

VILLAGE DES SCIENCES VILLENEUVE LOUBET

3 & 4

OCT. 2026

PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER

ENTRÉE GRATUITE

SAMEDI 13h30 - 19h00
DIMANCHE 10h00 - 18h00



** * saveurs
* ** savantes



Conception : Chloé S / Mère - Image 3D : Wernick / Getty Images

Avec JACQUES CHIBOIS
PARRAIN DE LA MANIFESTATION
CHEF ÉTOILÉ DE LA BASTIDE SAINT-ANTOINE (GRASSE)

VILLENEUVE LOUBET : LE GOÛT DE LA SCIENCE



Une nouvelle fois la Fête de la Science invite à la découverte des progrès scientifiques qui, toujours davantage, lèvent le voile sur les mécanismes du fonctionnement de notre cerveau.

À travers “saveurs savantes”, le Village des Sciences villeneuvois réunit, pour la 9^{ème} fois, chercheurs et scientifiques pour expliquer les mystères de nos neurones, le rôle de notre cortex insulaire impliqué, notamment, dans nos émotions.

Un peu comme l’œuf naîtrait ou non avant la poule, découvrons si le goût du bon est inné ou si, comme l’écrit Paul Valéry, “*Le goût est fait de mille dégoûts*” analysés, stockés, mémorisés...

Aux côtés des nombreux experts, **Jacques Chibois**, illustre chef étoilé est le parrain de cette manifestation, et **Jean-Claude Ellena**, célèbre parfumeur-créditeur, notre invité d’honneur. Je remercie **Jérôme Viaud**, maire de Grasse, capitale mondiale des parfums, dont la présence nous honore.

Mes remerciements vont aussi aux services municipaux qui, sous l’autorité de **Serge Jover**, adjoint délégué à la Ville Intelligente, au Numérique, à l’Innovation Scientifique et aux Risques Naturels et Industriels, contribuent par leur parfaite organisation à la transmission précieuse du savoir auprès de notre jeunesse.

Lionnel LUCA

Maire de Villeneuve Loubet
Vice-Président de la Communauté
d’Agglomération Sophia Antipolis

“Je ne réponds pas d’avoir du goût, mais j’ai le dégoût très sûr.”

Jules Renard

Le thème “Saveurs savantes” de l’édition 2026 donne l’occasion d’explorer les liens étroits entre sciences, cuisine, goût et alimentation.

2026 marque le centenaire de la création de l’étoile Michelin, symbole international de la gastronomie ainsi que le bicentenaire de la parution de l’ouvrage pionnier en la matière : ***Physiologie du goût***, de **Jean Anthelme Brillat-Savarin**, où l’on peut lire cette célèbre phrase : “***Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es***”.

JACQUES CHIBOIS

PARRAIN DE LA MANIFESTATION



Sur les recommandations de sa mère, Jacques Chibois, alors âgé de 18 ans, entre en apprentissage dans un restaurant étoilé proche de Limoges, sa ville natale. Il y trouve sa voie avant d'entreprendre, en 1971, un tour de France qui le mène auprès des plus grands chefs dont Jean Delaveyne, Roger Vergé, Louis Outhier et, notamment, Michel Guérard qu'il considère comme son mentor et "la chance de sa vie" avec lequel il travaillera durant 5 ans pour parfaire son apprentissage. À cette époque, il prend la direction des cuisines du Régine's Club à Paris, Londres et New-York avant, en 1981, de devenir le Chef du Gray d'Albion à Cannes où il supervise le célèbre Royal Gray mais aussi les 4 restaurants et complexes de l'adresse cannoise.

En 1996, Jacques crée sa propre maison. Au cœur de la campagne grassoise, dans une ancienne demeure de maître du XVIII^e siècle qu'il rénove, il donne le jour à "La Bastide Saint-Antoine", témoignage authentique de l'art de vivre au soleil de Provence, devenue un rendez-vous azuréen immanquable des fins gourmets.

Il y propose une cuisine sensible, créative et respectueuse des valeurs et produits du terroir ; celle-là même qui enchante une clientèle largement internationale et lui vaudra de nombreuses distinctions, trophées, prix, toques et étoiles...

Comme en témoigne l'extraordinaire palmarès venu, au fil du temps, saluer les talents culinaires de ce fils de meunier ; tout autant que son sens de l'accueil, du respect d'autrui et son éternel sourire...



La Bastide
Saint-Antoine
Jacques Chibois

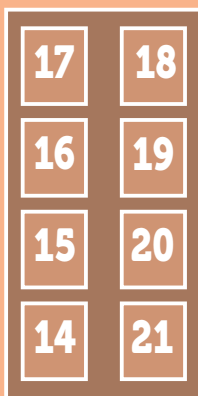


- Meilleur Chef de l'année (1997)
 - Gault & Millau
- Chef de l'année 1997 - Journal Le Chef
- Deux étoiles Michelin (1997)
- Lauréat (2001) des Victoires des Autodidactes des Chefs d'Entreprises de la Côte d'Azur
- Meilleur Chef de l'année (2002) - Guide Pudlo
- "La Bastide Saint-Antoine" élue parmi les 100 plus belles entreprises de France (2002)
 - Le Figaro
- Best Internet Site-Hospitality Awards (2006)
- Quatre Toques (2010) - Gault & Millau
- Meilleur second 5 Etoiles de France (2011)
- Trophée Meilleur Boutique Hôtel (2012)
- Trophée Clients Meilleur Service (2012)
- Table Exceptionnelle (2012)
 - Bottin Gourmand
- Quatre Etoiles - Bottin Gourmand.
- En 2002, Jacques Chibois a été nommé Chevalier de l'Ordre du Mérite puis, en 2007, Chevalier des Arts et des Lettres.

22

OBSERVATIONS DU SOLEIL

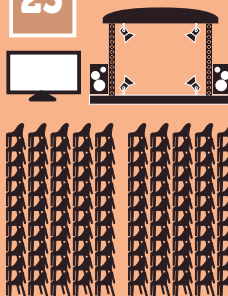
PAVILLON
EURÉKA



ESPACE DE
LA DÉCOUVERTE

23

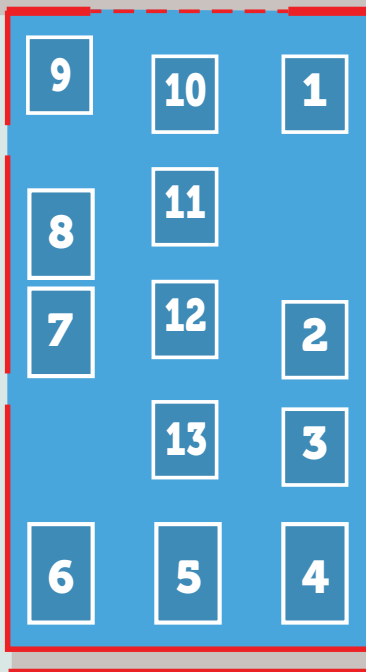
PODIUM



PÔLE CULTUREL
AUGUSTE
ESCOFFIER

PLAN DE SITUATION

SALLE DES SCIENCES



29

ACCU
DU PUI

30

ENTRÉE
CONTRÔL

CO-PARC DES
ETITS PRINCES



ESPACE
RESTAURATION

ESPACE VIP

24

SALLE D'ACTION
CUTURELLE

28

LABORATOIRE
DE RECHERCHE

TEIL
BLIC

MÉDIATHÈQUE JEAN D'ORMESSON

26

27

25

ESPACE
CAUSERIE

ESPACE JEU

SALLE DE RECHERCHE

ÉE



PARKING GRATUIT

PROGRAMME DU SAMEDI 3 OCTOBRE 2026

	PODIUM DE LA DÉCOUVERTE 23	LABORATOIRE DE RECHERCHE 24	SALLE DE RECHERCHE 25	ESPACE CAUSERIE 26	SALLE D'ACTION CULTURELLE 28
14h	Accueil de Jacques Chibois , Parrain du village	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	SÉANCE DE PLANÉTARIUM SPICA
15h	Inauguration du Village des Sciences	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	
16h	CONFÉRENCE Jacques Chibois Parrain du Village "Comment devenir grand Chef ?"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	
17h	TABLE RONDE "Redonner la santé par la cuisine ?"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	
18h	Rencontre de Jacques Chibois avec le public				SÉANCE DE PLANÉTARIUM SPICA

PROGRAMME DU DIMANCHE 4 OCTOBRE 2026

10h	Présentation de la journée			JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	
11h	(10H30) ATELIER CRÉATIF La Piéiade	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	SÉANCE DE PLANÉTARIUM SPICA
12h	(11H30) CONFÉRENCE Anne-Sophie Bouville "Les mystères de notre assiette, voyage au cœur des nutriments"				
13h	(12H30) PROJECTION "Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction		
14h	Film ARTE				
14h	CONFÉRENCE Richard Duvauchelle Conservateur du Musée Escoffier "Le rôle du goût et de l'odorat"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	PROJECTION "Grasse, là où naissent les parfums" Documentaire TV MONACO
15h	CONFÉRENCE Caroline Lafargue Aromaticienne (Ets Robertet) "Les secrets du goût"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	PROJECTION "Auguste Escoffier, une vision sociale" Fabrice Roy Réalisateur
16h	CONFÉRENCE Jean-Claude Ellena Invité d'Honneur "Un parfumeur chez Hermès"	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	ESCAPE GAME "Environnement Biodiversité" G-Addiction	JEU SCIENTIFIQUE "STAL Invasions" INRAE	SÉANCE DE PLANÉTARIUM SPICA
17h	GRAND QUIZ				
18h	Clôture de la manifestation				

La 35^{ème} édition de la Fête de la Science met à l'honneur les liens entre sciences, alimentation, goût et gastronomie à travers le thème "Saveurs savantes". Cet événement national vise à rapprocher la recherche du grand public grâce à des animations accessibles et participatives.

Les sciences au service de notre alimentation

Le thème permet d'explorer de nombreuses disciplines :

- Physique et chimie : transformations des aliments, textures, couleurs et arômes.
- Biologie et santé : digestion, microbiote, nutrition et impacts sur la santé.
- Sciences humaines et sociales : cultures et habitudes alimentaires.
- Écologie : alimentation durable et réduction du gaspillage.
- One Health : liens entre santé humaine, animale et environnementale.

Le Village des Sciences de Villeneuve Loubet

Pour sa 9^{ème} édition, le **Village des Sciences** propose ateliers, démonstrations, expériences et rencontres destinés à tous les publics, dans une approche ludique et pédagogique.

Le vendredi 2 octobre près de 2000 scolaires (primaires, collégiens, lycéens) visiteront le village tandis que le grand public sera accueilli les samedi 3 et dimanche 4. **Villeneuve Loubet remercie l'ensemble des bénévoles, chercheurs, exposants et conférenciers qui participent à la réussite de cette manifestation.**



Hommage à Auguste Escoffier

Natif de Villeneuve Loubet, Auguste Escoffier (1846-1935) est une figure majeure de la modernisation de la gastronomie française. Son œuvre sur l'organisation des cuisines, la codification des recettes et la recherche de qualité illustre le lien entre innovation, savoir-faire et rigueur.

Saveurs et parfums : le patrimoine grassois

L'évènement met également en lumière le rôle de Grasse, capitale mondiale du parfum. Les visiteurs découvriront comment la chimie, la botanique, la physique et les neurosciences contribuent à comprendre les mécanismes de l'odorat et leur influence sur la perception des saveurs.

- - - - -

La manifestation entend montrer combien la science est présente dans notre quotidien, combien elle constitue un outil essentiel pour comprendre notre alimentation, nos sensations et les défis de demain.

Villeneuve Loubet

"Village des Sciences"

UN ÉVÈNEMENT À NE PAS MANQUER !



LA SALLE DES SCIENCES

1 SUEZ (2, 3 et 4 octobre)

“Ensemble, préservons l’eau et l’environnement”. Découverte du cycle naturel de l’eau, des méthodes de traitement pour la rendre propre, de ses différents saveurs et des écogestes du quotidien à travers un quiz et atelier dégustation.

2 THALES (2 et 3 octobre)

A *La science est au cœur de l’industrie avec Thales.* Explorez notre univers en réalité virtuelle et découvrez les mystères des sons sous-marins. Curiosité affûtée et casque en place, laissez-vous guider vers l’innovation !

2 TERRA NUMERICA – UniCA, Inria, CNRS (4 octobre)

B Partez à la découverte des sciences du numérique grâce à des ateliers ludiques et collaboratifs autour des algorithmes, du binaire et de la géométrie. Des défis originaux permettent d’apprendre en s’amusant tout en expérimentant les concepts du numérique.

3 POBOT (3 et 4 octobre)

Des démonstrations ludiques font découvrir la robotique, l’électronique et l’informatique à travers des réalisations interactives. Les participants apprennent en expérimentant tout en découvrant les principes de la programmation et de la mécanique.

4 SAP LABS France (2, 3 et 4 octobre)

Initiation au codage avec des robots programmables et des animations. Découverte de l’intelligence artificielle et de la réalité virtuelle. Explorez le langage informatique par l’apprentissage du code tout en s’amusant !

5 ARM (2, 3 et 4 octobre)

Atelier de programmation micro-bits, première expérience de développement sur des cartes micro-bits. En manipulant capteurs, cartes, expérimentez concrètement comment on peut “donner vie” à des objets.

6 LA MAISON DE L'IA (2, 3 et 4 octobre)

Au menu : découverte de démonstrateurs IA du territoire et d'ailleurs, recettes d'algorithmes à expérimenter, reconnaissance d'objets et bien d'autres expériences à tester, manipuler et savourer ensemble.

7 AIR FRANCE (2, 3 et 4 octobre)

Découvrez comment Air France utilise les sciences, l'intelligence artificielle et la logistique pour améliorer le voyage. Explorez les innovations liées aux repas à bord, aux outils numériques et à la réduction du gaspillage alimentaire.

8 GALIMARD (2, 3 et 4 octobre)

Senteurs et saveurs : je sens ce que je mange ! Découverte d'une saveur, d'une senteur. Présentation olfactive. Apprenez à reconnaître les odeurs.

9 MUSÉE ESCOFFIER DE L'ART CULINAIRE (2, 3 et 4 octobre)

Explorez les cinq saveurs fondamentales grâce à des dégustations, expériences sensorielles et quiz interactifs. Découvrez le rôle du goût et de l'odorat, prolongé par une conférence autour d'Auguste Escoffier.

10 ITER ORGANIZATION (3 et 4 octobre)

Venez découvrir l'un des projets les plus ambitieux au monde dans le domaine de l'énergie et comprendre les mécanismes de la fusion de l'hydrogène à travers des expériences scientifiques et ludiques ainsi que de la réalité virtuelle.

11 ATMOSUD (2, 3 et 4 octobre)

Découvrez la qualité de l'air grâce à des quiz, expériences et démonstrations interactives. Comprenez les effets de la pollution sur la santé et apprenez à mieux préserver l'air que vous respirez.

12 INSTITUT DE PHARMACOLOGIE MOLÉCULAIRE ET CELLULAIRE (IPMC) - UniCA, CNRS, Inserm (2, 3 et 4 octobre)

Comprenez comment la drosophile aide la recherche en génétique, nutrition et santé grâce à des ateliers interactifs. Microscope, jeux et activités autour de l'évolution, des modèles animaux et de l'hérédité.

13 INSTITUT DE PHARMACOLOGIE MOLÉCULAIRE ET CELLULAIRE (IPMC) - UniCA, CNRS, Inserm (2, 3 et 4 octobre)

Décryptez les étiquettes alimentaires, le Nutri-Score et les sucres cachés grâce à des jeux et défis interactifs. Comparez les aliments naturels et ultra-transformés. Un atelier ludique pour mieux choisir son alimentation.



PAVILLON EURÊKA

14 **INSTITUT DE PALÉONTOLOGIE HUMAINE LABORATOIRE DE PRÉHISTOIRE NICE CÔTE D'AZUR** (2, 3 et 4 octobre)

A la découverte des premiers occupants de la Côte d'Azur et de leurs ancêtres. Exposition de crânes d'Hominidés traçant l'évolution humaine depuis le premier primate bipède jusqu'à l'Homme actuel. Présentation de trois sites majeurs de la préhistoire régionale.

15 **PELIYN** (2 octobre)

Reconstituez le cycle de l'eau et comprenez l'impact des activités humaines sur cette ressource essentielle. Identifiez les solutions pour préserver l'eau, les sols et la production agricole.

15 **COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION SOPHIA ANTIPOLIS** (3 et 4 octobre)

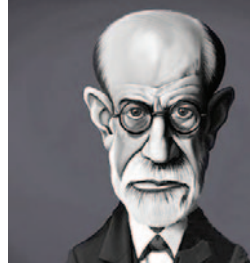
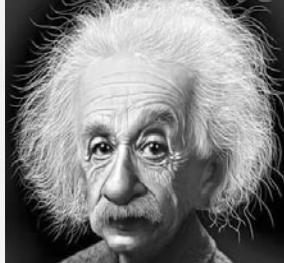
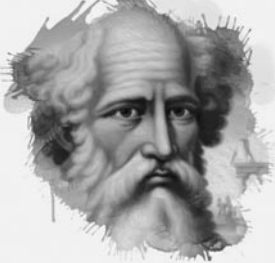
Entre agriculture, alimentation et savoir-faire locaux, venez découvrir ce qui façonne l'identité du territoire de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis et les nombreuses initiatives qui contribuent à son dynamisme et à sa préservation.

16 **SOPHIA LOISIRS ET VIE (SLV)** (2, 3 et 4 octobre)

Découvrez comment le numérique aide à mieux comprendre l'alimentation grâce à des quiz, ateliers interactifs et démonstrations de robotique. Apprenez à décrypter les étiquettes, le Nutri-Score et les applications pour faire des choix alimentaires plus éclairés.

17 **CLUB D'ASTRONOMIE SCIENCE PARTAGE INFORMATION CÔTE D'AZUR (SPICA)** (2, 3 et 4 octobre)

Explorez les sciences de la terre et de l'espace grâce à des maquettes, jeux, expériences et observations du soleil. Découvrez le système solaire, la terre, la lune et les merveilles du ciel. Des animations, photos astronomiques et des séances de planétarium complètent l'atelier. Dégustation de cuisine solaire.



18 A OBSERVATOIRE DE LA CÔTE D'AZUR (OCA) (2 octobre)

Initiez-vous à l'astronomie grâce à des ateliers sur le système solaire, les constellations et une activité terre-lune. Découvrez les recherches de l'Observatoire de la Côte d'Azur.

18 B UMR GÉOAZUR - UniCA, CNRS, OCA, IRD (3 et 4 octobre)

Venez discuter de la ressource en eau et de sa gestion autour d'une maquette 3D des bassins versants des Alpes-Maritimes.

19 A GROUPEMENT D'ASTRONOMIE POPULAIRE DE LA RÉGION D'ANTIBES (GAPRA) (2 octobre)

Initiez-vous au système solaire, à l'univers et aux principaux phénomènes astronomiques observables à l'œil nu. Observez le soleil en toute sécurité et découvrez des maquettes du système solaire.

19 B UMR GÉOAZUR - UniCA, CNRS, OCA, IRD (3 et 4 octobre)

La qualité de l'eau est intimement liée à sa composition minéralogique. Venez admirer roches et minéraux, et discuter des "super pouvoirs de l'eau" et de ce qui lui donne sa saveur !

20 CENTRE TECHNIQUE MUNICIPAL DE VILLENEUVE LOUBET ET CONSERVATOIRE D'ESPACES NATURELS PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR (2, 3 et 4 octobre)

Comprenez le rôle essentiel de la pollinisation et les liens entre les insectes, les plantes et la biodiversité. Identifiez les principaux pollinisateurs et les stratégies des plantes pour assurer leur reproduction.

21 ALIMENTATION DURABLE COMMUNE DE VILLENEUVE LOUBET (2, 3 et 4 octobre)

La cuisine devient un véritable laboratoire grâce à des expériences interactives qui expliquent les phénomènes de chimie, de physique et de biologie à l'origine des recettes du quotidien. Un atelier ludique et étonnant pour petits et grands.



ESPACE DE LA DÉCOUVERTE

ECO-PARC DES PETITS PRINCES

22 OBSERVATIONS DU SOLEIL (GAPRA - SPICA)

23 PODIUM

ESPACE MÉDIATHÈQUE



24 **G-ADDICTION Jeunesse Citoyenne** (3 et 4 octobre)

25 Escape Game pédagogique et immersif consacré à l'environnement, à la biodiversité et au changement climatique. Les participants, en équipe, relèvent une série d'énigmes et de défis inspirés de situations concrètes afin de comprendre les grands enjeux environnementaux de manière ludique et interactive. Au fil de l'animation, ils découvrent les impacts des activités humaines sur les écosystèmes, l'importance de préserver la biodiversité, les conséquences du changement climatique ainsi que les gestes et solutions permettant d'agir au quotidien.

26 **INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT (INRAE)** (3 et 4 octobre)

Jeu de société "Stal Invasions" pour sensibiliser à l'agroécologie.

27 **ESPACE JEU**

28 **SALLE D'ACTION CULTURELLE**

HALL D'ACCUEIL



29 **LA PLÉIADE** - Exposition de livres scientifiques (3 et 4 octobre)

Séance de dédicaces durant le week-end par Jacques Chibois, parrain du Village des Sciences, Jean-Claude Ellena, invité d'honneur, et Yves Bertorello.

30 **ACCUEIL DU PUBLIC**

Au micro du Village des Sciences : l'animateur Bernard Persia, ex-journaliste de France 3.

JEAN-CLAUDE ELLENA : BIEN «NEZ» !

NOTRE INVITÉ D'HONNEUR



Credit photo : © Rachete Cassetta

Né à Grasse en 1947, fils de parfumeur, Jean-Claude Ellena débute à 16 ans comme apprenti aux Etablissements Chiris, une des plus anciennes entreprises grasseoises. Aujourd'hui disparue, cette entreprise était spécialisée dans la production de matières premières naturelles pour l'industrie du parfum. En 1968, il entre à l'école de parfumerie *Givaudan* à Genève puis travaille aux États-Unis.

Retour en France, à Paris, où il conçoit de nombreux parfums à succès dont, entre autres, *First* (1976) pour *Van Cleef & Arpels*, *l'Eau parfumée au thé vert* (1992) pour *Bulgari*, *In Love Again* pour *Yves Saint Laurent* (1998), *Déclaration*

(1998) pour *Cartier*.

Nommé parfumeur exclusif chez *Hermès* en 2004, il crée la collection *Hermessences* (vendue uniquement dans les boutiques Hermès), la collection des *Jardins*, la collection des *Colognes* mais aussi *Terre d'Hermès* (2006), *Voyage d'Hermès* (2010) et *Jour d'Hermès* (2012), soit une quarantaine de parfums. Jean-Claude travaille également pour des marques dites de niches comme *L'Artisan Parfumeur*, *Antonio Puig*, *Frédéric Malle*, *Houbigant*, le *Laboratorio Olfativo*, le *Couvent* comme directeur artistique...

Depuis 2018, il est parfumeur indépendant en collaboration avec Céline Ellena, sa fille, pour la société *Nezen*.

À son œuvre qui représente plus d'une centaine de parfums, Jean-Claude Ellena ajoute une riche bibliographie dont certains ouvrages (➤) sont disponibles au stand de La Pléiade :

Mémoires du parfum (2003 - Ed. Equinox) avec Josette Gontier

➤ **Que sais-je : Le Parfum.** (2007 - Presse Universitaire de France)

Journal d'un parfumeur (2011 - Ed. Wespieser) et *La Note Verte* (2013 - Ed. Wespieser)

L'Ecrivain d'Odeurs (2017 - Ed. Nez), puis, sous sa direction en 2019 le catalogue de l'exposition à Grasse : *L'Histoire fabuleuse de l'eau de Cologne*

➤ **L'Atlas de Botanique Parfumée** (2020 - Les Essentielles - Ed. Arthaud)

Le Petit Lexique des Amateurs épris d'odeurs (2021 - Ed. Acte Sud) en collaboration avec Lionel Pailles.

L'Odeur des jours (2023 - Ed. Arthaud)

➤ **L'Atlas de Botanique Parfumée** (2025 - Les complémentaires - Ed. Arthaud)

De nombreux livres ont été traduits (Italien, Anglais, Japonais, Coréen, Chinois...).

Paru en septembre 2026 : ➤ **Un Jardin comme un parfum** (Ed. Ulmer).

Par ailleurs, Jean-Claude Ellena est Administrateur de l'Association des Amis de Jean Giono à Manosque, et Président d'honneur de l'Association les Amis du Musée de la Parfumerie de Grasse.

CONFÉRENCES ET ANIMATIONS

- 23** ÉCO-PARC DES PETITS PRINCES - PODIUM DE LA DÉCOUVERTE
Accueil de **Jacques Chibois**, parrain du Village des Sciences. **À 14H**
Visite du Village des Sciences. **DE 14H À 14H45**
Inauguration du Village des Sciences avec les autorités. **DE 15H À 15H45**
Conférence : “**Comment devenir Grand Chef ?**” par **Jacques Chibois**, Chef étoilé (La Bastide Saint-Antoine à Grasse), parrain du Village des Sciences. **À 16H**
Suivie d'une table ronde : “**Redonner la santé par la cuisine**” avec **Jacques Chibois**, Chef étoilé, parrain du Village des Sciences, **Jean-Claude Ellena**, parfumeur-créditeur, invité d'honneur, le **Docteur Michael Loschi**, hématologue et **Anne-Sophie Bouville**, docteure en Sciences, nutritionniste. **À 17H**
Rencontre des invités avec le public, séance de dédicaces avec Jacques Chibois et signatures du Livre d'Or. **À 18H**
- 24** MÉDIATHÈQUE JEAN D'ORMESSON - LABORATOIRE ET SALLE DE RECHERCHE
25 G-ADDITION JEUNESSE CITOYENNE - Escape Game “Environnement, Biodiversité, Changement Climatique”. Un jeu où énigmes et défis permettent de mieux comprendre les grands enjeux environnementaux. **À 14H, 15H, 16H ET 17H**
- 26** MÉDIATHÈQUE JEAN D'ORMESSON - ESPACE CAUSERIE
INRAE - Jeu Scientifique “Stal Invasions” - Sensibilisation à l'Agroécologie. **À 14H, 15H, 16H ET 17H**
- 28** MÉDIATHÈQUE JEAN D'ORMESSON - SALLE D'ACTION CULTURELLE
ASSOCIATION SPICA - Séance de planétarium avec **Charly Karoutchi**, président. **À 14H ET 18H**



Anne-Sophie Bouville, Docteure en sciences et fondatrice des Nutritives, vous invite à explorer les secrets scientifiques de notre assiette. À travers une conférence vivante et accessible, découvrez les nutriments qui

composent nos aliments, leur rôle dans notre organisme et les étonnants mécanismes qui relient nos sens, notre cerveau et notre santé. Une invitation à regarder, sentir, goûter, et comprendre autrement ce que nous mangeons.

Conférence : “Les mystères de notre assiette, voyage au cœur des nutriments” par Anne-Sophie Bouville.

Podium de la découverte - Dimanche 4 octobre - 11h30



Hématologue au sein du Centre Hospitalier Universitaire de Nice à l'hôpital l'Archet, le **Docteur Michael Loschi**, est également affilié à l'Université Côte d'Azur et Maître de Conférences des Universités-Praticien Hospitalier (MCU-PH). Il intervient notamment sur des expertises en allogreffe de cellules souches (transplantation de cellules d'un donneur sain à un receveur). Le Docteur Michael Loschi interviendra lors de la table ronde.

Table ronde : “Redonner la santé par la cuisine” par Jacques Chibois.

Podium de la découverte - Samedi 3 octobre - 17h

CONFÉRENCES ET ANIMATIONS

23 ÉCO-PARC DES PETITS PRINCES - PODIUM DE LA DÉCOUVERTE
LA PLÉIADE - Atelier créatif pour les enfants. **À 10H30**

LES NUTRITIVES - Conférence : **“Les mystères de notre assiette, voyage au cœur des nutriments”** par **Anne-Sophie Bouville**, Docteure en Sciences, Nutritionniste. **À 11H30**

ARTE - Projection : **“Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne”**. **À 12H30**

MUSÉE ESCOFFIER - Conférence : **“Le goût et l’odorat”** par **Richard Duvauchelle**, Conservateur du Musée Escoffier de l’Art Culinaire. **À 14H**

ÉTABLISSEMENTS ROBERTET - Conférence : **“Les secrets du goût”** par **Caroline Lafargue**, Aromaticienne. **À 15H**

JEAN-CLAUDE ELLENA - Conférence : **“Un parfumeur chez Hermès”** par notre invité d’honneur, Parfumeur-Créateur. **À 16H**

GRAND QUIZ DES SAVEURS SAVANTES AVEC DES LOTS À GAGNER. À 17H

24 MÉDIATHÈQUE JEAN D’ORMESSON - LABORATOIRE ET SALLE DE RECHERCHE
25 G-ADDITION JEUNESSE CITOYENNE - Escape Game “Environnement, Biodiversité, Changement Climatique”. Un jeu où énigmes et défis permettent de mieux comprendre les grands enjeux environnementaux. **À 11H, 13H, 14H, 15H ET 16H**

26 MÉDIATHÈQUE JEAN D’ORMESSON - ESPACE CAUSERIE
INRAE - Jeu Scientifique “Stal Invasions” - Sensibilisation à l’Agroécologie.
À 10H, 11H, 14H, 15H ET 16H

28 MÉDIATHÈQUE JEAN D’ORMESSON - SALLE D’ACTION CULTURELLE
ASSOCIATION SPICA - Séance de planétarium avec **Charly Karoutchi**, président.
À 11H ET 16H

TV MONACO - Projection du documentaire : **“Grasse, là où naissent les parfums”**. **À 14H**

FABRICE ROY - Projection du documentaire : **“Auguste Escoffier, une vision sociale”**. **À 15H**

18H - CLÔTURE DE LA MANIFESTATION

LE VILLAGE DES SCIENCES DE VILLENEUVE LOUBET
VOUS DONNE RENDEZ-VOUS L’ANNÉE PROCHAINE
POUR SA 10^{ème} ÉDITION



PÔLE CULTUREL AUGUSTE ESCOFFIER

30 Allée Simone Veil - 06270 Villeneuve Loubet
(ex 269 Allée du Professeur René Cassin)

TRANSPORTS & ACCÈS

- Transports en commun -

Ligne bus 650 (ex-500) Nice-Grasse (arrêt Villeneuve village)

Ligne bus 23 Antibes-La Colle (arrêt Collège Romée)

- En voiture -

Autoroute A8 (sortie 47 puis direction village)

Depuis Grasse : RD 2085 Route de Grasse

- À vélo -

Piste cyclable "La Villeneuveoise" depuis le bord de mer

- Aire de parking conseillée -

Parking des Plans : plus de 500 places gratuites sur place
Stationnement PMR

Contacts et informations

Office de Tourisme - 04 92 02 66 16

Mairie de Villeneuve Loubet - 06 13 62 20 10

www.villeneuve-loubet.fr

www.fetedelascience.fr