



COMMUNIQUE DE PRESSE

Arbois, le 28 septembre 2009

La semaine du Goût à l'IFCVG Tout un programme !

Château Pécauld, du 10 au 14 octobre 2009



La semaine du goût a 20 ans !

L'IFCVG profite de cet évènement pour organiser ses portes ouvertes et faire découvrir au public deux nouveautés.

Equipement informatique de la salle d'analyse sensorielle.

Depuis sa création en 1992, cette salle équipée de 22 cabines individuelles a vu se dérouler de nombreuses dégustations : formation des futurs professionnels du monde viticole, suivi d'aval qualité, dégustation par des journalistes pour des guides culinaires ... et depuis 2007, entraînement du jury d'analyse sensorielle appelé « Les Goutateurs ».

Expert, ce panel de dégustateurs traduit par des mots les sensations visuelles, olfactives, gustatives, tactiles et parfois auditives, éprouvées lors de l'évaluation d'un produit.

Pour les guider au cours de leur séance de dégustation, les goutateurs bénéficient depuis le printemps dernier, d'un nouvel outil. Grâce aux fonds accordés par l'Etat, la région, le département et la ville d'Arbois, dans le cadre du Pôle d'Excellence Rurale, l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût a informatisé sa salle d'analyse sensorielle en faisant l'acquisition de terminaux de saisie portatifs dotés du logiciel Fizz.

C'est ce même logiciel, qui permet ensuite à la responsable de l'analyse sensorielle de rédiger une étude objective de l'appréciation du produit.

Fort de cet équipement et avec la collaboration de ce panel entraîné, l'IFCVG peut apporter une aide précieuse aux entreprises agro-alimentaires qui souhaitent développer de nouveaux produits et connaître les préférences des consommateurs.

Durant les portes ouvertes, la salle d'analyse sensorielle se visite tous les jours.

Le samedi de 10 à 12 h et de 14 à 18 h

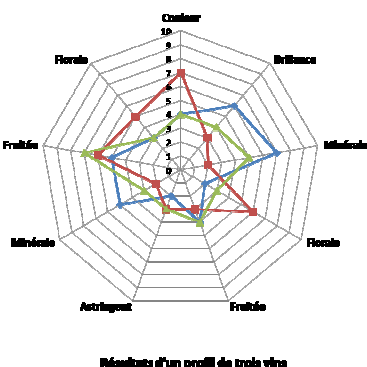
Le dimanche de 14 à 18 h

Le lundi de 16 à 17h30

Le Mardi de 16 à 18 h

Le Mercredi de 10 à 12h30 et de 14h30 à 15h30.

Possibilité d'assister à l'atelier adulte « Testez vos sens »



CONTACT ANALYSE SENSORIELLE

Aline Petit

Tél. : 03.84.66.40.50

CONTACT ANIMATION / Film

Sophie Bergerard

Tél. : 03.84.66.40.53

info@chateaupecauld.com

« Les 4 saisons des 5 sens » - Film en odorama

Conçu comme un voyage initiatique et sensoriel, le film invite au rêve et réveille les souvenirs du spectateur. Il aborde le monde du vin et du goût de façon simple et naturelle.

Comme les odeurs de madeleine plongeaient Proust dans sa tendre enfance, le film a un fort pouvoir évocateur.

Au cours de la projection, 4 odeurs de vins sont diffusées : celles du chardonnay, du pouslard, du vin de paille et du vin jaune. Pour chaque précieux breuvage, un parallèle est fait avec une saison et une AOC géographique du Jura. Quelques accords mets et vins sont suggérés et on se surprend alors à saliver ...

« Les 4 saisons des 5 sens » a pu être réalisé grâce au travail conjugué de :

- 6 membres de l'IFCVG qui ont coécrit le scénario
- Eric Marguet, réalisateur pour video-tourisme.fr
- Les élèves de 1^{ère} Sciences et Techniques de Laboratoire de Dole qui ont conçu les odeurs
- Société Exhalia qui a fourni le « smell DVD », système permettant de diffuser des odeurs synchronisées avec une vidéo.

Durant les portes ouvertes, le film en odorama est projeté

Le dimanche à 17h45

Le mardi à 17h45

Le mercredi à 14h30

Programme des Portes Ouvertes

L'éveil des sens

Conçue pour les enfants de 5 à 12 ans, cette animation comprend 5 ateliers :

- Découverte des 5 sens
- Découvertes des 4 saveurs par des dégustations
- Influence de la vue dans la dégustation
- Loto des odeurs
- Memory du toucher

Testez vos sens

Espace original, la salle d'analyse sensorielle devient accessible au grand public pendant les 4 jours de portes ouvertes. Découvrez les 22 cabines individuelles et testez vos impressions sensorielles en jouant avec le programme spécialement mis au point pour vous :

- Dégustation à l'envers : Associez le vin dégusté en verre noir à son commentaire de dégustation
- Testez votre odorat en découvrant ce qui se cache dans des flacons opaques
- Test des saveurs : saurez-vous reconnaître les 4 saveurs de base en déjouant les pièges ?

Les ateliers adultes et enfants sont gratuits - Durée 1 heure

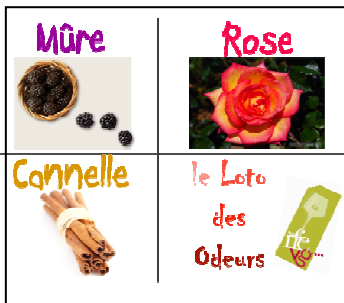
Le samedi 10 octobre à 10h30, 14h30 et 16h30

Le dimanche 11 octobre à 14h30 et 16h30

Le lundi 12 octobre à 16h30

Le mardi 13 octobre à 16h30

Le mercredi 14 octobre à 10h30



Opération soutenue par l'État au titre du Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire.