



LE CERVEAU, CE CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

Grasse fait partie des 30 villes françaises impliquées dans la 19^{ème} édition de *La semaine du cerveau*, manifestation d'envergure internationale organisée simultanément dans 62 pays. Du 16 au 19 mars, c'est le Musée International de la Parfumerie qui accueillera trois rencontres avec des intervenants spécialisés dans la recherche sur la perception sensorielle olfactive et gustative par le cerveau.

Cet événement majeur animé par des chercheurs, des enseignants chercheurs, des ingénieurs et des étudiants, a pour objectif de sensibiliser le grand public à l'importance de la recherche, aux avancées scientifiques et aux enjeux de la connaissance du cerveau.

La semaine du cerveau est une chance pour nous. Ces rencontres sont une formidable opportunité pour partager et transmettre notre savoir à un public plus large que celui des journaux scientifiques. Grâce à ces conférences vivantes et participatives, loin des travaux de laboratoire, nous arrivons alors à tisser un véritable lien avec ce public, à faire passer des messages et à faire réagir sur nos recherches, nous explique Jérémie TOPIN, chercheur post-doctoral à l'Université de Nice, intervenant le dimanche 19 mars.

SENTIR ET RESENTIR

Grasse, capitale des parfums, a choisi de mettre à l'honneur pendant *La semaine du cerveau*, des rencontres centrées sur les odeurs, leurs mécanismes, la corrélation avec les saveurs et leurs influences sur les émotions. C'est sous forme de conférences, animées d'expériences, que les scolaires et le grand public pourront découvrir ces mécanismes de traitement de notre cerveau.

Caroline BUSCHDID, doctorante à l'Institut de Chimie de Nice, interviendra pour la deuxième année consécutive auprès des scolaires le jeudi 16 mars avec *La mécanique des odeurs* : passionnée depuis son plus jeune âge par l'odorat, elle s'est construite professionnellement autour de ce sens. *L'olfaction est un thème encore trop peu exploité par la recherche.*



Très longtemps mis de côté par rapport aux autres sens, on découvre aujourd'hui qu'il existe une vraie synergie entre eux, comme par exemple l'odorat qui influence le goût.

Synergie qui passionne également Sébastien FIORUCCI et dont il parlera le samedi 18 mars au grand public dans sa conférence-démonstration **Cinq saveurs, sept milliards de goûteurs**. Cet enseignant-chercheur à l'Institut de Chimie de Nice, travaille sur les mécanismes moléculaires de perception sensorielle des odeurs et des saveurs. Et plus spécifiquement sur son influence sur nos comportements alimentaires.

Jérémy TOPIN, notre 3^{ème} intervenant, est lui aussi convaincu du rôle des odeurs sur les émotions et c'est ce qu'il démontrera lors de sa conférence-expérience **Inspirez-et détendez-vous ! Quand les odeurs nous influencent** le dimanche 19 mars : *C'est un sujet très actuel. On entend beaucoup parler d'aromathérapie, ces composés aromatiques extraits de plantes - « huiles essentielles » - qui auraient des vertus émotionnelles. « Toutefois, des bases scientifiques solides restent à établir dans ce domaine. Mon travail consiste à vérifier l'existence de liens entre une odeur et son effet sur un individu en analysant sa réponse physiologique suite à une stimulation odorante. Je mesure l'évolution du rythme cardiaque ou respiratoire ainsi que d'autres facteurs qui traduisent notre état émotionnel. »*

Des rencontres particulièrement intéressantes qui devraient changer vos perceptions sensorielles !

PROGRAMME DES RENCONTRES

Jeudi 16 mars 2017 à 9h

(pour les scolaires)

« **LA MÉCANIQUE DES ODEURS** », par Carole 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.

Samedi 18 mars 2017 à 15h

(pour le grand public)

« **CINQ SAVEURS, SEPT MILLIARDS DE GOÛTEURS** », 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.

Dimanche 19 mars 2017 à 15h

(pour le grand public)

« **INSPIREZ ET DÉTENDEZ-VOUS ! QUAND LES ODEURS NOUS INFLUENCENT** », 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 stimuli 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.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

N'oubliez pas de vous inscrire pour partager l'enthousiasme de ses 3 intervenants passionnés :

www.museesdegrasse.com

activites.musees@paysdegrasse.fr - agallina@paysdegrasse.fr

Tél. : 04 97 05 58 05

• FAITES AVANCER LA RECHERCHE SUR LE CERVEAU

Les clubs Rotary sont engagés dans l'opération ESPOIR EN TÊTE avec les équipes de Disney France pour collecter des fonds en faveur de la recherche sur le cerveau et ses pathologies.

En avant-première, visionnez le film **LA BELLE ET LA BÊTE** le **17 mars 2017 à 20h** (Cinéma La Strada de Mouans-Sartoux) - 15 € la place (1€ collecté = 1€ donné à la recherche). Réservations au 06 75 72 00 82.

• PARFUMS, US ET COUTUMES

Les clubs Rotary de Grasse vous attendent au Palais des Congrès le **9 avril de 10h à 17h** pour la traditionnelle JOURNÉE DU PARFUM et son concours de nez avec la participation des parfumeurs des plus grandes maisons de Grasse.