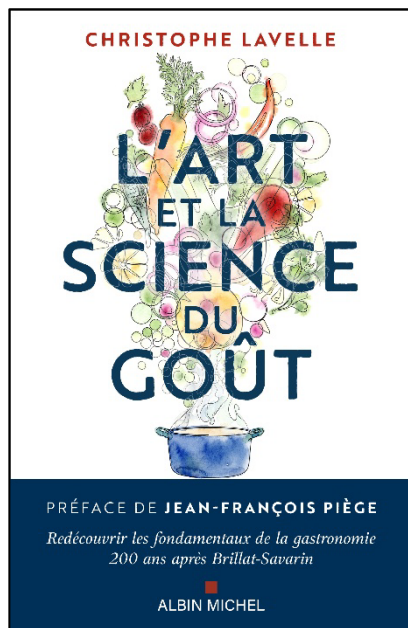


Christophe Lavelle
L'ART ET LA SCIENCE DU GOÛT

EN LIBRAIRIE LE 30 SEPTEMBRE 2026



LE LIVRE

"J'apprécie chez Christophe Lavelle cette capacité rare à faire dialoguer la science, l'histoire, la culture et le goût."

Jean-François Piège

Qu'est-ce que bien manger ? Naît-on gastronome ou le devient-on ? Et d'où vient le plaisir d'être à table ? Il y a deux cents ans, Jean Anthelme Brillat-Savarin s'employait à répondre à ces questions et à bien d'autres dans son ouvrage culte *Physiologie du goût*, auquel ce livre rend hommage à la lumière des dernières avancées de la science.

On sait aujourd'hui que le goût résulte d'une synthèse complexe : aspect, couleur, odeur, saveur, texture participent à l'appréciation des mets, elle-même conditionnée par notre culture, nos habitudes... et notre humeur ! Comme le détaille l'auteur, comprendre les prouesses des chefs ou les recettes de tous les jours passe à la fois par la physico-chimie, les neurosciences, la médecine et les sciences humaines. Toutes ces composantes nous rappellent qu'offrir quotidiennement une alimentation goûteuse, saine, durable, éthique et économiquement accessible constitue l'un des plus grands défis de nos sociétés.

L'AUTEUR

Christophe Lavelle est chercheur au CNRS et au Muséum national d'Histoire naturelle, directeur adjoint de l'Initiative Alimentation Sorbonne Université. Spécialiste de science culinaire, il est membre de nombreuses sociétés culinaires et savantes, dont l'American Biophysical Society et l'Association des disciples d'Escoffier. Il a publié une vingtaine de titres liant la science et la cuisine, parmi lesquels *Plaidoyer pour le gras* (Hachette Pratique, 2026).

Jean-François Piège est le chef du Grand Restaurant, deux étoiles Michelin, et auteur de nombreux livres de référence.

CONTACT PRESSE

Agnès Olivo

06 23 94 49 11

agnes.olivo@albin-michel.fr