

**Jean Lenoir,
créateur du Nez du Vin®,
ouvre L'École du Nez**



Le programme pédagogique de L'École du Nez est inédit en France : enseigner la science des arômes et du goût grâce à une approche théorique et pratique, où les exposés scientifiques sont ponctués de nombreux exercices sensoriels.

Son ambition : réhabiliter l'odorat, sens primordial pour la dégustation et pourtant encore mal connu et très peu entraîné. De la même manière que nous avons appris à lire, à écrire, à compter, sentir nécessite un apprentissage.

L'École du Nez s'adresse à tous les professionnels et les amateurs, confirmés ou débutants, qui souhaitent recevoir une éducation sensorielle à la dégustation.

La journée de formation (8 heures) pour les professionnels vise l'acquisition ou la mise à niveau des connaissances à la fois en biochimie des molécules olfactives et en neurobiologie de l'analyse sensorielle, deux disciplines complémentaires pour comprendre l'univers des arômes du vin.

Elle répond à trois questions principales. Quelle est la nature des odeurs et des arômes qui caractérisent le vin ? Comment notre cerveau perçoit, analyse

et mémorise-t-il les arômes du vin ? Comment perfectionner son odorat et ses capacités de dégustation ?

En s'appuyant sur une synthèse approfondie des dernières avancées scientifiques en neurosciences olfactive et gustative, cette journée fait tomber quelques idées reçues sur la façon dont notre cerveau déguste. Le premier univers olfactif exploré est celui du vin, produit remarquable par le nombre considérable d'arômes qu'il concentre : plus d'un millier de molécules odorantes ont été identifiées. Cette formation a été conçue avec Gabriel Lepousez, agrégé de biologie, docteur en neurosciences, aujourd'hui, chercheur dans l'unité Perception et Mémoire de l'Institut Pasteur. ■

L'ÉCOLE DU NEZ

J E A N L E N O I R

L'École du Nez propose des cours à Paris (56 rue de l'Hôtel-de-Ville, 75004).

Dates et les renseignements pratiques sur le site :

<http://lecoledunez.com>