



Bien manger pour bien vivre Mer, Science, Art et Gastronomie

Stars N Bar, Monaco

23 Mars 2020, 18h30-21h00

L'INSTITUT DE SCIENCE ET ETHIQUE LE CENTRE SCIENTIFIQUE DE MONACO VOUS PROPOSENT UNE SOIRÉE COCKTAIL-CONFÉRENCE INTITULÉE « BIEN MANGER POUR BIEN VIVRE. MER, SCIENCE, ART ET GASTRONOMIE »

"Face à des enjeux qui ne cessent d'évoluer, depuis les modes de production, aux approvisionnements, jusqu'à la gestion des déchets, les chefs s'efforcent d'améliorer leurs pratiques", explique Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

Durant cette soirée, la **réflexion** sera menée autour des connaissances scientifiques sur la **phylogénie marine**, des bienfaits nutritionnels de la mer et de l'évolution de l'homme vis-à-vis de l'alimentation grâce à différents médias : la science pour faire l'état des lieux des connaissances et se projeter dans l'avenir, l'art, l'éthique et la gastronomie pour réveiller les consciences et **questionner** sur notre consommation.



AU PROGRAMME

Cette soirée est dédiée à la **gastronomie** et le **rapport de l'homme à l'océan** comme source nutritionnelle. L'alimentation constitue une organisation éphémère qu'il faut sans cesse renouveler : **l'impact de la surpêche** sur la biodiversité marine nous amène à réfléchir sur notre avenir. Quelles sont les **alternatives** possibles pour bien manger ? Quel est notre savoir en matière de **ressources marines consommables** ? Quel avenir décidons-nous pour bien consommer ?

- 👉 **Phylogénie gastronomique** : un bref aperçu de la zoologie de nos assiettes.

Pr. Denis Allemand, Directeur scientifique du [Centre Scientifique de Monaco](#).

- 👉 **Bienfaits nutritionnels de l'océan**

Pr. Stéphane Schneider, Professeur de gastro-entérologie et nutrition au CHU de Nice, Directeur de l'Unité de Support Nutritionnel du Pôle Digestif de l'Hôpital UNIVERSITAIRE de l'Archet à Nice, Directeur du Comité de liaison alimentation & nutrition du [CHU](#) de Nice.

- 👉 **Gastronomie et océan.**

Mr Marcel Ravin, Chef [Monte-Carlo Bay Hotel & Resort](#), Monaco.

- 👉 **L'aquaculture : l'avenir de nos assiettes ?**

Mr Brice Cachia, [Les Perles de Monaco](#).

- 👉 **Quel cheminement vers une pêche responsable... et plus encore**

Mr David Sussmann, Fondateur de [Seafoodia](#) et Président de la [Fondation Pure Ocean](#)

- 👉 **Réflexion éthico-gastronomique sur le rapport de l'homme à l'océan.**

Dr Michèle Barbier, Fondatrice et Directrice de l'[Institut de Science et Ethique](#), Nice.

- 👉 **Entre biodiversité et gastronomie, place aux artistes : la bourse ou la vie**

Mme Agnès Roux (Artiste à media multiples), Mr Ilia Vasilev-Osokin (Musicien/compositeur) et Mme Jossia Jeanne Micheline (artiste/performer), [Le Logoscope](#), Monaco.

* Installation sonore performative et participative avec dégustation proposée par Marcel Ravin en collaboration avec Agnès Roux.