

yummy!

mini-festival scientifique et culinaire
mer. 18 & jeu. 19 février 2026 - 14h>18h

ATELIERS SENSORIELS

C'EST LE DÉBUT DES HARICOTS

Tim & Bastien

Découverte sensorielle autour d'un aliment trop souvent boudé, et pourtant riche en nutriments: les légumineuses.

LA CHIMIE DES CRÊPES

Go scientist

Reconnexion à la nature en créant des crêpes colorées pour sensibiliser à l'utilisation des colorants naturels.

ATELIER OLFACTIF AUTOUR DE LA CHIMIE ALIMENTAIRE

Élèves de l'IUT de Brabois et Hel'Innov

Venez découvrir un atelier d'analyse sensorielle centré sur l'olfaction.

CUISINE ET DÉGUSTATION DE GÂTEAUX À LA FARINE DE GLANDS

Laboratoire Sauvage

Le gland est un super aliment oublié. Découvrez-le avec des nouvelles saveurs et textures méconnues.

LE SOJA DANS TOUS SES ÉTATS

Association des Amitiés Franco-Chinoises

Un jeu pour découvrir les multiples utilisations du soja dans la cuisine en associant un échantillon de produit à son nom.

INSTANTS CRÉATIFS

TARTE MANDALA

Chacha Boudin

Choisissez vos ingrédients parmi les formes et les couleurs et créez une œuvre en composant votre tarte comme un mandala.

CITRON GINGEMBRE

Lobo El & Cotchei

Des moments interactifs et musicaux tout en détente et des échanges de recettes familiales secrètes.

ATELIERS GUSTATIFS

LA R'UMAMI

Rouelle et Radis

Tourner la roue pour vivre un moment gourmand, drôle et plein de surprises.

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

Compagnons du devoir

Découvrez les élèves en pâtisserie des Compagnons du Devoir, entre meringue, compotée de fruits frais et chantilly !

DÉCOUVERTES SAVOUREUSES

INNOVATION ALIMENTAIRE

IUT Brabois - Julie Coignus

- Farina Banana
- Barre énergétique aux lentilles
- Scooby Snack
- Bières au lupin fermentées à partir de légumineuses
- Rien ne se perd tout se transforme

MOLÉCULO-BILLES : LA SCIENCE À CROQUER!

UI Ensaia - Véronique Salone

14h >16h / 20min / Toutes les 30min

Dans un laboratoire gourmand, les enfants découvrent comment transformer des liquides en billes surprenantes.

CLUB FERMENTATION ENSAIA

Ensaia - Association PROLAQ

Rejoignez un club (r)affiné pour en apprendre davantage sur le fromage, la fermentation et des recettes accessibles à tous·tes.

MÉDIATIONS SCIENTIFIQUES

LES P'TITES EXPÉRIENCES : ENCRE INVISIBLES

Féru des Sciences

14h30, 15h30, 16h30 - 45min

Devenez expert en messages invisibles ! Apprenez à écrire des secrets qui restent cachés... jusqu'à ce qu'on leur donne vie.