

# LES JEUDIS DU MIP

Rencontre autour du Monde du Parfum



« Goûter, sentir,  
ressentir :  
pour une esthétique  
du goût et  
de l'odorat »

**CAROLINE CHAMPION**

avec la participation de  
Jean-Claude Ellena,  
conseillé Hermès.

**19 JANVIER 2017**  
**18h00 à 20h00**

Frais de  
participation : 7€  
Gratuit membres ARMIP

Inscription conseillée  
(nombre de places limitées)



**CAROLINE CHAMPION**  
**HORS**  
**D'ŒUVRE**

ESSAI SUR LES RELATIONS  
ENTRE ARTS ET CUISINE

**UNE**  
**ODYSSEE**  
**DES ROMES**  
Givaudan **ET DES**  
**PARFUMS**



## INFORMATIONS & INSCRIPTIONS :

Musée International de la Parfumerie  
2 bd du Jeu de Ballon • 06130 Grasse  
Tél. +33 (0) 4 97 05 58 14 • mail : [cchiocci@armip.org](mailto:cchiocci@armip.org)  
[www.museesdegrasse.com](http://www.museesdegrasse.com)  
[www.armip.org](http://www.armip.org)

# LES JEUDIS DU MIP

« Goûter, sentir, ressentir :  
pour une esthétique du goût et de l'odorat »

*Cuisine et parfumerie sont des concentrés d'art et de culture qui mettent en jeu notre corps, notre désir, comme notre rapport à l'autre.*

*Malgré leur inconjurable fugacité, elles construisent, chacune à leur manière, un récit propre à ressusciter « l'édifice immense du souvenir » (Proust).*

*Pourtant, les sens qu'elles mobilisent ont en commun d'avoir longtemps été passés sous silence - désavoués par la philosophie, exclus du système des Beaux-Arts, etc.*

*Faisant dialoguer goût et odorat, cette conférence tentera d'esquisser les enjeux de ce silence. Elle s'attachera à poser les bases d'une réflexion esthétique, mettant en lumière les implicites du ressentir propre à chacun.*

## CAROLINE CHAMPION Philosophe, artiste

Caroline Champion est philosophe, artiste, exploratrice de saveurs® : son travail est centré sur le goût, qu'elle aborde par plusieurs voies, réconciliant théorie et pratique, créant des ponts entre différents univers, pour mieux faire converger la recherche, l'art et la pratique culinaire.

Chercheur en philosophie esthétique, elle est notamment l'auteur de *Hors d'oeuvre*, essai sur les relations entre arts et cuisine (Menu Fretin, 2010), où elle développe une réflexion originale sur l'esthétique du goût et la notion d'art culinaire.

Elle vient de co-signer un ouvrage sur les correspondances entre goût et odorat, cuisine et parfumerie (*Une Odyssée des arômes et des parfums*, La Martinière, 2016). Elle travaille depuis quelques années sur les enjeux culturels de la fermentation, et la frontière qu'elle dessine entre goût et dégoût (*Eloge du pourri*, à paraître en 2017).

Passée par les cuisines d'Alain Passard, Caroline Champion a également développé une activité de conseil au sein de *Convergences Culinaires*. Collaborant régulièrement avec des grands noms de la gastronomie française, elle accompagne des entreprises en terme de prospective, développement stratégique et créativité. Son expertise l'a également conduite à développer un programme de séminaires, team-building et ateliers-dégustations.

Enfin, artiste au service de la « jubilation créative », Caroline Champion réalise régulièrement des performances, des installations et des événements sur-mesure, valorisant l'imaginaire du goût, son histoire et ses rituels. Elle a récemment signé un « voyage au Jardin des Hespérides » à la Maison Kenzo, et une « dégustation de couleurs » au Musée Picasso.

Tous ses travaux sont disponibles sur [www.exploratricedesaveurs.com](http://www.exploratricedesaveurs.com)