

NUIT ALUMNI 23 MARS 2018

Nourriture intelligente et intelligence de se nourrir

Dans le **réseau Alumni**
de **l'Université de Strasbourg**
on ne multiplie pas
les contacts.

On se rencontre.

Restons connectés, vraiment.



Réseautage

Carrière
Savoirs
Entraide

Étudiants, diplômés,
doctorants, personnels
→ alumni.unistra.fr

NUIT ALUMNI 23 MARS 2018

Nourriture intelligente et intelligence de se nourrir

Olivier Meyer est chef cuisinier et designer culinaire. Il repense l'instant du repas et donne une intention à son acte avant de commencer à travailler les aliments. Sa réflexion permet de valoriser la thématique des « Intelligences » pour dégager du sens et bousculer les rapports du consommateur avec sa nourriture. Contenant ou manière de manger inhabituels, il joue sur tous les codes pour bouleverser un repas, et le transformer en performance.

Pour cette soirée spéciale, notre chef va travailler sur la **nourriture intelligente**, ou comment bien se nourrir pour **stimuler ses sens**, favoriser le **bon fonctionnement de son cerveau**.

Il va montrer également comment la recherche de notre nourriture **stimule notre instinct**, et aiguise notre appétit. Il s'agit de **l'intelligence et éducation du goût** tout au long de la vie.

Il va développer un **dispositif esthétique et délicieux** autour des anciens ingrédients (par exemple, les anciens légumes "disparus" utilisés par nos ancêtres pour leurs vertus) et autour de techno food, la cuisine innovante (autour de nouveaux ingrédients, comme les insectes ou les algues par exemple).

Il nous proposera ensuite un **buffet - découverte** autour des aliments d'aujourd'hui spécifiquement bons pour stimuler le cerveau.

Laissons-nous tout simplement surprendre !