



TROPHÉE DES SCIENCES

A l'occasion de la remise des prix du premier *Trophée des sciences*, l'Université de Genève vous invite à un débat sur le thème de l'art, des sciences et de la cuisine :

Que mangerons-nous en 2050 ?

Qu'est-ce que la chimie et la biologie peuvent apporter à la cuisine et à l'art?

le vendredi 23 novembre à 18h

Cité des métiers, espace Forum, Palexpo

Cette conférence a lieu dans le cadre du premier *Trophée des sciences*, un concours récompensant les plus belles œuvres réalisées par les apprentis laborantins de chimie et biologie de Suisse romande. Venez découvrir ces œuvres, créées uniquement au moyen de procédés biologiques -BioArt- ou chimiques - ChemicalArt-, sur le stand de l'Université de Genève et participez au prix du public en votant pour la création qui vous plaît le plus (du mardi 20 au vendredi 23 novembre).

La cérémonie sera suivie d'un apéritif.

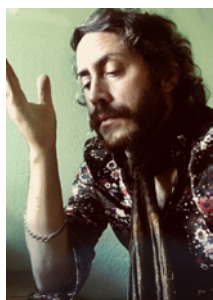
Cité des Métiers | Halle 6 de Palexpo | 20-25 novembre 2018 | Entrée gratuite

LES INTERVENANTS DU DÉBAT



Dr Dao NGUYEN - SCIENTIFIQUE

Responsable de la formation des apprentis laborantins au sein de l'Université de Genève, elle est passionnée d'enseignement, de cuisine et d'art. Elle intègre la cuisine dans ses cours et s'en sert pour susciter des vocations scientifiques auprès des jeunes.



Anthony Cédric VUAGNIAUX - ARTISTE

Artiste accompli, auteur-compositeur-interprète-réalisateur et multi-instrumentiste genevois, il produit de nombreux court-métrages pour lesquels il reçoit de prestigieuses récompenses internationales, telles que le «Hollywood International Moving Picture Film Festival» ou le «New York State International Film Festival». Il réalise de nombreuses vidéos pour le canton, notamment pour la Comédie de Genève, le Musée d'ethnographie, Swatch clocks ou encore Noctambus.



Pasquale ALTOMONTE - CUISINIER

Cuisinier, il a participé à plus d'une vingtaine de concours culinaires tels que le Cuisinier d'Or, le Grand Prix Joseph Favre, le Swiss Culinary Cup, ou encore l'International Note by Note Cooking qui lui a valu d'être sacré champion du monde à deux reprises. Les sciences sont très présentes dans ses créations culinaires !