# FÊTE DE LA SCIENCE TABLE RONDE LE GOÛT DANS TOUS SES ÉTATS



Le goût dans tous ses états : approches neurobiologique, physiologique, historique, linguistique et socioculturelle du goût et des imaginaires culinaires

Mercredi 8 octobre 2025, 9h30-16h

Salle 105 du CICSU, Barre 44-54 - 1er étage Campus Pierre et Marie Curie (Jussieu)

Organisation : Corinne Mencé-Caster, Sorbonne Université et Léo Mariani, Museum national d'histoire naturelle, avec le soutien de l'équipe de la Fête de la Science et de l'Initiative Alimentation.











# Le goût dans tous ses états : approches neurobiologique, physiologique, historique, linguistique et socioculturelle du goût et des imaginaires culinaires 8 octobre 2025

Salle 105 du CICSU, Barre 44-54 - 1er étage Campus Pierre et Marie Curie (Jussieu)

#### 9h30 - Accueil et café

#### 10h

Au-delà du goût : la flaveur, une intégration olfacto-gustative dans le cerveau Hirac Gurden, directeur de recherche en neurosciences, CNRS

#### 11h

## Une plongée ludique dans la physiologie du goût

Khadija El Hadri-Zegouagh et Patricia Serradas, Professeures de biologie et physiologie, Sorbonne Université

#### 12h

### Le goût des possibles

Leo Mariani, MCF du Museum-HDR en Anthropologie

# 13h - Pause déjeuner

#### 14h

Naissance des cuisines régionales et affirmation d'un goût spécifique : ce que nous apprend l'étude comparée de trois réceptaires italiens du 14e siècle

Fabien Faugeron, Maître de conférences en histoire médiévale, Sorbonne Université

#### 15h

Exprimer et traduire le goût : des mots, des métaphores et des (in)traduisibles

Corinne Mencé-Caster, Professeure en linguistique hispanique et romane et Léa Marjanovic, Sorbonne Université