

Cuisinons les sciences

Stand - Ateliers - Conférences



À partir d'aliments de base de notre alimentation quotidienne, menons l'enquête pour révéler quelques transformations fondamentales à l'origine de leur consistance, de leur couleur, de leur odeur, de leur façon de se mélanger ou non et... de leur goût ! Ce qui se passe dans nos casseroles, sous nos batteurs, dans nos chinois n'aura plus aucun secret pour vous !

EN BREF

Nature

Activités pédagogiques de découverte à caractère scientifique

Principe général

À travers des expériences pour la plupart reproductibles à la maison, le public touche du doigt quelques-uns des mille et un trésors physico-chimiques qui président la transformation des aliments les plus courants et qui agrémentent les secrets de nos cuisines.

Le médiateur scientifique travaillera en interactivité avec le public, adaptant en permanence son discours et ses outils à son audience, (âge, connaissances, questions, réactions, étonnements...). Son savoir-faire en matière de pédagogie, ses connaissances scientifiques et son savoir-être sont là pour garantir une rencontre de qualité avec et entre les participants.

Objectifs

- Découvrir et réinterpréter des phénomènes du quotidien avec l'œil du scientifique ;
- Expérimenter la démarche scientifique : observer, décrire, comparer, émettre des hypothèses, échanger avec les autres, etc. ;
- Appréhender de manière ludique les notions de transformation et de réactions physico-chimiques ;
- Vivre un moment convivial et riche des échanges et interactions du groupe.

Public

Adaptations :

- aux scolaires : CE2-CM2, collégiens, lycéens ;
- à un public familial ;
- à un public adulte ;
- à un public sénior.

Lieux d'accueil

Intervention dans les établissements scolaires, centres de loisirs, centres culturels et scientifiques, centres sociaux, médiathèques, bibliothèques, cuisines et toutes structures ou espaces réunissant les conditions ci-dessous.

Besoins techniques :

Électricité et un point d'eau à proximité.



ATELIERS

« *Cuisinons les sciences pour découvrir les acides et les bases* »

Expérimentation de la réaction chimique et étude des propriétés des molécules : acide, base, indicateur coloré, transformation chimique et réaction acido-basique.

« *Cuisinons les sciences pour découvrir les émulsions* »

Expérimentation de la réaction chimique et étude des propriétés des molécules : miscibilité, émulsion, décantation, tensio-actifs et influence des outils et du « tour de main » sur la qualité des mélanges.

« *Cuisinons les sciences pour découvrir les acides, les bases et les émulsions* »

Atelier de 2h regroupant les notions présentées dans les deux ateliers précédents.

Les ateliers se déroulent selon un fil conducteur où les participants sont accompagnés par un médiateur scientifique pour expérimenter par eux-mêmes et découvrir pas à pas la thématique.

Durée :
1h

Effectif limité :
15 personnes

Pour les jeunes
à partir du CE2



STAND

Les thématiques développées :

- Les acides et bases

Aidés d'un espion, le chou rouge, les participants traquent les acides et les bases de nos aliments et découvrent le principe même d'une réaction chimique.

- Les mousses, les gels et les émulsions

À partir d'aliments de base de notre alimentation quotidienne, révélons quelques transformations fondamentales à l'origine de leur consistance ! Ce sera l'occasion d'expérimenter la fermentation (fromages, yaourts), de faire du beurre, de découvrir les secrets de la mayonnaise, et même de s'entraîner à faire des grumeaux !

- La cuisson et ses secrets

Dans la cuisine, de nombreux facteurs permettent de transformer la couleur, la consistance et... le goût ! L'exemple de l'œuf est parlant : en neige, au plat, à la coque, dur, etc. Quels procédés chimiques se cachent derrière ces transformations ?

**Témoin, cobaye,
expérimentateur...
Le public, libre d'aller
et venir, s'investit
dans les expériences
et les discussions
qui en découlent.**

Durée :
½ journée à plusieurs
jours consécutifs

Effectif :
non limité

Pour petits et grands



CONFÉRENCES EXPÉRIMENTALES & PARTICIPATIVES

« *Les yeux dans les œufs* »

En neige, en mayonnaise, au plat, à la coque, dur, enquêtons sur ces transformations fondamentales à l'origine de la consistance, de la couleur et de la fonction des œufs dans diverses préparations culinaires !

« *En tête à tête avec le lait* »

Au-delà de son apparence pure, lisse et homogène, le lait cache sous sa robe blanche bien des trésors pour nos compositions culinaires. Avec un zest de chimie et une pincée de physique le lait deviendra tour à tour mousse, crème, beurre ou fromage qui ravissent nos papilles.

« *De l'eau sur le feu* »

Les livres de cuisine l'ignorent allègrement et pourtant en pratique elle est l'ingrédient numéro 1 de nos recettes : l'eau ! C'est elle qui assure des cuissons douces, des mélanges délicats et des textures parfaites ! Découvrez les pouvoirs de l'eau en cuisine, et elle ne passera plus jamais inaperçue à vos yeux !

« *Cuisinons les sciences à -78°C* »

Glace sèche, sorbet, crème glacée, cocktail fumant... N'ayez pas froid aux yeux ! Physique et chimie vous invitent dans un voyage culinaire et moléculaire à -78°C.

**Le médiateur culturel
des sciences réalise
des expériences en
direct.
Le public participe à
l'élaboration des
conclusions qui en
découlent.**

Durée :
Environ 1h00

Effectif limité :
50 maximum

Adaptations pour les
familles, les adultes,
les seniors, les
collégiens et lycéens

RÉFÉRENCES

Conseil scientifique

Doc en Stock, Romain Bouteille

Création 2011.

Ils nous font confiance :

Dans le cadre de manifestations du type Fête de la science, Salons professionnels, cycles de conférences, évènementiels thématiques, journées portes ouvertes, activités scolaires et périscolaires :

l'Arche des métiers (CCSTI de l'Ardèche),

les communes de Meyreuil, Saint-Priest, Gignac la Nerthe, Sisteron, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Privas, Dunnière-sur-Eyrieux, Annonay, Le Cheylard,

la Ville de Marseille, la Communauté d'agglomération Privas centre Ardèche, la Communauté de communes Val'Eyrieux,

le Département d'Ardèche,

l'Association pour la Réadaptation Sociale, le Lycée professionnel Emile Zola à Aix-en-Provence.

LES CONFÉRENCIERS

Tous les conférenciers sont des médiateurs culturels des sciences dotés d'une formation scientifique bac+4 minimum et d'une expérience confirmée en médiation face public.

La majorité des conférences sont assurées par Clara Bensoussan et Alexandra de Kaenel, directrices associées. En fonction de nos disponibilités, nous étoffons notre équipe en faisant appel à des médiateurs scientifiques compétents avec lesquels nous avons l'habitude de travailler et qui sont formés sur nos conférences.



Clara Bensoussan & Alexandra de Kaenel
Co-directrices de l'agence Toile de fond

QUI SOMMES-NOUS ?

Toile de fond est une agence de communication des sciences.

Agitateurs de curiosités, déclencheurs d'émotions, fédérateurs d'échange et de partage c'est en douceur, en surprise et en humour que nous accompagnons vos publics au cœur de contenus scientifiques poussés.

Toile de fond est dirigée par deux scientifiques de formation, Clara et Alexandra dont la complicité a commencé sur les bancs de l'Université Denis Diderot. Passionnées par tout ce que les sciences offrent à découvrir, elles se sont tournées vers un master de communication scientifique et technique et se consacrent depuis à mettre les sciences en histoire, en scènes, en image et en humour pour les partager avec le plus grand nombre.

Depuis sa création, Toile de fond s'applique à surprendre et titiller la curiosité des uns et des autres en se jouant des a priori et des idées reçues pour initier des moments de plaisir et de découverte autour des sciences.

L'agence développe ses projets sur des supports variés : la vidéo, le multimédia, le théâtre, la médiation orale, les expositions, la rédaction de textes et s'implique dans la formation à la prise de parole en public. Ses créations propres ou sur mesure tournent dans différentes villes de France.

TOILE DE FOND

Agence de médiation culturelle des sciences

Clara Bensoussan

28, rue François Arago

13005 Marseille

06 63 73 66 86

clara.bensoussan@toiledefond.fr



Alexandra de Kaenel

10, rue Branly

44000 Nantes

06 20 35 29 81

alexandra.dekaenel@toiledefond.fr