux côtés de Raphaël Haumont et Thierry Marx (présents à travers des audiovisuels), il apprend des techniques de préparation et des idées aussi inspirantes qu'originales pour lui donner envie de se mettre aux fourneaux dès qu'il rentrera chez lui.



UNE CUISINE-LABORATOIRE COMPOSÉE DE DOUZE POSTES ET D'UN SPECTACLE, PRÉSENTÉS DANS QUATRE ESPACES

Le garde-manger

Matières premières précieuses, les aliments sont ici sublimes puis transformés. Les visiteurs, placés à différents postes de travail, apprennent la rigueur des gestes de préparation, de découpe, de mélange... avec les experts de l'école Ferrandi, grande école de gastronomie. Coachés par ces professionnels qui leur montrent différentes techniques, ils participent à l'atelier « Top gestes » où ils manipulent un fouet, un rouleau à pâtisserie ou encore une mandoline. Travaillant aussi le geste artistique, les voilà aptes à créer une pièce montée.

La danse des ustensiles

Ce théâtre animé composé d'une soixantaine d'ustensiles retrace une journée en cuisine : des préparations matinales au dressage final, en passant par le coup de feu...

Les cuissons

Direction les postes chauds ! La cuisson juste est une affaire de maîtrise du feu, du temps et du produit : quelles transformations physico-chimiques sont en jeu lors de la cuisson ? Comment conserver les arômes dans le bouillon, en créer de nouveaux au four ou bien les diffuser dans le gras ? Comment cuire un œuf parfait ? C'est aussi le lieu où l'on interroge ses classiques : les astuces de grand-mère fonctionnent-elles ? Qu'en disent les scientifiques ? Des audiovisuels, un jeu et un quiz permettent de répondre à toutes ces questions.

L'atelier

Place à l'expérimentation et au lâcher-prise ! Le public découvre ici la création libre en cuisine et part à la recherche de nouvelles émotions gustatives. On joue à combiner les arômes, à tester de nouvelles textures et des techniques originales de laboratoire aux côtés de Thierry Marx et Raphaël Haumont. Dans un audiovisuel, ils dévoilent leurs méthodes et leurs inventions. Le physico-chimiste propose de repenser les recettes traditionnelles avec son ultramousse au chocolat. Sous forme de jeu, le visiteur découvre au fil de sa visite des associations d'ingrédients surprenantes à tester chez lui. Plus loin, les chefs Anne-Sophie Pic, Sébastien Bras, Mory Sacko livrent au public la genèse de leurs plats signatures avant qu'il ne salive devant des dressages sublimes.

L'AMUSE-

BOUCHE

2^e
PARTIE

La visite se poursuit dans « l'Amuse-bouche ». Un espace ultra-sensoriel et intime dans lequel le visiteur, aussi gourmet que gourmand, se prête à des dégustations et autres expériences déroutantes. Place aux sciences qui explorent les différentes composantes du goût et scrutent les mécanismes cognitifs du « miam » et du « beunk ».

LE PARCOURS SENSORIEL

Goûter la couleur

À l'entrée, une dégustation de madeleine colorée, « Le goût de rose », réserve aux visiteurs une surprise sensorielle : l'arôme ne correspond pas à la couleur. Quelle influence la vue a-t-elle sur le goût perçu ?

L'ensemble du parcours est un temps de jeu et d'exploration spontanée des sens : « je goûte, je sens, je touche... je me reconnecte avec mes sens ».

Sentir le goût

En goûtant une graine de coriandre, le visiteur expérimente la rétro-olfaction et se rend compte que le goût correspond à 80 % d'odorat.

Les odeurs

Sentons-nous tous les mêmes odeurs ? Notre nez est mis au défi en sentant la bêta-ionone (odeur de violette présente dans les légumes et vins rouges).

Écouter la texture

Un dispositif d'écoute par conduction osseuse permet d'entendre des sons de mastication (croquement, craquement, croustilllement...) mis en histoire par le chef et chroniqueur Arnaud Daguin, gourmand de mots, où l'on comprend ici l'importance de la texture alimentaire dans le plaisir de manger.

Sentir et ressentir

Des postes olfactifs diffusent des odeurs de produits fermentés, familiers ou non. En quoi notre appréciation des goûts résulte-t-elle de notre apprentissage culturel ?

LA DÉGUSTATION APPLIQUÉE

Le parcours se termine par une drôle de dégustation, « le chocotesteur », qui propose une évaluation sensorielle de deux carrés de chocolat. Guidé par un multimédia, le public qualifie les saveurs et les arômes. Les données sont collectées pour un projet de recherches participatives avec INRAE et Valrhona. Un fil graphique accompagne l'ensemble de « l'Amuse-bouche » et porte un éclairage scientifique sur les recherches en sensorialité, l'imagerie cérébrale ou encore la valeur hédonique des goûts. C'est aussi l'occasion de dénoncer les nombreuses idées reçues sur le goût.

PARCOURS DE L'EXPOSITION

LE BANQUET

3^e PARTIE

Vient le moment tant attendu de passer à table. Le visiteur pose sa toque de cuisinier et devient convive. Synonyme de fête et de partage, le banquet est un moment chaleureux favorisant les interactions sociales. Temps fort de l'exposition, le spectacle collectif *Banquet met* à l'honneur l'univers d'un menu sur-mesure imaginé par Thierry Marx et Raphaël Haumont. Dans une savante orchestration d'images projetées, de mapping, de sons et d'odeurs, la table s'anime en une succession d'ambiances féériques, dessinant un banquet onirique.

LE BANQUET-SPECTACLE

Cette expérience immersive multisensorielle est née de la collaboration entre des artistes et des experts de différents horizons. À l'image du banquet, événement social et rassembleur, cette création a réuni artistes visuels, designers culinaires et spécialistes des technologies multimédias pour mettre en commun ces formes d'expression afin d'en distiller l'essence primordiale : le spectaculaire, l'émerveillement, l'esthétisme, la stimulation des sens. Car le banquet n'est pas seulement un repas, c'est une expérience collective sensorielle qui transporte et fait naître des émotions. Autour de la table, l'art et la technologie, le fond et la forme fusionnent pour immerger les convives dans une aventure gastronomique au-delà des limites du réel. De la sobriété à la démesure, ce voyage met en lumière un menu visuel, musical et olfactif, sous l'influence de plusieurs courants artistiques. Romantisme, art traditionnel japonais, surréalisme, abstraction... le repas progresse et se termine par un feu d'artifices d'effets visuels. La technologie et l'ingénierie sont ici au service de l'art dans sa forme la plus pure.

Le spectacle audiovisuel qui clôt l'exposition a été conçu et réalisé par le studio canadien Graphics eMotion.

Réalisateur : Julien Abril.

Producteur exécutif : Nadir Moukheiber

Directrice créative : Eliane Ashkar
graphicsemotion.com



LES COULISSES : UN ÉCLAIRAGE CULTUREL ET HISTORIQUE DU BANQUET

Au-delà de la célébration, plusieurs questions se posent autour de la table : ce rendez-vous existe-t-il dans toutes les cultures ? Est-il organisé autour des mêmes rituels ? Au fil des époques, les fonctions de ce moment de communion ont-elles évolué ? Que révèlent nos comportements de table aujourd'hui ? Le parcours de l'exposition se termine par un éclairage à travers les cultures, les époques et les mémoires. En marge de la grande table, c'est le temps du divertissement et des échanges en petits groupes où les visiteurs s'interrogent sur le repas de célébration et ses représentations, ici et ailleurs, hier et demain. Chaque élément muséographique est accompagné de ressources graphiques : un texte d'explication thématique et une consigne illustrée.

Les codes sur la table

> faire prendre conscience aux visiteurs qu'ils se réfèrent inconsciemment à quantité de règles lorsqu'ils sont à table

Ce jeu multimédia propose des situations cocasses ou inconfortables lors de banquets plus ou moins formels. Quel comportement adopter ? Plutôt transgressif ou conformiste ?

Je t'invite où ?

> s'interroger sur les repas de célébration du monde, dans leur diversité

Les visiteurs doivent deviner dans quel pays se situe le repas auquel ils sont conviés. Pour cela, plusieurs indices sont donnés : posture, ustensiles, aliments, objets d'apparat...

Je t'invite quand ?

> montrer les constantes et les variantes des banquets au fil des époques

Trois dioramas révèlent des scènes de banquet à travers l'histoire et détaillent ses fonctions et son déroulé de l'Antiquité au XIX^e siècle en passant par le Moyen Âge.

Comme on en parle

> partager l'émotion des souvenirs de banquets à travers des témoignages sonores

Une plongée intimiste au cœur de témoignages exceptionnels, catastrophiques ou croustillants.

QUESTIONS À NOS EXPERTS DU GOÛT...

Laboratoire de créations et d'expérimentations, la cuisine est un domaine dans lequel vous collaborez depuis longtemps. En quoi êtes-vous si complémentaires tous les deux ?



Raphaël Haumont est physico-chimiste. Fin 2013, il inaugure aux côtés de Thierry Marx, le Centre Français de l'Innovation Culinaire (CFIC) : un laboratoire de l'Université Paris-Saclay où ils élaborent les textures et les saveurs de la cuisine du futur. Ce laboratoire d'un genre nouveau, né de l'alliance entre un artisan et un chercheur, répond à un objectif : grâce à la science, inventer la cuisine de demain, une cuisine saine, au plus près du produit, et respectueuse de la planète. Raphaël Haumont est aussi auteur de plusieurs livres de vulgarisation scientifique et chroniqueur à la télévision.

RAPHAËL HAUMONT ET THIERRY MARX

RH — Nous venons de deux univers a priori différents et nous montrons, à travers cette collaboration, que l'artisanat et le milieu universitaire se nourrissent et se complètent. Travailler pour l'exposition *Banquet* a été une chance incroyable de mettre autour de la table des sociologues, parfumeurs, physico-chimistes, Chefs, designers... Un formidable projet qui souligne les liens qui existent entre nos métiers quand on parle de gastronomie, plaisir, commensalité, éducation, transmission, innovations culinaires et futur...

TM — J'ai eu envie de m'associer avec Raphaël Haumont pour montrer la complémentarité des compétences, l'hybridation des cerveaux et rapprocher le monde de l'artisanat à celui du pôle universitaire. En mêlant nos disciplines, nous pouvons expliquer la transformation physique et chimique des produits et allons plus loin dans l'expérience culinaire. Cet échange de savoirs nous permet de faire de riches découvertes et de les analyser.



Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels, Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, il défend une cuisine responsable alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Il est actuellement Chef Exécutif du restaurant 2* le « Sur Mesure » du Mandarin Oriental, Paris. En 2012, il crée sa première école « Cuisine Mode d'Emploi(s) » qui vise à la formation et à la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi. En 2016, il réalise l'un de ses rêves d'enfant et ouvre l'une de ses premières boulangeries dans le 8^e arrondissement de Paris.

L'exposition, qui s'appuie sur les travaux de recherche que vous menez à l'INRAE, montre que le goût s'éduque... Et vous, qu'est-ce qui a déclenché « votre goût du goût » ?



Claire Sulmont-Rossé est directrice de recherche INRAE au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon. Après une thèse sur la mémoire des odeurs, elle s'est intéressée aux mécanismes d'apprentissage qui influencent nos préférences alimentaires. Depuis une quinzaine d'années, elle porte une attention particulière à l'alimentation des personnes âgées. Claire Sulmont-Rossé est également présidente du Réseau Sensoriel Européen (ESN) qui rassemble instituts académiques et sociétés privées autour de la perception sensorielle et du comportement du consommateur.

CLAIRE SULMONT-ROSSÉ

— La charlotte au chocolat de ma maman ! C'est un mythe familial... Quand une charlotte arrive à la table familiale, le silence devient religieux. On regarde celui qui coupe les parts en tentant de deviner laquelle est la plus grosse pour tendre son assiette au bon moment... Plus largement, j'ai été élevée dans un monde de gourmandise(s), où un repas sans dessert est une faute de goût... J'ai des souvenirs fabuleux de festins familiaux se terminant par une coupe de glace pleine de chantilly, de mousses au chocolat, de tartes Tatin, de crumbles dorés... Et c'est quelque chose que je perpétue avec mes enfants. Ils attendent avec une immense impatience le soir du 24 décembre, pour lequel nous préparons un banquet... uniquement composé de desserts !

De quoi se composera, selon vous, le banquet de demain ?

NICOLAS BRICAS

— Parce qu'il est un repas d'exception, le banquet continuera sans doute de servir des mets d'exception. Les gibiers rares d'autrefois seront probablement moins appréciés avec l'attention croissante portée aux animaux et on peut imaginer que les chefs sauront éblouir nos palais avec des produits exotiques, fruits, légumes, tubercules, huiles, épices et aromates, dont nous ne connaissons encore qu'une partie de leur grande diversité. De nouvelles techniques de cuisine permettront de jouer davantage sur les textures, voire les couleurs. Mais le banquet est aussi l'occasion de plonger dans les ressources de la tradition gastronomique pour s'en inspirer, les actualiser, et faire de ce moment à la fois un rappel de nos patrimoines et un plaisir éphémère mais mémorable.



Nicolas Bricas est socio-économiste de l'alimentation, chercheur au Cirad au Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems (MoISA). Il a longtemps travaillé sur les effets de l'urbanisation et de la mondialisation sur les styles alimentaires et sur les politiques de sécurité alimentaire en Afrique et en Asie. Plus récemment, il a coordonné une expertise collective avec l'INRAE sur les enjeux de l'alimentation durable (DuAline). Il coordonne, avec l'Institut Agro à Montpellier, le Mastère Spécialisé® « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » (MS IPAD). Il est titulaire depuis 2016 de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.

ET SI VOUS INVITIEZ QUELQU'UN À VISITER L'EXPOSITION BANQUET...

...quelle partie de l'exposition lui recommanderiez-vous ?

CLAIRE SULMONT-ROSSÉ

— Difficile de choisir... mais il y a un espace que je trouve particulièrement fascinant, c'est le « couloir des odeurs ». Dans ce couloir, les visiteurs sentent des odeurs d'aliments très contrastées... et parfois surprenantes. Pour choisir les composés odorants, nous avons « reniflé » plein d'aliments, provenant de cultures différentes. C'est toujours intrigant de sentir une odeur très forte et désagréable qui correspond pourtant à un aliment couramment consommé dans certaines cultures. Cette dichotomie entre une sensation rebutante perçue par le nez à l'aveugle et le plaisir ressenti en bouche lors de la consommation de l'aliment interpelle forcément... et apprend à être très tolérant vis-à-vis des goûts de chacun.

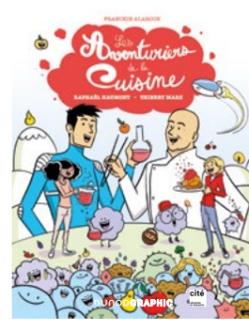
NICOLAS BRICAS

— Quoi de plus banal que manger ensemble ? En 70 ans, si on partage au moins deux repas par jour avec d'autres, nous accomplissons plus de 50 000 fois cet acte social sans trop se poser de questions sur la façon de le faire. Le repas est très encadré par des règles, apprises et connues de toutes et tous, qui véhiculent des valeurs de respect, d'hygiène, d'équité et de hiérarchie et qui permettent de réguler la gourmandise. Le banquet, par son côté formel, exacerbe ces règles et nous rappelle qu'on a su les adapter aux repas quotidiens. Venez les redécouvrir à l'expo *Banquet*. Mais surtout, venez vous émerveiller du spectacle de tous les sens qu'il offre.

RAPHAËL HAUMONT

— Tout, évidemment ! Nous avons construit l'exposition comme un parcours. Un parcours de sensations, d'émotions, de surprises, d'expériences, d'explications, de questionnements... Tout est connecté : science, cuisine, approche sociale... Là encore, il est question de liens entre les disciplines.

ÉDITIONS



À partir de 9 ans.
Coédition inédite Dunod / Cité des sciences et de l'industrie. Mise en vente le 3 novembre 2021 en librairie. Format 225x286 mm / 72 pages / 15,90 €.

LIVRE JEUNESSE LES AVENTURIERS DE LA CUISINE

Le chef étoilé Thierry Marx et le chimiste Raphaël Haumont se mettent en scène dans cette bande dessinée de Franckie Alarcon. Ania et Léo doivent préparer un repas pour accueillir les correspondants étrangers de leur classe. Mais comment faire lorsqu'on a neuf ans et que l'on n'y connaît rien ? Heureusement pour eux, Thierry Marx et Raphaël Haumont vont venir à leur secours pour réaliser un menu pas comme les autres et, par la même occasion, leur faire découvrir la science qui se cache en cuisine !



Éditions de la Cité des sciences et de l'industrie. Mise en vente le 16 novembre 2021.
Format 21,5x42 cm / 24 pages / 4,95 €. Vendu uniquement à la Cité des sciences et de l'industrie et sur cite-sciences.fr

JOURNAL D'EXPO BANQUET

Par Olivier Quezada, rédacteur, avec trois interviews de Nicolas Bricas, Raphaël Haumont et Claire Sulmont-Rossé. Un parcours historique sur les banquets d'hier et d'aujourd'hui, doublé d'un voyage scientifique au pays des saveurs. Les coulisses de l'organisation d'un banquet ainsi que les rites et les codes sociaux à l'œuvre durant ce grand événement sont également abordés dans ce journal qui met en relief les surprises décoiffantes de la chimie moléculaire, terreau d'une cuisine technico-émotionnelle.

MÉDIATIONS

« FLOP CHEF » DÉMONSTRATION

Tout public, dès 10 ans, à partir des vacances de Noël

Parfois en cuisine, louper a du bon, l'essentiel étant de comprendre pourquoi. Le public est invité à découvrir des plats facilement « ratables » expliqués avec un œil de chimiste. Plus ça rate, plus on a de chance que ça marche !

SERIOUS GAME

Pour les enfants de 9 à 12 ans, à partir de février

La Cité des enfants propose au jeune public une expérience immersive au cœur d'une rencontre diplomatique entre les terriens et une délégation extraterrestre. Les enfants auront 45 minutes pour présenter un banquet digne du pays de la gastronomie et couronner de succès cette réunion au sommet !

SÉRIE DE FILMS

ASTRONOME GASTRONOME

Un voyage intersidéral dans l'espace de ma cuisine
Une série de 20 films d'astronomie d'une durée de 3 minutes
Cette série est une invitation à un voyage « gourmand » à la découverte de l'Univers. Une crêpe cosmique, des œufs comme des planètes, des bonbons en orbite, de la nourriture ordinaire mise en scène pour ressembler à s'y méprendre aux images extraordinaires des phénomènes cosmiques... Ces métaphores culinaires ludiques n'en racontent pas moins de véritables histoires d'astrophysique !

Réalisation : Geneviève Anhoury. Production : Lardux Films et Tell Me Films. En coproduction avec Universcience ; en partenariat avec le CEA, le Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation ; avec le soutien de la Région Normandie, du CNC/Talent et de la Procirop-Angoa. Narration : Juliette Arnaud. Série à découvrir sur Leblob.fr, sur le site du CEA, sur les réseaux sociaux et au planétarium.

SUR LE WEB

Rendez-vous en janvier 2022 pour découvrir des contenus numériques originaux ! En attendant, les infos de l'expo sont sur : cite-sciences.fr/fr/au-programme/expos-temporaires/banquet

ÉQUIPE PROJET

COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION

Vincent Blech, commissaire de l'exposition

Isabelle Bousquet, muséographe

Marie-Christine Hergault, muséographe

Avec la participation de **Marine Pajaud**

COMMISSARIAT SCIENTIFIQUE

Raphaël Haumont, physico-chimiste, enseignant-chercheur à l'université Paris-Saclay, co-fondateur avec Thierry Marx du Centre français d'innovation culinaire (CNRS/université Paris-Saclay)

Claire Sulmont-Rossé, sensorialiste, directrice de recherche INRAE au Centre des sciences du goût et de l'alimentation - Dijon (CSGA)

Nicolas Bricas, socio-économiste de l'alimentation, chercheur au Cirad - Montpellier, UMR MoISA, titulaire de la chaire Unesco Alimentations du monde

MEMBRES DU COMITÉ SCIENTIFIQUE ET CULTUREL

Sandrine Bize, ingénieure agronome, cheffe de département Hygiène, Sécurité, Qualité et Environnement - confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)

Bruno de Monte, directeur général de l'École Ferrandi-Paris

Anne Didier, professeur en neurosciences à l'université Claude Bernard Lyon 1, directrice de l'équipe « neuroplasticité et neuropathologie de la perception olfactive » au Centre de recherches en neurosciences de Lyon (Inserm, CNRS, université Lyon 1)

Agnès Giboreau, docteure-ingénieure en sciences des aliments, spécialiste en évaluation sensorielle, directrice de la recherche à l'Institut Paul Bocuse à Lyon

Thierry Marx, Chef Exécutif du restaurant 2* le « Sur Mesure » du Mandarin Oriental à Paris

Jean-Pierre Poulain, sociologue et anthropologue de l'alimentation, professeur à l'université Jean Jaurès de Toulouse

Patrick Rambourg, historien des pratiques culinaires et alimentaires, chercheur associé à l'université Paris 7-Denis Diderot

Roland Salessé, ingénieur agronome, directeur de recherche honoraire à l'INRAE

Pascal Schlich, statisticien, directeur de recherche INRAE au Centre des sciences du goût et de l'alimentation à Dijon (CSGA), responsable scientifique de la plate-forme ChemoSens

LES SCÉNOGRAPHES DE L'EXPOSITION

Frédérique Paoletti et **Catherine Rouland**

LES CONCEPTEURS DU SPECTACLE

Graphics eMotion, Montréal, Canada

EN PARTENARIAT AVEC

INRAE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ».

INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux. Comment assurer la production d'aliments sains, nutritifs et accessibles à chacun tout en étant respectueux de l'environnement ? Les recherches d'INRAE intègrent ces différentes dimensions en se plaçant dans une perspective de santé globale.

La compréhension de l'ensemble des mécanismes en jeu dans les perceptions sensorielles, approchée de manière intégrée, constitue un des leviers de l'innovation pour une alimentation saine et durable, au service du bien-être et de la santé.

INRAE est partenaire scientifique de référence de l'exposition *Banquet* pour laquelle les chercheurs de l'institut ont travaillé en étroite collaboration avec les muséographes. L'objectif étant de permettre aux visiteurs de mieux comprendre la place de la science en cuisine et d'explorer les différents mécanismes et composantes du goût à travers un parcours ludique et pédagogique.

AVEC LA PARTICIPATION DE

AVEC LE SOUTIEN DE



Né d'une aventure familiale démarrée en 1871, quand Victor Mane initia la production de matières aromatiques à partir de fleurs et plantes dans le sud-est de la France, près de Grasse, Mane est devenu un groupe international présent sur tous les continents, qui célèbre cette année ses 150 ans. Son siège est situé au Bar-sur-Loup.

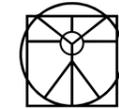
Ces 150 ans de passion conduisent cette entreprise à soutenir des initiatives comme le concept d'exposition autour du banquet, symbole fort dans la culture française. En ce sens, elle avait déjà collaboré avec Paul Pairet à Shanghai dans une approche du repas multidimensionnelle. Sublimier le rôle clef des substances odorantes dans la gastronomie est pour elle fondamental.



« Ensemble, faisons du bien avec du bon ». Fort de cette mission, Valrhona, pionnier et référent dans le monde du chocolat, œuvre aux côtés des producteurs de cacao, des artisans et des passionnés de gastronomie pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. Partenaire des artisans du goût depuis 1922, l'entreprise française veille à la construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, à l'innovation continue et au partage des savoir-faire. Dans cette perspective, Valrhona est heureuse de contribuer à la conception de l'exposition *Banquet* qui rend hommage aux arts culinaires.



Mademoiselle Desserts est un groupe français spécialiste de la pâtisserie surgelée à destination des professionnels de la Grande Distribution et de la Restauration Hors Domicile, conciliant gourmandise, réduction des listes d'ingrédients, matières premières issues de filières responsables, fournisseurs locaux et engagement RSE. Le groupe Mademoiselle Desserts est heureux d'avoir relevé le défi de la mise au point des produits qui vont accompagner cette exposition et étonner les visiteurs.



Obvious est un collectif d'artistes spécialisé dans la création d'art à l'aide d'intelligence artificielle. Ils utilisent les algorithmes issus de la recherche pour créer des visuels innovants qui poussent à la réflexion. Après avoir bousculé le monde de l'art en interprétant les mouvements classiques emblématiques, ils s'attaquent à de nouveaux univers créatifs comme la mode, ou encore la gastronomie. Ils proposent ici de réinventer la cuisine dans une expérience futuriste et ludique.

BERNARDAUD



caelimp



FERRANDI
PARIS

fisher scientific
part of Thermo Fisher Scientific

FOODPAIRING®
THE FLAVOR INTELLIGENCE COMPANY

NEOCORNER
[COFFEE & FOOD HOSPITALITY]

Potel & Chabot
PARIS



#ExpoBanquet cite-sciences.fr

Cité des sciences et de l'industrie
30 avenue Corentin-Cariou
75019 Paris

 **Porte de la Villette** 
 **139, 150, 152, 71**

Ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 10h à 18h,
et jusqu'à 19h le dimanche.

RÉSERVATION CONSEILLÉE SUR CITE-SCIENCES.FR

Plein tarif: **12 €**

Tarif réduit: **9 €** (+ de 65 ans, enseignants, – de 25 ans,
familles nombreuses et étudiants).

Gratuit pour les – de 2 ans, les demandeurs d'emploi
et les bénéficiaires des minima sociaux,
les personnes en situation de handicap
et leur accompagnateur.



Intégralement conçue et produite par la Cité des sciences et de l'industrie,
cette exposition a été configurée pour répondre aux exigences sanitaires liées à la Covid-19.

CONTACTS PRESSE

Laure-Anne Le Coat
01 40 05 75 04 / 06 17 44 56 24
laure-anne.lecoat@universcience.fr

Oriane Zerbib
01 40 05 78 53 / 06 29 78 72 28
oriane.zerbib@universcience.fr

Karine Emonet-Villain
directrice adjointe de la Communication
01 40 05 74 67 / 06 11 66 91 05
karine.emonetvillain@universcience.fr

