

Un Samedi à mijoter

Du 22 novembre 2019 au 22 novembre 2019



ANNULÉ pour cause d'alerte météo

L'université de Nîmes accueille pour la première fois "Un samedi à mijoter 📍", événement dédié au bien manger pour tous et à tous les âges, sur son site Vauban. Organisée par [Silver Fourchette 📍](#) et [Malakoff Médéric Humanis 📍](#) en partenariat avec la [Fondation I2ML](#) et [UNÎMES](#), cette journée conviviale et instructive propose de nombreuses animations gratuites !

* **3 ateliers de cuisine participatifs**

11h30 - 12h30 : « Restez en bonne santé, cuisinez local ! »

Eric Gannevalle, animateur d'ateliers de cuisine à Corconne

15h15 - 16h15 : « Soyez gourmands, osez manger avec les doigts : les techniques culinaires du manger main »

Fabio Hoffmann, diététicien à la [Fondation I2ML 📍](#)

16h30 - 17h30 : « La démonstration du chef étoilé Jérôme Nutile »

Jérôme Nutile, Meilleur ouvrier de France et chef du [Bistr'Au 📍](#) et du restaurant gastronomique étoilé [Jérôme Nutile 📍](#) à Nîmes

* **2 conférences**

10h00 - 11h00 : « L'avancée en âge, quels impacts sur l'alimentation ? »

Margot de Battista, Docteur en psychologie sociale à la [Fondation I2ML](#), Elodie Charbonnier, Maître de Conférences Psychologie clinique à l'Université de Nîmes et Aurélie Goncalves, Maître de Conférences en Physiologie et Nutrition Humaine à l'Université de Nîmes

14h00 - 15h00 : « Autonomie et plaisir retrouvés : osons manger avec les doigts ! »

Fabio Hoffmann, diététicien à la Fondation I2ML, et René Galibert, ancien chef-cuisinier d'EHPAD labélisé ecocert, aujourd'hui chef-cuisinier.

- * **Une dizaine de stands et des ateliers bien – être proposés par des partenaires engagés dans l'accompagnement des seniors et des aidants**

Plus d'informations 