

Entrée libre et gratuite

Mardi, 24 mai 2011 à 20 h

Bar de l'Hôtel Bristol

3, rue Velotte Montbéliard

contact : [pascal@pavillon-sciences.com](mailto:pascal@pavillon-sciences.com)

# Bar des Sciences

## « Épices : intrigue au Palais... »

### Intervenants :

Alain DROUARD

Sociologue et Historien de l'alimentation -  
CNRS - Centre Roland Mounier - Sorbonne - Paris  
Physiologiste -

Luc MARLIER

Laboratoire d'Imagerie et de Neurosciences Cognitives -  
CNRS - Strasbourg

Nathalie HELAL

Ecrivain - Journaliste et critique gastronomique -  
« Du Nez au Palais » - Paris

Mickaël AZOUZ

Chocolatier - Champion du Monde - Vesoul - Japon

« Ces épices qui nous veulent du bien... » C'est le titre d'un article publié par Nathalie HELAL, journaliste et critique gastronomique ; ce sera le thème du Bar des sciences. Les plantes ont toujours été le réservoir de la médecine et d'une alimentation saine. La devise d'HYPPOCRATE n'était-elle pas : « Que ton aliment soit ta médecine. » Olivier ROELLINGER qui se définit comme chercheur d'épices ajoute qu'un cuisinier qui ne prend pas soin de la santé de ses clients n'est pas digne d'être appelé cuisinier.

Alain DROUARD, historien et sociologue de l'alimentation explique que jadis, les épices, pourtant couteuses mais abondamment consommées, avaient la réputation de lutter contre les épidémies de peste. Elles offraient une alternative à une alimentation peu variée et on les savait conservateur naturel. Dans le Pays de Montbéliard, on les retrouve historiquement dans la saucisse avec le cumin ou le carvi, dans la choucroute avec le genièvre et le cumin également, dans certains gâteaux à l'anis par exemple, dans des vins chauds, les spiritueux et les même les pains ... Qui ne se souvient de la bonne omelette à l'aneth du jardin de sa grand-mère, sans oublier la fameuse moutarde de Dijon ?

Aujourd'hui quand on évoque les épices, on rêve de soleil, d'exotisme, de voyage, de pays lointains, de vacances, mais aussi de couleurs, de goûts et de cultures différentes ... Chaque période de l'humanité a ses repères cependant les épices ont toujours été synonymes d'innovation. Voltaire parlait de la « Nouvelle cuisine » que son estomac d'ailleurs n'appréciait guère. L'histoire des hommes pourrait être écrite avec les épices.

Mickaël AZOUZ, champion du monde des chocolatiers, lui, à l'intersection de plusieurs cultures, explique qu'il ne saurait guère concevoir de sourire philosophique gastronomique qui n'aie à son point de départ une juste connaissance de la nature et de ce que cette dernière nous fournit de fleurs, de plantes, d'épices, de fruits et de racines.

La part de l'héritage culturel est énorme dans les goûts et les dégoûts alimentaires. Les recherches de Luc MARLIER l'ont conduit à expliquer ce qui titille les papilles, comment le goût se construit chez les bébés, comment l'aliment devient plaisir dans notre bouche, mais aussi comment les industriels de l'agro-alimentaire peuvent pirater notre goût.

*Et si nous prenions  
le temps d'interroger  
ce monde qui nous entoure !*

Organisé par le Pavillon des sciences et la Communauté d'Agglomération du Pays de Montbéliard