**> 24 septembre 2018**

**Croquez lAvie à pleines dents et à pleins sens !**

Décidément, notre époque a le don de découvrir des concepts connus de tous et de les baptiser de noms pseudo-scientifiques. Neuro-gastronomie, neuro-marketing, neuro-cosmétique. De quoi en « avoir les nerfs.»  Pendant que les uns s’évertuent à réaliser des plats gastronomiques à l’aide d’aliments-santé (avoine, épinard, houmous…), d’autres vous servent les mets choisis dans une ambiance sonore appropriée, un poisson sur fond de clapotis d’eau, par exemple. On semble prendre connaissance du fait qu’il n’y a pas que les papilles qui interviennent dans le jugement émis pour qualifier la valeur d’un plat Et la madeleine trempée dans l’infusion de tilleul dans tout cela) ? L’aurait-on oubliée, cette bouffée d’enfance qui transporte l’écrivain dès lors qu’il approche une madeleine de ses lèvres ? Et la camomille préparée avec amour par Mamie, « une camomille toute petite qui n’a pas d’aspect » et qui pousse dans les terrains vagues parisiens ? Colette n’a pas attendu 2018 (et pour cause !) pour croquer la vie à pleines dents et à pleins sens ! Et la purée de notre enfance réalisée avec cet engin singulier que l’on nomme presse-purée, et le quatre-quarts inégalable que l’on voit encore sortir du four, tout chaud, tout doré, et la tartine de pain-beurre-fraises des bois écrasés saupoudrés de sucre dévorée à peine tartinée ? Bien sûr, que ces plats étaient bons parce qu’ils étaient préparés avec amour… Bien sûr que ces plats étaient bons, puisque notre cerveau s’en souvient encore parfaitement aujourd’hui !

Alors que les uns se penchent sur notre cerveau, pour savoir pourquoi l’on est plus attiré par une chaussette verte que par une chaussette rouge (ou l’inverse d’ailleurs).D’autres experts posent les bases de nouvelles disciplines et mettent au point des définitions pour des mots-valises qui n’existaient pas hier. Dans le genre, on trouve la neuro-économie qui « est un champ interdisciplinaire émergent qui recourt aux techniques de neuro-imagerie pour identifier les substrats neuraux associés aux décisions économiques. »

(https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/cerveau-neurogastronomie-nouvelle-cuisine-tendance-votre-cerveau-65319/).