



ÉCOLE OUVERTE  
VACANCES DE PRINTEMPS

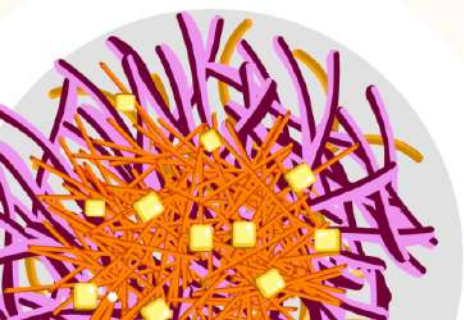


Éthic'  
assiette

8-9-10 AVRIL 2024

*Des ateliers sciences et cuisine  
autour de l'alimentation durable*

Pour 10 collégiens + 10 lycéens  
Participation 10 euros



LYCÉE JULES VERNE  
COLLEGE JEAN MONNET

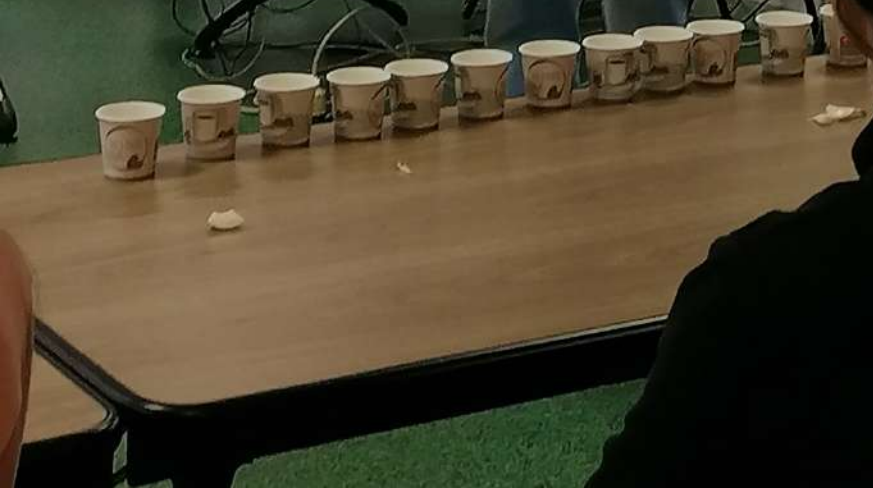


cerveau cuisinier  
Prix Roberval 2022

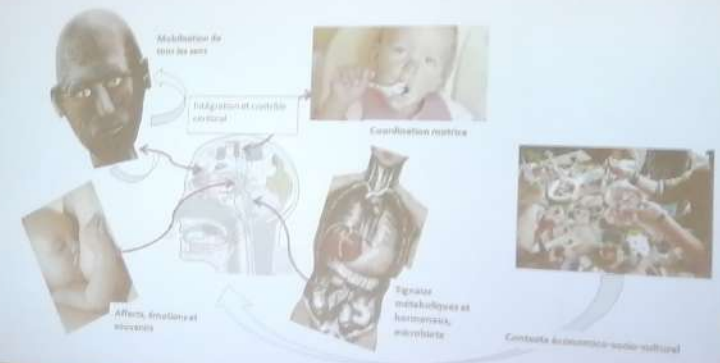
SCUBE  
Association de culture scientifique de Paris-Saclay

DU CER  
AU ME

Roland SA



Manger : une activité neurophysiologique complexe...



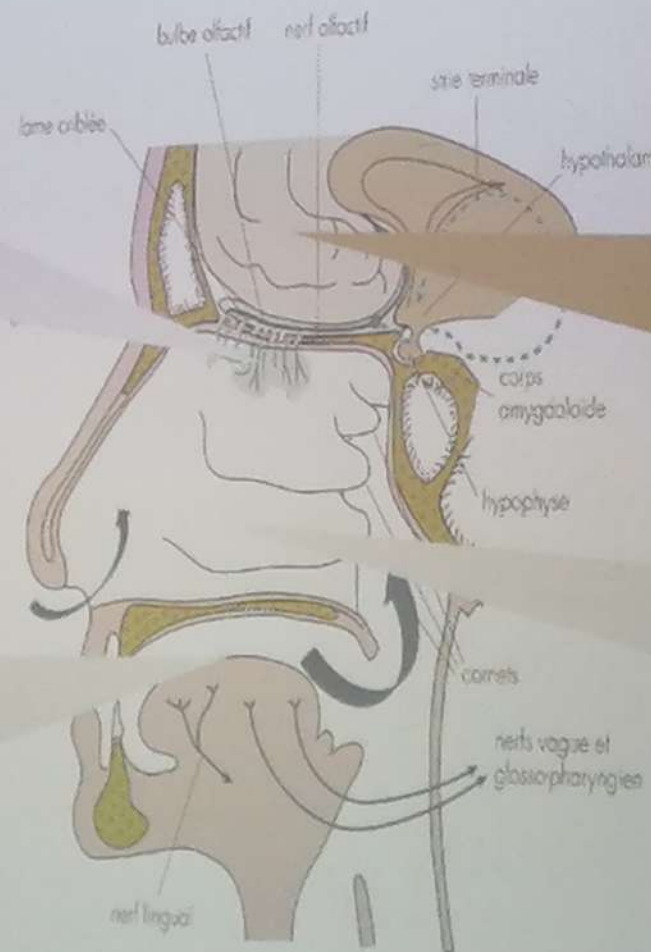
# Le « goût » : 3 sens chimiques

1a) l'épithélium olfactif transforme le signal chimique en un signal nerveux

1b) les cellules des bourgeons du goût reconnaissent les substances sapides

2) Le cerveau traite le signal qui devient une perception, une odeur et/ou un goût

1c) le nerf trijumeau détecte température, texture, irritants



Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) in *Physiologie du goût* :  
« Pour moi, je suis ... persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète »



















Sunday  
FLES

Chef à la m

HANNA







Spécialité normande

Froid de canard

ROSEURK  
ROSEURK

Journée découverte des légumineuses  
et des plantes sauvages comestibles

Lycée Jules Verne - Limours - 9/14/2024

















































ÉCOLE DUCASSE  
PARIS STUDIO























