



RÉCAP

➔ DU 1 AU 19 OCTOBRE [GRAND THÈME] La Science a du goût

De nombreux événements autour du goût pour célébrer la fête de la Science !

➔ JEU 4 OCT - 18H30 [GRAND THÈME] Inauguration Entrée libre

➔ SAM 6 OCT - 11H [JEUNE PUBLIC] Marmites et molécules à partir de 6 ans - 5€ (pré-ventes à la MJC)

➔ LUN 8 OCT - 19H [PROJECTION - CONFÉRENCE] Le nez, l'organe du plaisir Entrée libre

➔ JEU 11 OCT - 19H30 [CONFÉRENCE] Science et œnologie : De la subjectivité de notre perception à l'objectivité de l'analyse du vin. Présenté par l'INRA Montpellier - Entrée libre

➔ MER 17 OCT - 9H30 [PETIT-DÉJEUNER] Petit-déjeuner, à chacun son idéal! par les étudiant en BTS du lycée Hôtelier G. Frêche et en partenariat avec Aromandise

➔ LUN 22 OCT - 15H [CONFÉRENCE NUTRITION] Comment bien nourrir son cerveau ? par le Dr Breyel Résidence Domitys - Castelnau-le-Lez

➔ VEND 12 OCT - 19H30 [ÉCLECTIQUE] Scène ouverte

Les artistes ont 15 minutes pour partager leurs univers, toutes disciplines confondues !

Entrée libre - Apéritif partagé à 19h30 (chacun amène un petit quelque chose à manger ou à boire)

➔ SAM 20 OCT - 20H30 [IMPROS THÉÂTRALES] Face à Face

Les Démons du M.I.D.I proposent un match d'improvisation théâtrale avec une troupe invitée à jouer avec eux sous la houlette d'un arbitre et dont l'issue du match dépend de vos votes !

Entrée : 5€ - 4€ (adhérents MJC)
Réservation par e-mail à ddmidi34@gmail.com

**Plus d'infos sur les événements
dans les pages suivantes !** 🇫🇷

[GRAND THEME]



DU 1^{ER} AU 19 OCTOBRE

La MJC célèbre la Fête de la Science !

Comment fonctionnent nos papilles gustatives ? Que se passe-t-il dans notre cerveau lors d'une dégustation ? Qu'appelle-t-on la « neurogastronomie » ? Comment reconnaît-on les saveurs ? Goûter avec le nez, les mains et les oreilles, nos 5 sens sont-ils indispensables ?

Trouvez les réponses à ces questions grâce à une exposition interactive de l'INSERM / INRA et de nombreux événements ouverts à tous : conférences, projection, spectacle jeune public...

Des partenaires prestigieux ont répondu présents pour nourrir cette quinzaine, dont Roland Salesses, Agronome Ingénieur et spécialiste de la Neurogastronomie pour présenter sa discipline autour du film documentaire « L'Odorat » projeté pour la première fois dans la métropole.

LES EXPOS

Expositions ouvertes du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h

- « **La science a du goût** » est une exposition proposée par l'INRA et l'INSERM, avec le soutien du ministère en charge de la recherche.

Accompagné d'Hector, un récepteur gustatif, découvrez comment bien manger, pour mieux vivre. Une exposition ludique interactive autour du plaisir de manger, de l'équilibre alimentaire et de la santé. Un parcours de la bouche au cerveau, pour apprendre les processus biologiques à l'œuvre lorsque l'on mange... et en savoir plus sur les avancées scientifiques en nutrition et santé.

- Découvrez également dans les halls de la MJC des petites expériences sensorielles en libre utilisation telles qu'une dégustation à l'aveugle et la création participative de carnets de souvenirs olfactifs. Fermez les yeux, sentez ce parfum et laissez quelques images vous revenir en tête... Racontez-nous vos rêves, vos anecdotes dont votre nez se souvient. L'odorat est le sens le plus en lien avec la mémoire ! Vous pouvez venir partager cette expérience avec les résidents de Domitys (Résidence Senior au Mas de Rochet à Castelnaud-le-Lez) le mercredi 3 octobre à 15h30.

- Enfin, pour les plus chimistes d'entre-nous, des panneaux de l'Institut de Biomolécules de Montpellier vous expliquent le processus d'extraction des matières premières et la composition des huiles essentielles !



➡ INAUGURATION AVEC DÉGUSTATION DE PETITES CURIOSITÉS CULINAIRES

JEU 04 OCT • 18H30

Centre A.Malraux - Entrée libre

L'inauguration du grand thème est le moment pour découvrir les expositions mises en place en présence des partenaires. Au programme également, des dégustations de curiosités fabriqués pour l'occasion par les élèves du **lycée Georges Frêche** et un apéritif relevé par les cristaux d'Huiles essentielles de l'entreprise locale **Aromandise**.

➡ SPECTACLE EN FAMILLE

«Marmites et Molécules»

SAM 06 OCT • 11H

Centre A.Malraux - C^{ie} Les Moléclowns - durée : 40 min
à partir de 6 ans - 5€ (pré-ventes à la MJC)

Spectacle interactif d'expériences physico-chimico-gastronomiques pour découvrir la science de façon distrayant. Créé par Catherine Bied, enseignant-chercheur en chimie à l'Université et à l'École Nationale Supérieure de Chimie de Montpellier.

L'apprentie Julietta, clowne pétillante et gourmande, essaie de relever les défis culinaires que lui lance le Professeur Molécule, clowne lunaire mais érudite en sciences. Ensemble, elles vont préparer un repas riche en couleurs et en rebondissements

➡ CONFÉRENCE

JEU 11 OCT • 19H30

Centre A.Malraux - entrée libre

SCIENCE ET ŒNOLOGIE : « De la subjectivité de notre perception à l'objectivité de l'analyse »

L'Institut Nationale de la Recherche Agronomique (I.N.R.A de Montpellier) a créé en 2003 le plateau analyse sensorielle. Il a pour mission de mesurer et de contrôler les caractéristiques organoleptiques de vins et de jus de raisin en utilisant comme capteurs les sens de l'être humain : la vue, l'odorat, le goût et le toucher. Et ainsi obtenir des résultats robustes pouvant être publiés dans des revues scientifiques. Ils ont alors imaginé la création d'un jury expert constitué d'une vingtaine de personnes sélection-

nées et entraînées, - non professionnels de la filière vitivinicole - est son outil de mesure. L'originalité de ce fonctionnement garantit l'objectivité de leurs analyses car les juges n'ont aucune connaissance ni sur les objectifs des programmes de recherche auxquels ils sont associés, ni sur l'origine et sur le mode d'élaboration des produits.

Cette conférence interactive vous propose de vous glisser dans la peau d'un jury expert le temps d'une soirée et vous invite à une dégustation /expérience. L'objectif est de comprendre comment caractériser nos perceptions, et comment analyser nos préférences. Les explications se trouvent dans la science des sens: l'analyse sensorielle, branche à part entière de la science des aliments. Et plus particulièrement comment l'analyse sensorielle répond à de nombreux questionnements dans la recherche en œnologie et en quoi elle se distingue de la dégustation.

➡ PETIT-DÉJEUNER

MERC 17 OCT • 9H30

«Petit-déjeuner, à chacun son idéal!»

Centre A.Malraux - entrée libre - ouvert à tous

Les étudiants en BTS du **lycée hôtelier Georges Frêche** vous proposent une présentation de la grande diversité qu'offre ce repas matinal. Que vous soyez en cure détox ou adepte du locavore, vous trouverez des idées recettes pour vous régaler dès le réveil! **Aromandise**, entreprise locale, anime également un atelier jus de fruits pour découvrir leurs nouveaux produits: les cristaux d'huiles essentielles culinaires!

➡ CONFÉRENCE NUTRITION

LUN 22 OCT • 15H

Résidence Domitys - Castelnau-le-Lez
Entrée libre - Ouvert à tous

Comment bien nourrir son cerveau ?

A l'occasion de ce grand thème la résidence Sénior **Domitys** invite le Dr Sabine Breyel pour une conférence au sein de la résidence du Mas de Rochet.



SOIRÉE FOCUS

LE NEZ, ORGANE DU PLAISIR

LUN 08 OCT • 19H

Centre A. Malraux - entrée libre

La ville de Grasse est souvent citée comme référence en termes de parfum. Pourtant **Montpellier** avait développé bien avant un savoir incomparable la rendant incontournable dans ce secteur. Ce savoir s'est développé à partir du XIII^{ème} siècle grâce à l'émergence des universités et aux progrès scientifiques dans le domaine de la distillation notamment.

La situation géographique et commerciale de Montpellier à mi-chemin entre l'Espagne et l'Italie fit de cette ville **la capitale de la parfumerie** jusqu'au XVIII^{ème} siècle. Les métiers liés au parfum ont profité d'un cadre exceptionnel pour se développer à Montpellier notamment grâce à la création d'un jardin botanique et à un climat propice à la culture des plantes aromatiques.

En présence d'experts, cette soirée met à l'honneur notre sens olfactif. Grâce à **Isabelle Parrot-Smietana** et **Roland Salesse**, vous ne considérez plus votre nez comme avant et vous comprendrez l'importance de l'odorat dans notre quotidien, ses mécanismes et ses liens avec nos émotions, l'amour et le goût.

DÈS 19H :

• INTRODUCTION À LA NEUROGASTRONOMIE par Roland Salesse

Incontestablement la « neuro » est en vogue : neurobiologie, neuroéducation, neuroéconomie, etc. Alors, pourquoi la neurogastronomie ? Parce que l'acte de manger, s'il est indispensable à notre survie, et s'il semble naturel, implique bien plus que se nourrir. En fait, le cerveau est le principal organe de l'alimentation parce qu'il gère, au-delà des paramètres nutritionnels, les aspects hédoniques, sociaux, culturels et économiques.

• PROJECTION "L'ODORAT" DE KIM NGUYEN (87') PROJETÉ POUR LA 1^{ÈRE} FOIS DANS LA MÉTROPOLE

Ce documentaire canadien de 2018, « **L'Odorat** » (appelé aussi « Le Nez ») intègre à la fois la beauté, le goût et la poésie à son film, jusqu'à en faire exhaler le sens profond qu'est l'odorat.

Le plaisir de la nourriture, de l'érotique et de la famille forme l'essence même de nos vies émotionnelles, et c'est l'odorat qui en est le déclencheur essentiel. En toute vérité, on devrait appeler notre sens de l'odorat, notre sens du désir, car il exalte nos passions. Les odeurs nous émeuvent de façon subliminale et profonde, nous poussant à agir et à accomplir des choses qu'on ignore. Elles enrichissent nos vies et nous procurent des joies indescriptibles.

• ÉCHANGE

Nos invités d'honneur **Roland Salesse** et **Isabelle Parrot-Smietana** (**présentations ci-contre**) prennent le temps de répondre à vos questions et vous permettent de comprendre l'importance de l'odorat dans notre quotidien, ses mécanismes et ses liens avec nos émotions, l'amour et le goût.

UNE SOIRÉE UNIQUE EN ENTRÉE LIBRE ET OUVERTE À TOUS.

ROLAND SALESE

Ingénieur agronome, Roland Salesse a effectué toute sa carrière de chercheur à l'Institut National de la Recherche Agronomique. Il a créé et dirigé le laboratoire de Neurobiologie de l'Olfaction du Centre INRA de Jouy-en-Josas. Ses recherches ont porté sur la neurobiologie de l'odorat, en suivant les événements cellulaires et moléculaires depuis le nez jusqu'au cerveau et aux comportements. Ces dernières années, il s'est intéressé à la création olfactive dans les arts contemporains, notamment dans les arts vivants, ainsi qu'à l'émergence de la dimension olfactive dans notre quotidien.

ISABELLE PARROT - SMIETANA

Docteur en Pharmacie, Docteur ès Sciences en pharmacochimie, enseignant-chercheur à l'Institut des Biomolécules Max Mousseron au sein de l'Université de Montpellier, auteur de 80 publications et 2 brevets dont un exploité. Directrice de la Licence Professionnelle Parfums, Arômes et Cosmétiques de l'Université de Montpellier, Isabelle Parrot-Smietana est également co-fondatrice, de la société montpellieraine Arthur Dupuy®, concepteur d'identité olfactive.

[ECLECTIQUE]

➔ **VENDREDI 12 OCTOBRE - 19H30**

SCÈNE OUVERTE

Les Scènes Ouvertes de la MJC fêtent leur 5^{ème} année !

Chant, danse, poésie, impros ... Tout est permis ! Les artistes peuvent présenter leur travail en 15 minutes maximum (soit 3 morceaux).

Pensez à réserver votre passage sur les planches au 04 67 02 99 42 !

On vous donne rendez-vous à 19h30, pour l'apéritif partagé avant de commencer les passages à 20h30.

C'est gratuit et accessible à tous mais nous vous demandons simplement d'apporter de quoi boire et grignoter ensemble, entre artistes, public et équipe de la MJC.



Entrée libre -

19h30 : Apéritif partagé (chacun amène un petit quelque chose à manger ou à boire)

20h30 : Début des passages

THÉÂTRE

➔ **SAMEDI 20 OCTOBRE 20H30**

FACE A FACE

Les Démons du M.I.D.I proposent un match d'improvisation théâtrale avec une troupe invitée à jouer avec eux sous la houlette d'un arbitre et dont l'issue du match dépend de vos votes !

Les Démons auront l'immense plaisir de recevoir la troupe Nordiste : LITO Trompe l'Oeil !



Entrée : 5€ - 4€ (adhérents MJC)

Réservation par e-mail à ddmidi34@gmail.com