

La Fête de la science célèbre les

SAVEURS SAVANTES

POUR TRANSMETTRE
LE GOÛT DES SCIENCES
AU PLUS GRAND NOMBRE

#FDS2026 sciences,
cuisine, goût et alimentation

**DU 2
AU 12
OCTOBRE
2026**

Médiathèque

Paul Langevin
29 place Karl Marx
Tél. 04 76 42 76 88
mar. et ven. 14 h - 19 h
mer. 10 h - 12 h / 14 h - 19 h
sam. 9 h - 12 h / 14 h - 18 h

André Malraux
75 av. Marcel Cachin
Tél. 04 76 62 88 01
mar. et ven. 15 h - 19 h
mer. 10 h - 12 h / 14 h - 18 h
sam. 9 h - 12 h

Gabriel Péri
16 av. P. Brossolette
Tél. 04 76 42 13 83
mar. et ven. 15 h - 19 h
mer. 10 h - 12 h / 14 h - 18 h
sam. 9 h - 12 h

Romain Rolland
5 av. Romain Rolland
Tél. 04 76 24 84 07
mar. et ven. 15 h - 19 h
mer. 10 h - 12 h / 14 h - 18 h
sam. 9 h - 12 h

SAMEDI 3 OCTOBRE

Médiathèque Paul Langevin



Atelier

Jouez au petit chimiste culinaire

Expérimentez autour de la pâte de fruits et de la fabrique de guimauve avec Thierry Court, Maître artisan pâtissier-chocolatier-confiseur.

Thierry Court, Maître artisan pâtissier-chocolatier-confiseur, vainqueur de l'émission de M6 "Le Meilleur Pâtissier - Les Professionnels" en 2017, propose un atelier original, mêlant apports théoriques sur des techniques culinaires (gélifiants/arômes) autour de la pâte de fruits et de la fabrication de guimauve et la participation du public.

Durée : 1 h

Capacité d'accueil de l'atelier : 12 personnes maximum par atelier, enfants dès 8 ans accompagnés d'un parent

🌟 **Atelier 1 : 14 h - 15 h**

🌟 **Atelier 2 : 15 h 30 - 16 h 30**

🌟 **Atelier 3 : 17 h - 18 h**

Réservation auprès de la médiathèque

MERCREDI 7 OCTOBRE

de 15 h 30 à 17 h 30

Médiathèque Gabriel Péri



À Fond les manettes sur le jeu vidéo Overcooked

Cuisiniers ! Mettez les mains à la pâte en équipe afin de préparer et servir des plats délicieux à une horde de clients affamés.

Durée du jeu : sessions de 10 minutes minimum



JEUDI 8 OCTOBRE

de 14 h à 16 h 30

Médiathèque Paul Langevin

Conférence

De notre assiette à notre santé mentale

La santé mentale constitue un enjeu de santé publique, intéressons-nous aux approches nutritionnelles favorisant un vieillissement cognitif sain.

Une conférence autour de l'alimentation, du microbiote et du cerveau avec Isabelle Hininger-Favier, maître de conférences à l'UGA.

Durée : 1 h

Rencontre ouverte au grand public (adultes), professionnels de santé, partenaires



🌟 **Accueil et dégustation autour du stand "Alimentation et microbiote : les clés d'un cerveau en bonne santé"**

Découvrez comment une alimentation favorable au microbiote contribue à la santé du cerveau et au maintien des fonctions cognitives.

🌟 **Temps d'échanges**

En partenariat avec le Café Santé du Psip et de la CPTS-Seg

