

# « Le cerveau cuisinier : petites leçons de neurogastronomie. »

Conférence

16 bis quai de l'amiral Hamelin

GPS : 16 bis quai de l'amiral Hamelin

Le 14 mars 2025 | 18h00-19h30

L'odorat et le goût, qui fonctionnent dès avant notre naissance, sont tellement « naturels » que nous n'y accordons qu'une importance pratique pour nous-nourrir. Seuls quelques spécialistes ou amateurs considèrent la gastronomie, comme un art, bref un fait culturel. Activité essentielle pour la survie, se nourrir mobilise de multiples fonctions de l'organisme mais aussi organise nos sociétés. Le cerveau du mangeur collecte les informations corporelles et environnementales et en fait la synthèse. Il commande l'acte de manger et sa cessation, il régule les heures de repas et orchestre les relations entre les divers organes du corps. C'est encore lui qui apprend les images sensorielles et sociétales des aliments, déterminant nos choix alimentaires, mais aussi leur valeur nutritionnelle, symbolique et culturelle, jusqu'au jugement esthétique pour la haute gastronomie. Roland Salesse est chercheur émérite en neurobiologie de l'olfaction, spécialiste de biologie cellulaire et moléculaire. Il a créé l'unitéUP-1197 de Neurobiologie de l'Olfaction (NBO) qu'il a dirigée de 2001 à 2009, au Centre INRAe de Jouy-en-Josas. A la suite de sa conférence, nous vous proposons une séance de dédicaces de deux livres dont Roland Salesse est auteur.

Orateur(s)	Admission
Roland Salesse	gratuit

## Partenaires de l'événement

Le MoHo