



LA SÉRIE DE CONFÉRENCIERS DISTINGUÉS

CHARLES SPENCE CONFÉRENCE PUBLIQUE ET SÉMINAIRES

Conférence publique

16 octobre 2015

18h à 20h

Université Concordia
1515 Sainte-Catherine Ouest
Amphithéâtre York
EV 1.605/1.615

Séminaires

16 octobre 2015

13h - 14h30

17 octobre 2015

11h à 12h30

Université Concordia
1515 Sainte-Catherine Ouest
EV 11.705

Toutes les activités se
dérouleront en anglais

Gastrophysiques : les nouvelles sciences de la table

Qu'est-ce que le repas parfait? Chacun se rappelle d'au moins un repas particulièrement mémorable. Pour certains, c'est peut-être quelque chose d'aussi simple qu'un pique-nique dans un champ ou un poisson-frites au bord de la mer. Pour d'autres, c'est peut-être l'expérience d'aller une fois dans sa vie dans l'un des meilleurs restaurants Michelin au monde. Quels qu'en soient les détails, une expérience aussi exceptionnelle ne tient pas uniquement à la nourriture. Dans cette conférence, je soutiendrai que, bien au-delà de ce que l'on croit normalement, une expérience gastronomique hors du commun dépend davantage de tout «le reste». L'expérience est influencée par des facteurs allant de notre humeur à la présence de nos convives, de l'environnement sensoriel dans lequel nous mangeons et buvons jusqu'à la présentation des assiettes, du service de table et des couverts. Je donnerai un aperçu de recherches émergentes en gastrophysique qui tentent de cerner l'importance de ces différents facteurs dans notre perception et notre appréciation de ce que nous mangeons. Je présenterai des exemples récents et saisissants de collaborations dynamiques entre chefs, concepteurs.trices et scientifiques dans le domaine du sensoriel qui ont mené une pléthore d'expériences gastronomiques immersives, expérientielles (possiblement expérimentales) et indéniablement multisensorielles. Finalement, je démontrerai en quoi la quête du repas parfait aurait le potentiel de favoriser des interventions pour aborder, même modestement, la crise de l'obésité croissante. Je soulignerai aussi en quoi cette quête contribue à produire une réflexion qui nous convaincra peut-être, d'adopter dans les décennies à venir, une alimentation plus durable à base d'insectes... Pendant cette conférence, le public aura l'occasion de goûter à une sélection d'aliments hors du commun.

Professor Charles Spence directs the Crossmodal Research Laboratory at Oxford University's Department of Experimental Psychology. He is an expert in the field of multisensory perception and neuroscience-inspired design, and has also worked with a number of the world's top chefs, including Heston Blumenthal (The Fat Duck) and Ferran Adrià's research kitchen at Rosales, Spain. Over the last decade, he has published more than 600 articles as well as editing or authoring 8 books, most notably *The Perfect Meal*, together with Betina Piqueras-Fiszman in 2014.

Séminaires:

Neuroscience-Inspired Multisensory Design

Crossmodal Correspondences and the Aesthetic Imagination

[Visitez le site d'Hexagram pour plus d'information concernant les séminaires.](#)

Événement organisé par David Howes, directeur du Centre for Sensory Studies