



# Semaine du Cerveau

au Musée International de la Parfumerie



Du 16 au 19 mars 2017

## DOSSIER DE PRESSE

« SEMAINE DU CERVEAU 2017 »

### PROGRAMME

*Pour les scolaires :*

- **Jeudi 16 mars 2017 à 9h00**

*La mécanique des odeurs*

*Caroline Bushdid*

*Pour le grand public :*

- **Samedi 18 mars 2017 à 15h00**

*Cinq saveurs, sept milliards de goûteurs*

*Sébastien Fiorucci*

- **Dimanche 19 mars 2017 à 15h00**

*Inspirez et détendez vous ! Quand les odeurs nous influencent*

*Jérémie Topin*



### La semaine du cerveau du 16 au 19 mars 2017.

La Semaine du Cerveau sur la Côte d'Azur est un événement de communication et de culture scientifique organisé conjointement par la Société des Neurosciences Française, le CNRS et l'Université Nice - Sophia - Antipolis.

Durant une semaine, de nombreux chercheurs, enseignants-chercheurs, ingénieurs et étudiants présentent à tous les publics les dernières avancées en matière de recherche sur le cerveau.

Cette année au MIP à Grasse, des chercheurs de l'Institut de Chimie de Nice (ICN / CNRS-UNS) interviendront à nouveau dans le cadre de la Semaine du cerveau 2017 au Musée International du Parfum (MIP), auprès des scolaires le jeudi et auprès du grand public le samedi et dimanche après-midi.

**Prenez rendez-vous pour « découvrir » votre cerveau !**

Entrée gratuite pour les conférences

### CONTACT PRESSE

Muriel Courché  
Pays de Grasse  
Tél. : 04 97 05 22 03  
Portable : 06 68 93 02 42  
mcourche@paysdegrasse.fr

### INFORMATIONS ET INSCRIPTION

activites.musees@paysdegrasse.fr  
agallina@paysdegrasse.fr  
Tél : 04 97 05 58 05

« RENCONTRES AVEC  
DES CHERCHEURS »



## Rencontres du MIP pour les scolaires :

**Judi 16 mars 2017 à 9h00**

**La mécanique des odeurs - Animée par Caroline Bushdid**

L'Homme est capable de discriminer plus de mille milliards d'odeurs différentes ! Ce pouvoir extraordinaire s'explique par la formidable complexité du système olfactif. Lors de l'atelier animé par Caroline Bushdid, les participants découvriront comment une molécule est transformée en odeur par notre cerveau. On discutera du rôle central qu'a l'odorat dans la prise alimentaire à travers une dégustation un peu originale ! On finira par aborder le goût et on trompera nos papilles gustatives en transformant une saveur en une autre.

**Caroline Bushdid** est doctorante à l'Institut de Chimie de Nice et passionnée par l'olfaction. Son projet de thèse consiste à décrypter le lien qui existe entre les capteurs de molécules odorantes et l'odeur qu'elles provoquent.

## Rencontres de scientifiques pour le grand public :

**Samedi 18 mars 2017 à 15h00**

**Cinq saveurs, sept milliards de goûteurs - Animée par Sébastien Fiorucci**

Le repas est un moment propice au voyage où, pour satisfaire notre palais, tous nos sens sont en éveil. Or, nous n'apprécions pas tous un aliment de la même façon. Dans ce contexte multisensoriel, la perception des odeurs et des saveurs par notre cerveau influence nos comportements : pourquoi est-ce que nous apprécions tant le sucre ? Peut-on duper notre sens du goût ? Le plaisir de manger évolue-t-il avec l'âge ? Sébastien Fiorucci et Jean Baptiste Chéron retraceront les étapes de la perception olfactive et gustative et tenteront de mettre en évidence pourquoi certaines de nos préférences alimentaires sont inscrites dans nos gènes.

**Sébastien Fiorucci** est enseignant-chercheur à l'Institut de Chimie de Nice. Il travaille sur les mécanismes moléculaires de la perception sensorielle et dirige la thèse de doctorat de Jean-Baptiste Chéron sur la perception de la saveur sucrée.



**Dimanche 19 mars 2017 à 15h00**

**Inspirez et détendez vous ! Quand les odeurs nous influencent - Animée par Jérémie Topin**

Il est facile d'envisager un rôle des odeurs sur notre bien-être. Le système limbique, étroitement lié à notre humeur, notre mémoire ou notre désir sexuel est en effet directement et fortement mobilisé par notre système olfactif. Comment une molécule odorante induit-elle une émotion ? Quels sont les effets des stimulus olfactifs sur notre corps ?

Jérémie Topin présentera les différentes étapes de la perception olfactive et les liens avec le monde des émotions. Ces points seront illustrés par des mesures de la réponse physiologique suite à des stimulations olfactives par des molécules isolées aussi bien que par des mélanges complexes.

**Jérémie Topin** est chercheur postdoctoral à l'Université de Nice, financé par la ville de Nice. Il travaille sur les relations entre structures chimiques, odeurs et émotions.

