



## **Art contemporain au Meix Roblin**

**58230 Gouloux**

### **Projet d'ateliers sensoriels les 28 et 29 août 2010**

Dans le cadre du cycle artistique consacré aux sens, l'association développe en 2010 le sujet du Goût.

Pour expliquer, faire ressentir ce que sont les organes sensoriels et quels sont leurs fonctionnements, surtout pour en profiter pleinement, Claudie Héline propose cinq interventions d'une heure pour un groupe d'une douzaine de personnes.

1 – Dégustation à l'aveugle en verres noirs : la vue nous renseigne et nous influence beaucoup sur nos jugements. Privés de la vue, nous explorerons différents vins avec notre nez et la bouche. Nous apprécierons alors d'une autre manière et verrons à quel point il est important de rester honnête avec son ressenti, le subjectif nous guette !

2 – Dégustation des vins blancs de la Nièvre : Pouilly-Fumé, Pouilly/Loire, Coteaux du Giennois, Coteaux de Tannay. Découverte de quatre cépages, des vinifications, des sols, de l'histoire : Sauvignon, Melon de Bourgogne, Chasselas, Chardonnay

3- Expérimentation des cinq saveurs : salé, sucré, acide, amer, umami. Trouver son seuil de perception et identification de chacune des saveurs à partir des substances pures mélangées à de l'eau. Explication des mécanismes de perception impliqués dans la dégustation.

4 – Dégustation de pain suivant un protocole de dégustation pré-établi par l'analyse sensorielle. Si possible, nous cuisons nous-même ces pains dans le four à pain nouvellement mis en service

ou Cueillette d'herbes et fruits sauvages comestibles, un livret de recettes pour cuisiner ces ingrédients sera fourni.

5 – Dégustation des vins rosés et rouges de la Nièvre : Coteaux du Giennois, Coteaux de Tannay. Découverte de deux cépages, des vinifications, des sols, de l'histoire : Pinot noir, Gamay, en mono-cépage ou en assemblage.



Ateliers proposés par :

**Claudie Héline**, animatrice d'ateliers de cuisine et de dégustation, diplômée en Analyse sensorielle et Dégustation à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse (Université de Provence), titulaire du certificat anglais Wine and Spirit Education Trust, photographe, créatrice du festival **fringales**, Art visuel et Aliment.

**Budget :**

10 verres noirs : 50 €

Vins : 80 à 100 €

Ingrédients / produits œnologiques : 50€

Prestations sur 2 jours dont déplacement : 250€

Total : 450 € TTC

**Contacts :**

Claudie Héline - 6 rue Pasteur – 89200 Avallon

Tél : 03 86 34 11 68 / 06 16 08 18 90

[claudieheline@yahoo.fr](mailto:claudieheline@yahoo.fr)