L'EST Républicain
ebra GROUPE | Meuse | 55A
Samedi 27 juin 2026 1,50 €

Verdun

La Fête de la science va réveiller les papilles

Après une dizaine d'années d'absence, la Fête de la science fera son retour à Verdun du mardi 6 au dimanche 11 octobre, au Lieu. Porté par ARS Mathematica, l'événement explorera les liens entre goût, odorat, histoire, gastronomie, art numérique et technologies. Une édition à croquer, pensée pour le grand public.



Christian Lavigne, président d'ARS Mathematica (au centre), entouré de deux des forces vives du Lieu, Jean-Pierre Gonda et Mylène Gusse, veut créer un événement ludique et gourmand autour de l'apprentissage des sciences. Photo Richard Raspes

Et si l'initiation à la science passait par une odeur, une bouchée, une texture, un souvenir de cuisine ou le parfum d'une épice ? Pour son retour à Verdun, après environ dix ans d'absence, la Fête de la science a choisi une porte d'entrée aussi familière qu'inattendue, celle du goût ! Du mardi 6 au dimanche 11 octobre, au Lieu, l'association ARS Mathematica proposera une édition placée sous le signe des « Saveurs savantes », thème national de la manifestation.

Rendre la science vivante

Derrière l'alléchant slogan, il s'agit de sortir la science des laboratoires et des discours trop techniques pour la ramener là où chacun peut la comprendre, la sentir, la regarder, parfois même la déguster. « Il ne faut surtout pas que ce soit un colloque », insiste Christian Lavigne, président d'ARS Mathematica, qui veut s'adresser au grand public, aux scolaires, aux curieux, aux gourmands comme aux sceptiques. L'idée n'est pas de réciter la science, mais de la rendre vivante.

Le projet, baptisé « Les dimensions du goût », croisera ainsi plusieurs univers : l'archéologie, l'histoire de l'alimentation, la physiologie du goût et de l'odorat, la nutrition, la chimie, les terroirs, mais aussi l'art culinaire et numérique. Le tout dans un lieu qui s'y prête bien.

Pour Jean-Pierre Gonda, propriétaire du Lieu et partenaire de l'événement, cette ancienne friche réinventée offre un décor idéal, assez vaste pour accueillir conférences, démonstrations, expositions et ateliers, mais suffisamment atypique pour éviter l'ambiance froide d'une salle de réunion.

Des démonstrations

Le fil rouge de l'événement consistera à montrer que derrière chaque saveur se cachent des phénomènes, des savoirs, des histoires et des techniques. Pourquoi sent-on mieux que l'on ne goûte ? Que mangeaient les hommes préhistoriques ? Comment les Romains organisaient-ils leurs banquets ? Que racontent les vieux livres de cuisine conservés à Verdun ? Que disent les exhausteurs de goût de notre alimentation moderne ? Comment les parfums, les fromages, les épices ou le chocolat relient-ils science, commerce, santé et imaginaire ?

La manifestation promet des moments plus spectaculaires. Des démonstrations de cuisine et chimie, notamment autour de l'azote liquide, permettront de voir la science à l'œuvre. Une imprimante 3D alimentaire, portée par La Pâtisserie Numérique, montrera comment la technologie peut entrer dans l'assiette et devenir un outil de création gourmande. Des artistes travailleront aussi autour de sculptures comestibles, de bonbons, de formes inspirées par les aliments ou de créations numériques.

Mais cette Fête de la science ne veut pas seulement faire venir des spécialistes. Elle entend aussi s'appuyer sur les forces locales comme les producteurs, artisans, établissements scolaires, bibliothèque patrimoniale, acteurs du goût et du terroir. Dragées de Verdun, chocolat, vin des Côtes de Meuse, bières, confitures, pains ou cultures de pleurotes dans la Citadelle, les produits du territoire serviront de point d'appui pour expliquer autrement la fabrication, la transformation et la mémoire des saveurs.

Au plus près des phénomènes

Car, c'est sans doute là que se trouve l'originalité de cette édition, dans ce mélange entre grande vulgarisation scientifique et plaisir concret. On pourra écouter, apprendre, poser des questions, mais aussi observer, manipuler, sentir, goûter. Une manière de rappeler que la science n'est pas seulement affaire d'équations ou de microscopes. Elle est aussi dans une recette, une fermentation, une molécule odorante, une émulsion, une tradition culinaire ou une innovation qui transforme ce que nous aurons demain dans nos assiettes.

Avec ce retour, ARS Mathematica renoue avec ce qui fait son identité depuis plus de 30 ans, à savoir faire dialoguer les arts, les sciences et les technologies. Cette fois, le dialogue passera par les papilles. Si des partenaires, par l'odeur alléchée, veulent rejoindre l'aventure, ils sont les bienvenus à table.

● **Richard Raspes**