

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 CARRE	Cuisine et chimie (avec démos)
Mardi 6	16H00-16H30	Émilie BERTIN	Livres de cuisine anciens fonds patrimoniaux Bibliothèque de Verdun
	16H30-16H50	Gilles LOMBARD	La 3D au service de la biscuiterie
	17H00-17H30	Geneviève BONIEUX	Lancement de l'atelier "sculptures sucrées"
	17H30-18H00	Marine CORÉ BAILLAIS	La Pâtisserie Numérique : l'impression 3D au service de la création gourmande
	18H00-18H15	Guillaume ANDERBOURG	Présentation du lycée professionnel Nicole Mangin : cuisine, pâtisserie, boulangerie
	18H30-20H00	Jean-Pierre GONDA	Brève présentation du LIEU et inauguration
Mercredi 7	14H30-15H30	Nicole BLANC	Le banquet romain antique
	16H00-16H30	Émilie BERTIN	Livres de cuisine anciens : fonds patrimoniaux Bib. de Verdun
	16H30-17H00	M. ou Mme BOUR	Les dragées de Verdun
	18H-19H00	Jean-François RIAUX	Les traités culinaires au XVIIe siècle
Jeudi 8	14H30-16H00	Élise BOURCIER et C&DAC	R&D en agroalimentaire + petit atelier dégustation
	16H00-16H30	CNES (sous réserve)	Gastronomie dans l'Espace
	16H30-17H00	Laëtitia DEMAY	Alimentation et repas préhistoriques
	17H00-18H00	Thomas DELOMPRE	Physiologie du goût et de l'odorat
	18H00-19H00	Jean-Pierre GONDA	La perception des saveurs chez les animaux
Vendredi 9	15H00-17H00	Geneviève BONIEUX, James HUTCHINSON, Camil MIHAESCU, etc.	Créations artistiques (sculptures, images, vidéos) inspirées par les aliments
	17H00-18H00	Jean-Pierre POULAIN (sous réserve)	Cuisine et sociologie
	18H-19H	Clémentine ZIEGLER	Nutrition et diététique
Samedi 10	15H00-16H00	Dominique FRÈRE	Fromages antiques
	16H15-17H15	Florian MONTES	Agriculture urbaine : les pleurotes de Verdun — avec visite du site dans la Citadelle
	17H30-18H00	Jacques FAGOT	La Ferme de la Vallée : bières, confitures, pain
	18H00-19H00	Éric BIRLOUEZ	Sur les routes des épices ...
Dimanche 11	15H00-16H00	Dominique FRÈRE	Parfums antiques
	16H15-16H45	Patrick	Terra Chocolata
	16H45-17H15	Renaud PIERSON	Domaine de Montgrignon : viticulture
	17H30-18H30	Artistes d'AM et autres	Bilan des ateliers de création

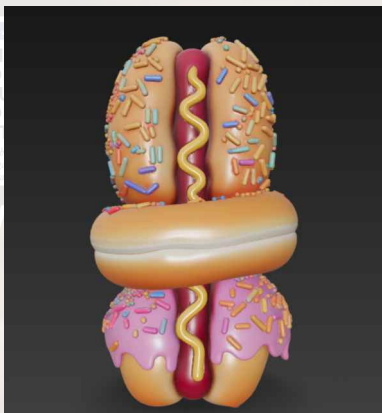


Les Dimensions du Goût

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
Christian LAVIGNE – 06 25 89 54 07 – presidence@arsmathematica.org



AI Food, J. HUTCHINSON

Artistes pressentis pour l'exposition :

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



Paravent-Bonbon, G. BONIEUX



Ateliers – Démonstrations – Présentations

- "Cuisine et Chimie" avec un enseignant du Lycée Margueritte de Verdun.
- Imprimante 3D professionnelle de La Pâtisserie Numérique.
- Montage d'une petite imprimante 3D alimentaire en kit, pour le chocolat.
- Création de sculptures comestibles (sucres et bonbons), par l'artiste franco-mauricienne Geneviève BONIEUX.
- Création de biscuits estampés artistiques, avec la Biscuiterie Lombard (Verdun).
- Réalisation d'un fromage à la mode antique: collaboration entre l'archéologue Dominique FRERE et un fromager local.
- Artisans & producteurs meusiens.



Le Pain , oeuvre en verre de C. MIHAESCU



Assiettes-Recettes, G. BONIEUX

