L'EST Républicain
Ebra GROUPE | Meuse | 55A
Lundi 5 octobre 2026 1,50 €

Verdun P. 17

La science fait sa fête, de la cuisine à l'assiette



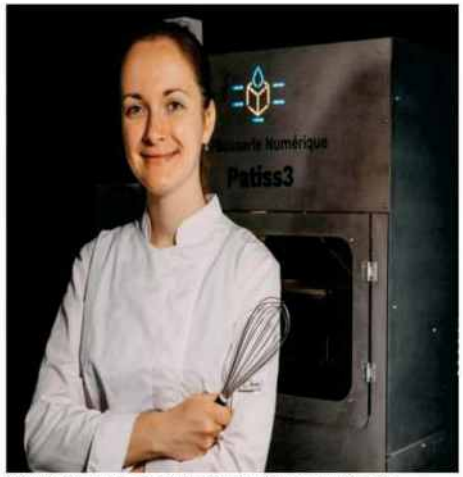
Photo La pâtisserie numérique

Verdun

La Fête de la science passe à table au Lieu, du 6 au 11 octobre

Une imprimante pâtissière, des sculptures en bonbons, des repas préhistoriques et bien d'autres découvertes. Du 6 au 11 octobre, la Fête de la science à Verdun, événement phare de Lorraine, investit Le Lieu pour six jours de découvertes autour du goût. Entrée libre et surtout curiosité bienvenue.

Une imprimante qui fabrique des gourmandises, des bonbons qui se font sculptures et des fromages dont la recette remonte à l'Antiquité… Quel programme ! Au Lieu, l'événement national qu'est la Fête de la science va se mettre à table à Verdun du mardi 6 au dimanche 11 octobre avec ARS Mathematica qui y décline « Les Dimensions du Goût ». Six jours de rencontres, d'exposition et de démonstrations pour nourrir la curiosité.



L'ingénieure Alexia Bodin fera la démonstration de l'imprimante 3D culinaire Patiss3 inventée par Marine Coré-Baillais. Photo La Pâtisserie Numérique

Chercheurs et artistes font table commune

« Il ne faut surtout pas que ce soit un colloque », prévenait Christian Lavigne lors de la présentation de cet événement phare de la Fête de la science en Lorraine il y a quelques mois. Le président de l'association a tenu parole. En effet, des chercheurs, des artistes et des artisans seront réunis autour de questions que chacun peut se poser devant son assiette. Que mangeaient nos ancêtres ? Comment perçoit-on les saveurs ? Jusqu'où la technologie peut-elle bousculer la cuisine ?

Le tout dans un décor qui se prête on ne peut mieux à l'événement puisqu'au cœur de cet ancien moulin devenu usine hydroélectrique. Le Lieu porte dans ses murs cette histoire des techniques que la manifestation entend rendre accessible à tous. Chez Jean-Pierre Gonda, partenaire de l'aventure, les sciences retrouvent donc un terrain familier.

Archéologie et espace

Mardi, à partir de 18 h, Christian Lavigne et ce dernier proposeront une présentation du site et une visite commentée de l'exposition pour l'inauguration. Mais les premières expériences auront commencé dès 14 h 30 avec Stéphane Carré, enseignant au lycée Margueritte, autour de la cuisine et de la chimie. À 16 h, l'artiste franco-mauricienne Geneviève Bonieux lancera son atelier de sculptures sucrées. Puis, à 17 h, l'ingénieure Alexia Bodin présentera Patiss3, l'imprimante 3D culinaire inventée par Marine Coré-Baillais, de La Pâtisserie Numérique. De quoi regarder autrement la fabrication d'une gourmandise.

Le voyage remontera aussi bien avant les fourneaux modernes. Jeudi 8, à 16 h, l'archéologue et préhistorienne Laëtitia Demay, du Muséum national d'histoire naturelle, explorera l'alimentation et les repas préhistoriques. Des vidéos consacrées à la nutrition dans l'espace prolongeront cette traversée des âges. Samedi, à 15 h, Dominique Frère s'intéressera aux fromages antiques, avant de revenir dimanche sur les parfums de l'Antiquité.

La Meuse aura bien sûr sa place à ce banquet des savoirs avec Les dragées de Verdun, Les pleurotes de la citadelle, des bières, pains, chocolat ou vins qui côtoieront les créations d'artistes venus de plusieurs pays européens. Une façon de relier la recherche aux gestes des producteurs, et les découvertes aux plaisirs quotidiens. Nul besoin d'un bagage scientifique pour pousser la porte : « Entrée libre et gratuite. Il n'y a pas de réservation », rappelle Christian Lavigne.

● **Richard Raspes**

Du 6 au 11 octobre, de 14 h à 20 h, au Lieu, 6, rue de Ru à Verdun.