



Communiqué de presse
Mirebeau (86), le 10 octobre 2016

DES PAPILLES AU CERVEAU

Une conférence passionnante sur le thème de la neuro gastronomie avec le professeur Roger GIL et Joël ROBUCHON le 3 novembre 2016 à 19h à La Hune à Saint Benoit (86)

En tant que produit d'excellence, l'IGP Melon du Haut Poitou organise le 3 novembre 2016 à Saint Benoit près de Poitiers (86) une conférence sur le thème de la neuro-gastronomie nommée « Des Papilles au Cerveau ». Cet événement qui allie science, gastronomie et passion sera animé par deux personnalités : le professeur Roger Gil, neuropsychiatre et le chef cuisinier qui détient le plus d'étoiles au monde au guide Michelin, Joël Robuchon. Ces deux conférenciers seront accompagnés par la journaliste Véronique Mounier.

Une conférence captivante...et savoureuse !

Qu'est-ce que la neuro-gastronomie ? Comment se transmettent le goût et les odeurs jusqu'au cerveau ? Quels rôles jouent les émotions, le langage, le visuel, l'imaginaire, notre passé, notre culture... ? Pourquoi les bébés n'aiment pas ce qu'ils n'ont jamais mangé ? Pourquoi perçoit-on un goût différent selon l'instant ou le lieu où on se trouve ? Y a-t-il des surdoués du goût et des handicapés, et si oui, comment se soigner ? Quelle est l'incidence de la mondialisation sur la cuisine française ? Qu'aimerons-nous dans un siècle ? Que se passe-t-il dans le cerveau du « chef » quand il réalise une création culinaire ? Quelles sont ses sources d'inspiration et ses motivations ?

Roger Gil, professeur émérite de neurologie, et Joël Robuchon, le chef le plus étoilé au Guide Michelin au monde, accompagnés de la journaliste et animatrice Véronique Mounier, tenteront de répondre à ces multiples questions à travers une conférence riche en saveurs !



Des intervenants de renom



ROGER GIL

Roger Gil est **neuropsychiatre, professeur émérite de neurologie à l'Université de Poitiers** et responsable de l'**Espace éthique** du CHU de Poitiers. Il est membre du Conseil scientifique de l'EREMA (Espace National de Réflexion Ethique sur la Maladie d'Alzheimer) et **chargé d'enseignement d'humanités scientifiques** (Bioéthique et Société) au collège universitaire de Poitiers de l'Institut de Sciences politiques de Paris. Doyen de la faculté de médecine et de pharmacie de Poitiers, il a été chef de service de neurologie au CHU de Poitiers où il **a fondé l'Unité de Neuropsychologie** et le **Centre Mémoire** de ressources et de recherche. Ses **nombreux travaux de recherche et ses publications** concernent la neurologie, la neuropsychologie et la bioéthique. « Académicien », il est également défenseur de l'IGP Melon du Haut-Poitou.



JOËL ROBUCHON

Poitevin d'origine, Joël Robuchon a commencé sa carrière en 1960. Il devient **Meilleur Ouvrier de France** en 1976 avant de décrocher ses 3 premières étoiles au Guide Michelin en 1984. Puis, il multiplie les ouvertures de **restaurants** à travers la planète et en conséquence les étoiles qui lui permettent d'être aujourd'hui **le chef le plus étoilé au monde**. Il anime également **plusieurs émissions de télévision** comme « Bon Appétit Bien Sûr » sur France 3. Les nombreuses **récompenses soulignent son apport à l'art culinaire** (Membre du Conseil de l'Ordre du Mérite Agricole, Meilleur restaurant du monde par le International Herald Tribune, « Cuisinier du siècle » par le Gault et Millau, Officier dans l'Ordre des Arts et des Lettres, l'Ordre National du Mérite et l'Ordre de la Légion d'Honneur »...). www.joel-robuchon.com

VERONIQUE MOUNIER

Diplômée d'un **doctorat en pharmacie**, Véronique Mounier démarre sa carrière dans la presse en tant que **journaliste santé**. Elle fut notamment pendant deux ans rédactrice en chef de la revue *Pharmacie Contemporaine*. Elle débute à la **télévision** en tant que chroniqueuse santé sur France Télévisions avant de prendre les commandes de *Grand Ecran* de 2004 à 2006, *Nouveau Look Pour Une Nouvelle Vie* de 2004 à 2008 sur M6, ou encore *L'Amour est dans le pré* de 2006 à 2008... Puis, retour aux sources, elle présente en 2009 une **émission médicale** intitulée *Rien de grave* sur **Europe 1** et anime pendant l'été 2012 l'émission *On refait la chose* sur **RTL avec Michel Cymès**.



Une conférence organisée par L'IGP Melon du Haut Poitou



Comme le vin, la qualité et le caractère du melon varient selon les terroirs. Celui du Haut Poitou permet de produire un melon **sucré, juteux, ferme et parfumé**. Fiers de ce terroir, les 13 producteurs du Syndicat du Melon du Haut Poitou se rassemblent et obtiennent en 1995 le prestigieux label **IGP (Indication Géographique Protégée)** qui garantit un melon d'excellence.

Réunis au sein de **la prestigieuse Académie des Maîtres du Melon du Haut-Poitou**, des experts en analyse sensorielle se réunissent une fois par semaine en été pour goûter et sélectionner selon des critères précis (aspect, odeur, texture et goût) les nouvelles variétés qui pourront être estampillées «IGP Melon du Haut-Poitou». Ce processus permet de **vous garantir un melon à la hauteur de vos attentes**.

C'est donc en qualité de produit d'excellence que le Melon du Haut Poitou organise cette conférence exceptionnelle !

www.melon-hautpoitou.fr

Informations pratiques

Entrée gratuite

Réservation des billets sur : www.despaillesaucerveau.com

ou sur place en fonction des places disponibles

La Hune : 1 Avenue du Champ de la Caille, 86280 Saint-Benoît

www.despaillesaucerveau.com

Contact presse : Agence Sensorielle

Anne-Claire Godet – Tél : 02.41.52.65.44 – Port : 06.81.30.44.29

anneclaire@agencesensorielle.com