

Communiqué de presse
Octobre 2008

**Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées
Jeudi 13 novembre 2008, 11 h 00**

**à l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées
puis au Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse**

**Quand les cultures alimentaires et les sciences
font connaissances**

Le 13 novembre 2008, la Région Midi-Pyrénées inaugurerait le Pôle régional de la Fondation Science & Culture Alimentaire, en présence de Martin MALVY, président de la Région Midi-Pyrénées, de Dominique BUR, Préfet de Région, de Bernard MEUNIER, Membre de l'Académie des Sciences et du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire, de Marion GUILLOU, PDG de l'INRA et, bien sûr, de Hervé THIS, célèbre chimiste passionné de cuisine, père de la gastronomie moléculaire.

Réunissant des acteurs-clés de science, d'art culinaire et de culture - des cuisiniers, des chercheurs, des enseignants et des médiateurs des nouveaux rapports alimentation, science et société - le Pôle Midi-Pyrénées souhaite devenir un lieu d'échanges et de savoir. Empruntant à la tradition et à la diversité des produits de Midi-Pyrénées, ces acteurs de la scène alimentaire régionale puiseront dans ce creuset fertile pour nourrir de nouveaux projets.

Midi-Pyrénées devient acteur de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Après la Franche-Comté, c'est au tour de la Région Midi-Pyrénées de créer un Pôle régional de la Fondation Science & Culture Alimentaire.

Cette Fondation de l'Académie des Sciences a été créée en 2006 à l'initiative du chercheur Hervé This, un des deux « pères » de la gastronomie moléculaire. Son objet ? Mettre en culture l'apport des sciences et des technologies au service de l'art culinaire.

En Midi-Pyrénées, l'événement n'est pas passé inaperçu. Il faut dire que la région compte non seulement bon nombre de chercheurs et de techniciens spécialisés dans l'alimentation, mais également une nouvelle pléiade de « chefs », une cinquantaine de produits sous signe officiel de qualité ainsi qu'un maillage dense d'établissements de formation. Sans oublier que cette région a engagé des actions singulières dans la mise en débat des rapports science-culture-alimentation-société.

Autant d'acteurs qui, sous la coordination de Philippe Behra, enseignant chercheur au Laboratoire de chimie agro-industrielle (INRA/INP Toulouse-Ensiacet), se sont saisis de cette dynamique pour que Midi-Pyrénées devienne la deuxième région de France à créer un Pôle de la Fondation en initiant toute une série d'actions spécifiques dans la région.

La cuisine ramène sa science !

Concrètement, la création de ce Pôle permettra à la Région Midi-Pyrénées d'impulser de nouveaux projets entre, d'un côté, les mondes de l'enseignement et de la recherche, de l'autre, l'univers de la pratique et de la culture culinaire. Des compétences et des cultures en un même creuset, pour faire découvrir au plus grand nombre le goût des connaissances, le plaisir du geste, la saveur d'une histoire culinaire que chacun s'approprié.

Pensé comme un lieu d'échanges y compris avec les publics les plus jeunes, le Pôle Midi-Pyrénées a aussi pour ambition de restaurer une certaine convivialité autour de l'alimentation, de mettre en mots les questionnements et les attentes, de donner des points de repère en matière de nutrition et de santé publique.

L'atout de Midi-Pyrénées : une grande diversité à la carte

Si la région connaît une cuisine plus de produits que d'assemblage, c'est là aussi son atout. Sa vocation agricole bénéficie d'une grande variété de productions végétales et animales, d'une diversité de territoires et de climats, ainsi que d'un savoir-faire artisanal et industriel à travers un grand nombre de petites et moyennes entreprises.

C'est à partir de cette « matière première » que le pôle entend également apporter sa touche dans les domaines économique et social, en direction notamment des entreprises et de la restauration collective, ou encore incorporer une dose de sensibilité et d'esthétique, en détectant et en promouvant les initiatives artistiques autour de l'alimentation.

Le marathon des mets

Fidèle à cette alchimie, les acteurs du Pôle Midi-Pyrénées ont concocté, pour cette journée d'inauguration, un programme à leur image : panaché ! Au menu, une conférence de Hervé This sur le thème « La chimie a-t-elle sa place en cuisine ? » suivie d'une discussion avec le chef étoilé toulousain Michel Sarran, pour des lycéens de 1^{ère} ; l'émission de radio « Ça ne mange pas de pain » passant au crible la question du goût ; et une table ronde sur le thème « De la gastronomie moléculaire à la cuisine moléculaire : la science peut-elle servir l'art ? », en présence de chercheurs et de chefs. Voyez le programme !

Pour plus de renseignements sur le Pôle Midi-Pyrénées de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Philippe BEHRA

Coordonnateur du Pôle Midi-Pyrénées

Tél. 0562 885 667/720 (secrétariat)

Fax : 0562 885 730

Courriel : Philippe.Behra@ensiacet.fr

Ou

Sylvie BERTHIER, Mission Agrobiosciences

05 62 88 14 57 – sylvie.berthier@agrobiosciences.com

Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées « Science & Culture Alimentaire »

Jeudi 13 novembre 2008

PROGRAMME

Le matin, à l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées

22, boulevard du Maréchal-Juin - Toulouse

9h00 - 10h45 - Université des Lycéens

« La chimie a-t-elle sa place en cuisine ? »

Introduction par Bernard MEUNIER, membre de l'Académie des Sciences, Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Conférence-débat avec Hervé THIS, physico-chimiste à l'Inra, et **Michel SARRAN**, cuisinier étoilé.

→ *Dans l'hémicycle de l'Hôtel de Région. Séance réservée aux lycéens*

11h00 - 12h00 - Inauguration du Pôle Midi-Pyrénées

Martin MALVY, ancien ministre, président de la Région Midi-Pyrénées

Dominique BUR, Préfet de Région

Bernard MEUNIER, membre de l'Académie des Sciences, Membre du Conseil d'administration de la Fondation Science & Culture Alimentaire

Marion GUILLOU, PDG de l'INRA

Philippe BEHRA, coordonnateur du Pôle Midi-Pyrénées « Science & Culture Alimentaire »

→ *Dans le Hall Savary de l'Hôtel de Région Midi-Pyrénées. Sur invitation.*

12h00 – 13h00 - Cocktail

L'après-midi, au Muséum d'Histoire naturelle

56, Allées Jules Guesde, Toulouse

15h15 – 15h45 - Signature du livre *Propos culinaires et savants* (Ed. Belin, 2008)

En présence de Hervé This et de Emile Jung, cuisinier étoilé du restaurant Le Crocodile, Strasbourg.

En partenariat avec la librairie Ombres Blanches

→ *Dans le Grand Carré (Hall d'accueil du Muséum d'Histoire Naturelle)*

16h00 – 17h00 - Emission « Ça ne mange pas de pain »

Spéciale « Au goût du jour »

avec Hervé This, Emile Jung, Gérard Garrigues, Bernard Pichetto et Philippe Behra.

→ *Enregistrée en public au restaurant Le Moai*

17h15– 18h45 - Table ronde en présence de chercheurs et de chefs

« De la gastronomie moléculaire à la cuisine moléculaire : la science peut-elle servir l'art ? »

En présence de Bernard Meunier, Armand Lattes, Jean Matricon, Philippe Behra, Emile Jung et Gérard Garrigues

→ *Dans l'Auditorium Picot-de-Lapeyrouse du Muséum. Entrée libre et gratuite, dans la limite des places disponibles*