

fête de la Science

en Pays Beaume-Drobie

octobre - novembre 2026

SAVEURS

SAVANTES

la science dans nos assiettes

ateliers
spectacle
projection
conférence
promenade
dégustations
rencontres d'auteurs

dans les bibliothèques & médiathèques



SAVEURS	
	SAVANTES
la science dans nos assiettes	

Cette année, les bibliothèques et médiathèques de la Communauté de communes du Pays Beaume-Drobie participent à la Fête de la science. Il faut dire que le thème national, **Saveurs savantes : la science dans nos assiettes**, est particulièrement inspirant, entre connaissances et sens gourmands.

Au fil d'une dizaine d'ateliers, de rencontres d'auteurs et de spectacle et de conférence, petits et grands sont invités à découvrir les multiples facettes de nos assiettes.

Les saveurs sont d'abord celles des produits et du travail qui a permis de les façonner : plantes sauvages comestibles, arbres fruitiers, animaux domestiqués...

La science permet aujourd'hui de restituer leur histoire.

Mais les saveurs sont aussi une affaire physico-chimique avec l'action des micro-organismes dans les aliments, ou les illusions sensorielles du cerveau qui s'égare entre odorat, vue et papilles.

Deux ateliers leurs seront consacrés avec le *Centre des cultures scientifiques, techniques et industrielles de l'Ardèche*.

Des évolutions contemporaines de la cuisine sont elles aussi étroitement liées aux avancées scientifiques. La cuisine moléculaire sera ainsi à l'honneur avec un atelier animé par l'association *Les Savants fous*.

Au programme, l'azote liquide pour des manipulations et des cuissons surprenantes.

Enfin, la science et les saveurs se racontent et se savourent. Un spectacle mêlant histoires, contes et crêpes gourmandes complète ce programme placé sous le signe de la curiosité, de la découverte et du plaisir.

A découvrir dans les bibliothèques et médiathèques du Pays Beaume-Drobie et à Castanea - espace découverte de la châtaigne d'Ardèche tout au long de l'automne.

Vos bibliothécaires

samedi 10 octobre - Castanea - Joyeuse

Balade au cœur du patrimoine fruitier

Conférence rencontre avec Patrick Challaye auteur de *Balades en Ardèche au cœur du patrimoine fruitier*.

La main de l'homme est partout visible en Ardèche. Calades, ponts, voies ferrées, coopératives agricoles, témoignent d'un passé laborieux mais le patrimoine ne se limite pas à la pierre.

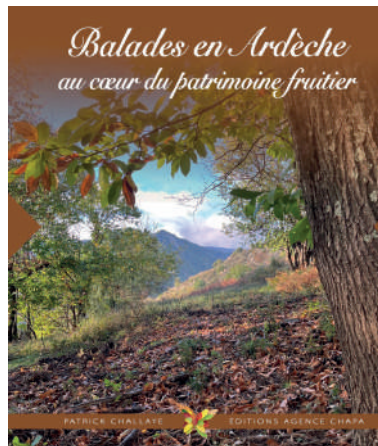
Les arbres fruitiers ont assuré aux habitants de l'Ardèche, génération après génération, une part essentielle de leur subsistance.

De cette histoire patiente faite d'observations, de sélections et de greffages, subsistent près de 300 variétés de fruits - châtaignes, pommes, poires, cerises, pêches...

Des savoirs empiriques en botanique, acquis au fil des générations qui offrent un panel infini de saveurs, de textures, de couleurs pour le plus grand plaisir des papilles.

Un patrimoine exceptionnel, sans pesticide, sans manipulation génétique, adapté à nos terroirs...

Le verre de l'amitié clôturera la rencontre pour prolonger les échanges avec l'auteur.



Patrick Challaye est ethnobotaniste, pomologue (spécialiste des fruits anciens). Il a publié de nombreux ouvrages sur les variétés de fruits anciennes, dont *Balades en Ardèche au cœur du patrimoine fruitiers* (édition Chapas, 2026, 344 p.), *Châtaignes et châtaigniers en régions méditerranéennes françaises* (Edisud, 2000, 167 p.). Il a dirigé pendant près de 20 ans les revues *La Belle Lurette* et *Savoir de terroir*.

Où ? Castanea - Espace découverte de la châtaigne d'Ardèche
Parvis de l'Église, 07260 Joyeuse

Quand ? samedi 10 octobre | 18 h 00 | durée 1 h 30 + échanges

Renseignements : 04 75 39 90 66 | contact@castanea-ardeche.com

samedi 17 octobre - bibliothèque de Rosières

Notre alimentation à la loupe !

Pain, fromage, levure, choucroute, vin... êtes-vous sûr de connaître leurs secrets ? Venez les observer pour découvrir les mystères de la transformation de ces aliments : les micro-organismes !

Après avoir découvert ou redécouvert ce que sont les micro-organismes, comment les reconnaître et les associer aux aliments qu'ils permettent de fabriquer, observez vos préparations de levures au microscope ainsi que différents fromages et du kéfir.

Découvrez aussi depuis quand l'Homme mange des produits transformés avec l'aide précieuse des micro-organismes et les bouleversements qu'ils ont apportés dans son alimentation.



Atelier animé par l'Arche des métiers - centre des cultures scientifiques, techniques et industrielles de l'Ardèche.

Les mystères du fromage et du vin

Comment passer du raisin aux multiples vins ? Du lait à plus de 300 fromages différents ? Une aventure naturelle mais néanmoins physico-chimique...

Les fromagers de Terra cabra et un vigneron indépendant feront découvrir tout au long de l'après-midi les mystères de leur travail et leurs savoir-faire, sans oublier la dégustation de leurs produits.

Où ? bibliothèque de Rosières, av. Jean André, 07260 Rosières

Quand ? samedi 17 octobre | de 14 h 30 à 17 h 30

Renseignements : 06 76 95 62 74 | culture@pays-beaumedrobie.com



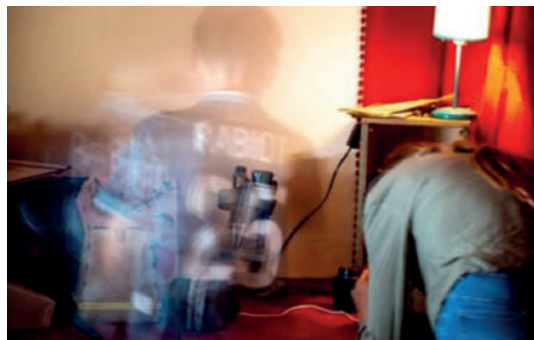


samedi 17 octobre - Trait d'Union à Joyeuse (ancien collège)

En transition, ou Le cabinet des curieux...

Jeu interactif sur les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation aujourd'hui, porté par un collectif d'artistes et de chercheuses.

Cette création prend la forme d'un jeu immersif et interactif itinérant. Un escape-game où le spectateur est immergé dans un espace dédié à l'observatoire du vivant, où s'entremêlent objets détournés, articles de journaux, archives et dispositifs numériques. Cet environnement sensoriel et intrigant crée les conditions d'une exploration active et ludique.



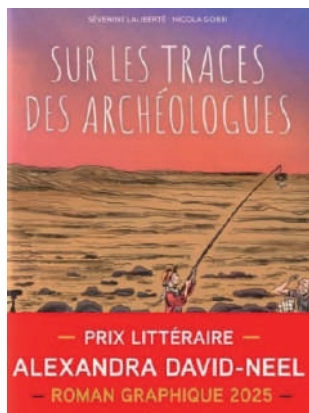
Où ? salle Micro-Folie du Polinno, 4 rue du Soulège, 07260 Joyeuse

Quand ? samedi 17 octobre | de 10 h 00 à 19 h 00

Renseignements : 07 84 75 60 065 | microfolie@pays-beaumedrobie.com

vendredi 23 octobre - bibliothèque de Chandolas

Plongée dans l'histoire de l'alimentation



Notre alimentation a une histoire plurimillénaire, depuis les régimes des chasseurs cueilleurs en passant par la domestication animale. Des saveurs et des pratiques que la recherche archéologique révèle, en particulier grâce aux travaux accomplis par les équipes du laboratoire CNRS de Jalès, à Berrias, à découvrir en BD et en film...

Sur la trace des archéologues

Séverine Sanz-Laliberté, archéologue, mais aussi autrice en association avec Nicolas Gobbi, présentera son roman graphique *Sur la trace des archéologues*. Une équipe internationale d'archéologues explore le cœur des déserts et des steppes pour en apprendre plus sur les énigmatiques *desert kites*... du cerf-volant à l'alimentation en passant par l'archéologie.

Prix Alexandra David Neel du livre de voyage, d'aventure et d'exploration 2025.

Séverine Sanz-Laliberté - Nicolas Gobbi, *Sur les trace des archéologues*, éditions Steinkis, Paris, 2025, 184 p.



Le mystère des cerfs-volants du désert

Nathalie Laville, documentariste, suit les recherches à la découverte des *desert kites*, bâtis, pour certains, 7000 ans avant notre ère. Qui les a conçus et pourquoi ? Comment fonctionnent-ils ?

Le mystère des cerfs-volants du désert | film documentaire de Nathalie Laville | France.tv | 2025 | 1 h 30



Où ? bibliothèque de Chandolas, Le Verdal, 07230 Chandolas

Quand ? vendredi 23 octobre | rencontre d'auteur à 18 h 30 ; film documentaire à 20 h 30. Collation prévue entre les deux.

Renseignements : 06 76 95 62 74 | culture@pays-beaumedrobie.com

samedi 31 octobre - bibliothèque de Lablachère

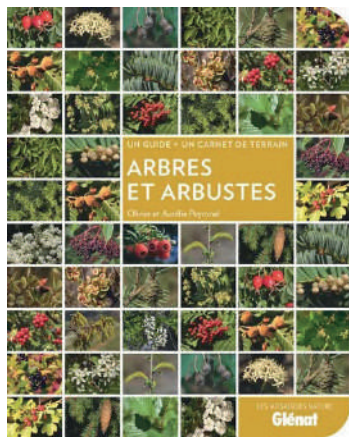
Saveurs et botanique. A la rencontre des saveurs sauvages...

Partir en promenade pédestre depuis la bibliothèque au fil des chemins du village. Y découvrir les plantes sauvages comestibles. Une initiation grandeur nature pour les identifier, savoir les reconnaître, comprendre comment en tirer parti en cuisine.

Terminer la journée avec la préparation et la consommation de la cueillette du jour. Les plus grands chefs mettent la flore sauvage à l'honneur. Pourquoi pas vous ?



Olivier Peyronel, ethnobotaniste et guide nature, partage depuis plus de vingt ans ses connaissances de la botanique ardéchoise. À travers ses ouvrages comme lors de ses sorties sur le terrain, il transmet avec pédagogie les richesses de la flore et les savoirs liés aux plantes. A l'occasion de la balade découverte, il présentera les ouvrages dont il est l'auteur :



Découvrir la flore des gorges de l'Ardèche et de leurs plateaux (Glénat, 2014), consacré à 229 espèces végétales,

Arbres et arbustes, un guide, un carnet de terrain (Glénat, 2021), qui présente 40 espèces avec un texte comportant une description de chacune, de sa biologie et de son écologie, mais aussi des espèces voisines. Le tout est doublé d'une fiche « technique » complète et de clés d'observation et d'identifications pratiques.

**Prévoir de bonnes chaussures et de l'eau pour la promenade.
Niveau facile.**

Où ? bibliothèque de Lablachère, place de la Mairie, 07260 Lablachère

Quand ? samedi 31 octobre | départ à 14 h précises | durée 3 h 00

Renseignements : 06 76 95 62 74 | culture@pays-beaumedrobie.com

samedi 7 novembre - médiathèque de Joyeuse

Comment contes et crêpes sont arrivés en Bretagne...

contes gourmands !

Au début du spectacle, David Le Gall prépare de la pâte avec l'aide des spectateurs. Il va ensuite cuisiner de savoureuses crêpes tout en racontant des histoires. L'odeur va se répandre dans toute la salle et chatouiller les narines des spectateurs.

Autrefois, les villageois avaient pris l'habitude, à la tombée de la nuit, de se regrouper autour du feu de la cheminée. En début de soirée, l'ambiance était gaie, les langues allaient bon train, mais, peu à peu, s'installait ce que tous redoutaient, l'ennui. Alors, chacun baissait la tête et attendait tristement l'heure de se coucher. Jusqu'au jour où trois



petits coups résonnent contre la porte.

«Entrez !» dit, un peu inquiet, le maître de maison....

« Ce spectacle plein d'humour et de poésie, saupoudré de musique, saura réjouir aussi bien les enfants que les adultes. Il réussit à marier l'esprit des contes traditionnels avec une écriture et une forme plus contemporaines. Il est interactif et entraîne avec délice le public dans une veillée d'autrefois, au coin du feu, en Bretagne »

Comédien, metteur en scène, conteur, auteur, David Le Gall a fait ses études au Conservatoire National d'Art Dramatique de Rennes. En 1989, il obtient son diplôme avec félicitations du jury. Il joue ensuite dans de nombreuses pièces et oriente son travail vers le conte. Par la suite, chaque année, un nouveau spectacle est créé, de nouvelles histoires voient le jour...

Création de et par David Le Gall

Où ? médiathèque de Joyeuse, 4 rue du Soulège, 07260 Joyeuse

Quand ? samedi 7 novembre | 16 h 00 | durée 1 h 30

Renseignements : 06 76 95 62 74 | culture@pays-beaumedrobie.com

samedi 14 novembre - médiathèque de Valgorge

Illusions dans les saveurs

Notre cerveau s'appuie fortement sur nos sens pour interpréter les saveurs. Venez le mettre à l'épreuve en le confrontant à des odeurs et des couleurs : saurez-vous retrouver la véritable saveur ?

Cet atelier pour tous les publics permet de tester l'odorat en mélangeant les odeurs avec les « fausses couleurs associées » par exemple le flacon contenant l'odeur de menthe est coloré en rose, la lavande en jaune... De même pour le goût avec des sirops et des colorants alimentaires.

Pour découvrir comment notre perception visuelle est influencée par de nombreux facteurs autres que les saveurs elles-mêmes, comment cela influence notre perception gustative et dupe notre cerveau...

Des expériences qui amènent à considérer autrement tous les plats, leurs fumets et leurs couleurs.

Atelier animé par l'Arche des métiers - centre des cultures scientifiques, techniques et industrielles de l'Ardèche.



Où ? médiathèque de Valgorge, Le Villard, 07110 Valgorge

Quand ? samedi 14 novembre | 14 h 30 - 17 h 30 | durée 1 h 30

Renseignements : 04 28 91 01 73

mediatheque.valgorge@pays-beaumedrobie.com

samedi 21 novembre - médiathèque de Joyeuse

Quand la chimie s'invite en cuisine : les secrets de la gastronomie moléculaire

Que mangeons-nous réellement aujourd'hui ? Entre les produits ultra-transformés de l'industrie agroalimentaire et le renouveau du « fait maison », notre rapport à la nourriture et les méthodes culinaires ont profondément évolué au fil des générations.

Mais au fond, qu'est-ce que la cuisine moléculaire ?

Loin d'être de la simple science-fiction, cuisiner n'est rien d'autre que de la chimie appliquée. À travers des manipulations concrètes, venez explorer les mécanismes physico-chimiques qui transforment la matière au quotidien :

Émulsions et mousses : comprendre les interactions entre l'eau, les lipides et l'air pour maîtriser la texture et la stabilité d'une préparation.

Sphérification et gélification : décrypter les réactions chimiques (alginate, lactate de calcium, gélifiants naturels) pour créer des billes au cœur liquide et jouer sur de nouvelles consistances.

Dégustation et analyse : tester et comprendre comment textures et saveurs interagissent pour tromper ou émerveiller nos sens.

Une expérience participative qui démystifie l'assiette moderne et invite à poser un regard à la fois scientifique et gourmand sur notre alimentation.

Atelier animé par Florian Plomb - Les Savants fous

Où ? médiathèque de Joyeuse, 4 rue du Soulège 07260 Joyeuse

Quand ? samedi 21 novembre | 13 h 30 - 15 h 30 & 16 h - 18 h | durée : 2 h 00

Renseignements : 06 76 95 62 74

Inscription obligatoire : (15 personnes maximum par atelier)
accueil.mediatheque.joyeuse@pays-beaumedrobie.com





Dans les bibliothèques et médiathèques

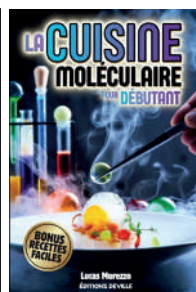
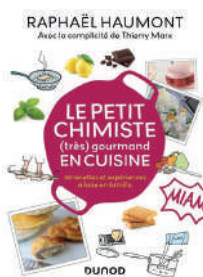
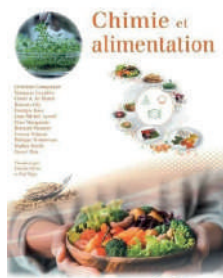


Les treize bibliothèques et médiathèques du Pays Beaume-Drobie vous accueillent et vous proposent des documents sur la science, la cuisine et les saveurs.

Adultes, jeunesse, romans, documentaires, BD...
Il y en a pour tous les goûts et tous les âges.

Catalogue disponible sur

<https://bibliotheques.pays-beaumedrobie.com>



fête de la Science

samedi 10 octobre - espace Castanea - Joyeuse

Balade au cœur du patrimoine fruitier

rencontre d'auteur & conférence avec Patrick Challaye

samedi 17 octobre - bibliothèque de Rosières

Notre alimentation à la loupe !

atelier micro organismes & dégustation

samedi 17 octobre - microfolie - Joyeuse

En transition, ou Le cabinet des curieux...

atelier jeu microfolie

vendredi 23 octobre - bibliothèque de Chandolas

Plongée dans l'histoire de l'alimentation

rencontre d'autrice - projection documentaire

samedi 31 octobre - bibliothèque de Lablachère

A la rencontre des saveurs sauvages...

découverte nature & rencontre d'auteur

samedi 7 novembre - médiathèque de Joyeuse

Comment contes et crêpes sont arrivés en Bretagne

contes gourmands !

samedi 14 novembre - médiathèque de Valgorge

Illusions dans les saveurs

ateliers famille

samedi 21 novembre - médiathèque de Joyeuse

Quand la chimie s'invite en cuisine

atelier les secrets de la gastronomie moléculaire

Toutes les activités sont gratuites.