



Président : Patrick Quercia  
Secrétaire : Yvette Morandi  
Trésorière : Odile Bourdot

## Association des Amis de Marey et des Musées de Beaune

Maison des Associations - 19 rue Poterne - 21200 BEAUNE.  
[www.marey.info](http://www.marey.info)

A l'occasion de la Fête de la Science 2017, l'Association des Amis de Marey et des Musées de Beaune organise dans notre ville un colloque exceptionnel, ouvert à tous, **le vendredi 6 octobre 2017**.

Soucieuse de la valorisation du patrimoine scientifique, culturel et socio-économique beaunois, l'Association a choisi comme thème :

### « La Bourgogne entre Science et Plaisirs de la Dégustation »

Organisé en partenariat étroit avec la Maison Albert Bichot, et avec l'appui logistique de la Mairie de Beaune, l'association est heureuse de pouvoir faire profiter tous les curieux de la Science et du Vin de la présence d'orateurs prestigieux qui exposeront des thèmes aussi variés que passionnants.

Le colloque débutera à **13H45** dans la Salle de l'espace jeunes - 1er étage - Promenade des Buttes - BEAUNE

Il se terminera vers 18H30 et sera suivi d'une dégustation géosensorielle pédagogique des Grands Vins de Bourgogne, sous l'égide de Jacky Rigaux, dans les caves de la Maison Albert Bichot.

Pour ceux qui le souhaitent, un diner payant sera organisé dans ces mêmes caves à la suite de cette dégustation. Une participation de 50 euros sera demandée exclusivement pour le dîner.

Afin de respecter la traditionnelle convivialité beaunoise et l'esprit critique de chacun, une large place sera laissée à un temps de questions-réponses lors des conférences. Cependant, dans le même esprit, la salle sera fermée pendant les conférences et les retardataires ne pourront entrer que lors des temps libres ménagés entre chaque intervenant.

**L'entrée est libre.** Cependant il est impératif de s'inscrire **avant le 24 Septembre 2017** - en précisant si vous serez présent au colloque, à la dégustation et au repas (accès payant exclusivement pour ce dernier) - en laissant un courriel à l'adresse : [odile.bourdot@sfr.fr](mailto:odile.bourdot@sfr.fr)

Le nombre de places étant limité, la règle « premiers réservés – premiers acceptés » sera appliquée.

L'association des Amis de Marey et des Musées de Beaune et la Maison Albert Bichot, partenaires et organisateurs de ce colloque de haut niveau, attendent avec grand plaisir tous les passionnés de ce monde nouveau où la science et le plaisir de la dégustation se rejoignent.

Recevez l'expression de mes sentiments respectueux.

Patrick Quercia  
Président de l'AAMMB.

## **Colloque : La Bourgogne entre Science et Plaisirs de la dégustation**

**Beaune - Vendredi 6 octobre 2017 - 13h45**

### **Jean-Robert PITTE. La gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO.**

*Jean Robert Pitte est un spécialiste du paysage et de la gastronomie. Secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques et Président de la Société de Géographie, il a aussi dirigé l'Université de la Sorbonne de 2003 à 2008. Il est à la tête de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, organisme qui a porté et obtenu en 2010 l'inscription du "Repas Gastronomique des Français" sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité à l'UNESCO. Grand écrivain, amoureux de la Bourgogne et grand œnophile (il a présidé l'Académie du vin de France de 2010 à 2016 et a écrit plusieurs livres sur le vin), il est l'auteur de plus de 20 ouvrages et est le Président d'Honneur du salon « Livres en vignes » au Château du Clos de Vougeot.*

### **Jacky RIGAUX. Le toucher de bouche du Gourmet.**

*Psychologue, Jacky Rigaux a été responsable de la formation continue du secteur « Vigne, Vin, Terroirs » à l'Université de Bourgogne. Ses recherches se sont organisées autour de la thématique du terroir et de la dégustation, dans une perspective historique et épistémologique. Son approche se veut multi-référentielle. Grand défenseur des terroirs, il est aussi un infatigable promoteur de la dégustation géosensorielle du gourmet, c'est-à-dire une dégustation qui conjugue le goût et la connaissance du terroir. Brillant orateur, il aime jongler avec les mots pour transporter l'auditeur dans un monde sensoriel plein de couleurs et de saveurs. Il organise chaque année Les Rencontres Internationales Henri Jayer, Vignerons, Gourmets et Terroirs du Monde.*

### **Gabriel LEPOUSEZ. Quand le cerveau capture les arômes.**

*Agrégé de biologie, docteur en neurosciences, chercheur dans l'unité Perception et Mémoire de l'Institut Pasteur, Gabriel Lepousez est un spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau. Il étudie le système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les données de notre environnement. Passionné de vin, il cherche à comprendre comment se forme le goût du vin, quels sont les phénomènes d'interactions entre les différentes modalités sensorielles et comment notre cerveau construit une image sensorielle à laquelle il associe des émotions et des souvenirs.*

### **Régis GOUGEON. La mémoire du vin.**

*Régis Gougeon est Professeur en chimie et œnologie à l'Université de Bourgogne au sein de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - Jules Guyot, dont il est directeur adjoint. Il est également co-Président du conseil scientifique du pôle Bourgogne Vigne et Vin, groupement d'intérêt public dont l'objectif est de promouvoir une coordination des recherches, de l'enseignement et du transfert dans le domaine de la vigne et du vin à l'échelle du territoire bourguignon. Il s'intéresse plus particulièrement à la chimie du vin et des interfaces œnologiques (vin/liège, vin/bois...), ainsi qu'au développement d'outils analytiques pour l'exploration des messages métaboliques que le vin peut nous transmettre après des années de vieillissement en bouteille.*

### **Jean LELIOUX. Un siècle de menus pour rêver.**

*Ancien Biologiste aux Hospices de Beaune, dont il fut administrateur pendant de nombreuses années, Jean Lelioux est l'auteur d'une technique d'analyse du pouvoir oxydant des vins. Œnophile passionné et passionnant, ardent défenseur des vins et du patrimoine de la Bourgogne, il est aussi éditeur de livres d'art et, à ce titre, a publié en 2014 un ouvrage sur le vin de la Romanée Conti avec Jean-Claude Carrière et Pierre Etaix. Grand amateur d'art et de gastronomie, c'est aussi un libellocœnophile enthousiaste et émerveillé.*

### **Christophe CHAUVEL. La Maison Albert BICHOT et le respect des terroirs.**

*Né à Angers, Christophe Chauvel arrive en Bourgogne en 1982 pour suivre une formation au Lycée Viticole de Beaune. Après une expérience auprès de Jean-Luc Pouteau élu "Meilleur Sommelier du Monde" au Pavillon Elysée Lenôtre à Paris, il décide de reprendre ses études et entreprend une formation d'œnologue, durant 4 ans à Bordeaux. De retour en Bourgogne, et après une expérience passionnante de 7 ans auprès de Pierre Morey (un des précurseurs de la biodynamie à Meursault), il rejoint les Domaines Albert Bichot en 1999. Régisseur du Domaine du Clos Frantin en Côte de Nuits, du Domaine du Pavillon en Côte de Beaune et du Domaine Adélie en Côte Chalonnaise, il les fait bénéficier de ses connaissances avec sa sensibilité des terroirs et la mise en pratique d'une agriculture biologique.*