

COLLOQUE POLYPHENOLS

Le rôle des polyphénols dans le vin, le thé, le café et le chocolat
Colloque scientifique et dégustations commentées

Le matin, cinq présentations scientifiques comparent et débattent des points communs et des différences entre les polyphénols présents dans ces quatre aliments, tels que leurs apports qualitatifs ou leur influence sur la saveur du produit. Durant l'après-midi, des dégustations commentées pour les quatre aliments compléteront les présentations.

Matinée de conférences et après-midi de dégustation

- 08:30 Accueil
- 09:00 Les polyphenols (W. Andlauer)
- 09:30 Le vin (R.M de Orduna-Heidinger)
- 10:00 Le thé (G. Ter Voorde)
- 10:30 Pause
- 11:00 Le café (E. Cantergiani)
- 11:30 Le chocolat (C. Riva)
- 12:00 Table ronde
- 12:30 repas
- 14h-17h Ateliers dégustations

Lieu: Aula François-Xavier Bagnoud (HES-SO//Valais Wallis, Rawyl 47)

Prix: 60 Frs, repas de midi inclus | Réservation: aline.dayer@hevs.ch, 027 606 85 14

DE LA CULTURE DU THÉ À LA CULTURE DU VIN EN CHINE

Conférence-dégustation grand public (sans repas).

La culture du thé remonterait à 5000 ans. Si boire du thé de Chine s'est répandu sur la planète, les vins chinois, développés récemment par un secteur en plein essor, sont encore largement méconnus.

Quelles sont les similitudes et les différences dans la dégustation de ces deux breuvages? Quels sont les mots utilisés pour décrire odeurs, goûts et saveurs? Sont-ils les mêmes en Orient et en Occident? Cette soirée apportera des réponses concrètes à ces interrogations, dégustations à l'appui.

- 19:00 Chen Ping: le thé en Chine (histoire, type de thé, aspect santé, recherche)
- 19:30 Wang Jian: le vin en Chine (histoire, production, économie)
- 20:00 Dégustation de 4 théés représentatifs de la Chine
- 21:00 Dégustation de 4 vins de production chinoise
- 22:00 Fin

Lieu: Château Mercier à Sierre

Prix: 30 Frs | Réservation: museeduvin@netplus.ch, 027 456 35 25



Musée valaisan de la Vigne et du Vin
Walliser Bob- und Weinstemuseum

Hes·SO

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale

Fachhochschule Westschweiz

University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland

SOCIÉTÉ SUISSE-CHINE
SOCIETÀ SVIZZERA-CINA
SWISS-CHINESE ASSOCIATION

瑞中協會

Section romande de la Société Suisse-Chine

瑞中协会法语区分会

A
u
X
a
v
r
i
e

LES POLYPHÉNOLS DANS LE THÉ, VIN, CHOCOLAT ET CAFÉ

LES POLYPHENOLS

COLLOQUE SCIENTIFIQUE

AULA FRANÇOIS-XAVIER BAGNOUD (HES-SO//VALAIS WALLIS, SION)

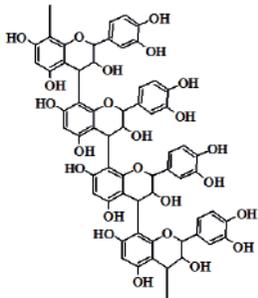
DE LA CULTURE DU THÉ À LA CULTURE DU VIN EN CHINE

CONFÉRENCE ET DÉGUSTATION

CHÂTEAU MERCIER À SIERRE

VENDREDI 28/11/2014

INTERVENANTS



RAMÓN MIRA DE ORDUÑA HEIDINGER

Ancien professeur à l'Université de Guelph (CA) et Cornell University (USA), depuis 2013 à la Haute École de Viticulture et Oenologie Changins. Ses recherches portent sur l'étude de la chimie et de la physiologie des micro-organismes du vin.



GERT TER VOORDE

CEO de Infré SA, entreprise suisse spécialisée dans la décaféination du thé. Gert ter Voorde travaille dans l'industrie du thé depuis plus de 30 ans. Il a commencé dans une grande entreprise néerlandaise qui l'a envoyé dans le monde entier pour goûter les thés. Il a ensuite travaillé au Malawi, en Angleterre et en Californie et parcouru l'Afrique, l'Inde et le Sri Lanka. La dégustation du thé fait partie de son travail quotidien.



ENNIO CANTERGIANI

Ingénieur ETHZ en Sciences alimentaires, il a débuté au Centre de Recherche de Nestlé à Lausanne où il a analysé les arômes du café vert, plus précisément ceux provenant de cafés défectueux. Il a ensuite travaillé chez Firmenich sur les supports d'encapsulation des arômes, puis dans le groupe Heineken. Aujourd'hui, il est responsable de la qualité et R&D chez La Semeuse SA.



WILFRIED ANDLAUER

Responsable de l'unité technologies alimentaires de la HES-SO//Valais, il détient un doctorat en chimie alimentaire. Il a étudié le métabolisme, le transport intestinal et la biodisponibilité des substances phénoliques à l'université de Stuttgart-Hohenheim. Ses intérêts de recherche sont l'influence de l'agronomie et des processus technologiques sur les substances phénoliques ainsi que l'activité biologique de ces substances prometteuses.



CARINE RIVAT

Originaire de Saint-Étienne et de formation en agroalimentaire, Mme Rivat a travaillé deux ans dans une entreprise de produits à base de viande, huit ans en tant que responsable qualité chez Chocolat Weiss (France). Elle est actuellement responsable assurance qualité, innovation & développement chez Chocolat Camille Bloch à Courtelary.



CHEN PING

Professeure associée à l'université du Zhejiang, elle est responsable du laboratoire «Fonctions pharmacologiques du thé» dans le Département de Science du Thé. Elle détient un doctorat français en biochimie. Sa recherche est concentrée sur la fonction pharmacologique du thé et, en particulier, sur sa relation avec les maladies cardiovasculaires. Elle est active dans le domaine du thé depuis 15 ans et enseigne, entre autres, sa dégustation.



WANG JIAN

Né en 1980, WANG Jian devient en 2009 le premier ingénieur œnologue chinois formé à Changins. Il a travaillé 3 ans comme œnologue dans une cave en Suisse romande et s'occupe aujourd'hui d'œnotourisme et d'exportation de vin suisse vers la Chine.



Organisation:

HES-SO//Valais Wallis: Martial Geiser et Wilfried Andlauer • Musée valaisan de la Vigne et du Vin: Anne-Do Zufferey
Section romande de la Société Suisse-Chine: Gérald Béroud • Aux5t: Trinh Geiser