

date	heure	intervenant	sujet
Samedi 3 à la Bibliothèque du Val de Biesme (Les Islettes)	16H00-17H00	Clémentine ZIEGLER	Exhausteurs de goût et santé publique
Mardi 6	14H30-15H30	Stéphane CARRÉ	Cuisine et chimie (avec démos)
	16H00-17H00	Geneviève BONIEUX	Lancement de l'atelier "sculptures sucrées"
	17H00-17H30	Alexia BODIN	La Pâtisserie Numérique : l'impression 3D au service de la création gourmande
	17H30-18H00	Camille LANGE	Camillus : un potier gallo-romain au XXIe siècle !
	18H00-20H00	Jean-Pierre GONDA Christian LAVIGNE Helena LUKASOVA James HUTCHINSON	Brève présentation du LIEU, visite commentée de l'exposition, et inauguration
Mercredi 7	14H30-15H30	Nicole BLANC	Le banquet romain antique
	16H00-16H30	Joël LARMINY	Pour des produits carnés de qualité
	16H30-17H00	M. ou Mme BOUR	Les dragées de Verdun
	18H00-19H00	Jean-François RIAUX	Les traités culinaires au XVIIe siècle
Jeudi 8	14H30-16H00	Élise BOURCIER et C&DAC	R&D en agroalimentaire
	16H00-17H00	Laëtitia DEMAY	Alimentation et repas préhistoriques
	17H15-18H00	Jean-Louis BOUGERET	Nutrition dans l'Espace : présentation des vidéos de l'ESA et de Sophie ADENOT
	18H00-19H00	Jean-Pierre GONDA	La perception des saveurs chez les animaux
Vendredi 9	15H00-17H00	G. BONIEUX N. FERNANDES C. LAVIGNE C. MIHAESCU V. SKRITAS	Créations artistiques (sculptures, images, vidéos) inspirées par les aliments
	17H30-18H00	Jean-Louis BOUGERET	Les repas monastiques au Moyen-Âge
	18H00-19H00	Clémentine ZIEGLER	Nutrition et diététique
Samedi 10	15H00-16H00	Dominique FRÈRE	Fromages antiques
	16H15-17H15	Florian MONTES	Agriculture urbaine : les pleurotes de Verdun
	17H30-18H00	Jacques FAGOT	La Ferme de la Vallée : bières, confitures, pain
	18H00-19H00	Éric BIRLOUEZ	Sur les routes des épices ...
Dimanche 11	16H30-17H30	Dominique FRÈRE	Parfums antiques
	17H30-18H00	Patrick SCHOENECKER	Terra Chocolata
	18H00-18H30	Ishaï et Lydie DOITCH	Domaine de Meussiaumont
	18H30-19H00	Artistes d'AM	Bilan des ateliers de création



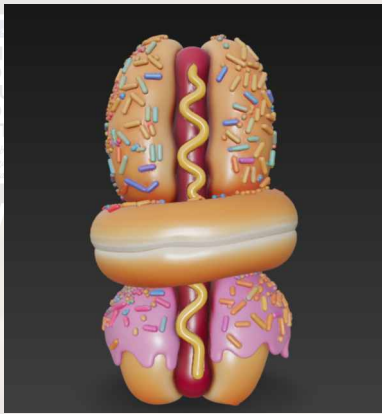
Les Dimensions du Goût

exposition d'art culinaire et numérique
et conférences scientifiques grand public
événement phare de la
Fête de la Science 2026 en Lorraine



Le thème de la Fête de la Science 2026 est : "Saveurs Savantes". Puisque nous avons souhaité que notre association internationale ARS MATHEMATICA (Arts + Sciences + Technologies) contribue, une fois de plus, à cet événement national, nous proposons, sous le titre "Les Dimensions du Goût", une **série de conférences et débats ouverts à tous** (archéologie, histoire, diététique, gastronomie, physiologie...), en même temps qu'une **exposition et des ateliers-démos d'art culinaire réel ou virtuel : sculptures comestibles ou simulations numériques ...** Un casque de RV, un scanner 3D, une **imprimante 3D alimentaire**, etc., feront l'objet d'animations dans cette exposition.

www.arsmathematica.org
presidence@arsmathematica.org



AI Food, J. HUTCHINSON

Artistes de l'exposition :

G. BONIEUX (FR-Maurice),
B. BUNKLEY (NZ),
N. FERNANDES (FR),
J. HUTCHINSON (UK),
C. LAVIGNE (FR),
H. LUKASOVA (Tchéquie),
C. MIHAESCU (Roumanie),
M. NEUBAUER (USA),
P. PETERSEN (DK-FR),
V. SKRITAS (Lituanie),
D. Van NESS (USA),
P. VISENTIN (CA),
A. WERBY (USA),
C. WHITAKER (USA)

...



Temple de la Courge Sacrée
C. LAVIGNE



CadoBot, C. WHITAKER

L'association ARS MATHEMATICA, fondée à Paris fin 1992 par Alexandre VITKINE (1910-2014) et Christian LAVIGNE (né en 1959), afin de promouvoir la rencontre des Arts, des Sciences et des Techniques, organise depuis 1993 une exposition internationale dédiée à la sculpture numérique, qui a pris le nom d'INTERSCULPT en 1995. Cet événement, présenté en France comme à l'étranger, et qui a d'ailleurs encouragé d'autres initiatives semblables à travers le monde, met en réseau des cybersculpteurs aux sources d'inspiration variées, des chercheurs de multiples disciplines, et des industriels du numérique.

La plupart du temps, l'exposition INTERSCULPT s'accompagne d'une série de conférences, de présentations artistiques, technologiques et scientifiques : à partir d'un sujet directeur, elle s'inscrit dans le cadre de la Fête de la Science. En Lorraine, ARS MATHEMATICA eut déjà l'occasion de participer à cette manifestation nationale à Metz, Montigny-lès-Metz, Nancy, Verdun et Bar-le-Duc. Cette année 2026, nous sommes de retour à Verdun, avec l'aide de notre partenaire LE LIEU.



Assiettes-Recettes, G. BONIEUX



Paravent-Bonbon, G. BONIEUX



Ateliers – Démonstrations – Présentations

- "Cuisine et Chimie" avec M. S. CARRÉ, enseignant du Lycée Margueritte de Verdun.
- Imprimante 3D professionnelle de La Pâtisserie Numérique, présentée par Alexia BODIN.
- Création de sculptures comestibles (sucres et bonbons), par l'artiste franco-mauricienne Geneviève BONIEUX.
- Les Arts du Feu en Argonne: prêts du Musée du Verre d'Argonne et du Musée de la Faïence de Rarécourt.
- Réalisation d'un fromage à la mode antique: collaboration entre l'archéologue Dominique FRÈRE et La Ferme des Terres Froides (fromager meusien).
- Artisans & producteurs meusiens: Rarécourtoise (J. FAGOT), Les Pleurotes de Verdun (F. MONTES), Dragées Braquier (M. et Mme BOUR), Joël LARMINY traiteur, Terra-Chocolata (P. SCHOENECKER), Domaine de Meussiaumont (M. et Mme DOITCH) ...



Le Pain, oeuvre en verre de C. MIHAESCU



ARS MATHEMATICA

www.arsmathematica.org