



Ateliers, conférences et petits-fours pour la science



OLIVIER VOGELSANG

La brigade du chef Violier avant le lancement du repas.

Mercredi, l'Université a rassemblé enseignement, industrie et cuisine pour tenter de motiver les jeunes aux carrières scientifiques

Comment donner le goût de la science aux jeunes du cycle et du collège? Une question pertinente que se sont posée des enseignants du secondaire de biologie, chimie, physique, lors d'une journée d'ateliers et conférences à l'Université de Genève. Elle s'est clôturée par un repas concocté par le chef Benoît Violier au sein de l'entreprise Firmenich. Un mélange des genres qui laisse perplexé.

«Les options spécifiques scientifiques sont totalement laissées de côté par les élèves, s'exclame une enseignante de biologie du postobligatoire, venue participer à l'événement. Ils se tournent généralement plutôt vers les langues ou l'économie et le droit.» Un délaissement qui se retrouve

par conséquent à l'université. Si la fréquentation des bancs de la Faculté des sciences a augmenté de 20% ces cinq dernières années, les Genevois n'y sont pour rien: la majorité des étudiants provient de l'étranger. «Nous souhaitons remédier à cela en trouvant des moyens de motiver les jeunes Genevois grâce à de nouvelles méthodes d'enseignement des sciences», explique Jean-Marc Triscone, doyen de la faculté.

(R)amène ta science est un concept développé à l'UNIGE, qui entend précisément créer des vocations en faisant venir des délégations d'élèves des collèges et cycles genevois à l'université. Ils y découvrent alors des expériences ludiques, qu'ils apprennent à maîtriser, avant d'en faire la démonstration à leurs camarades. Le physicope et le chimiscope ont également pour but de passionner les jeunes, qui y découvrent les thèmes d'actualité du monde scienti-

fique.

Firmenich, entreprise suisse de création d'arômes et de parfums, était de la partie afin de présenter lors d'une conférence ses recherches complexes, il faut bien l'avouer. Toujours est-il que le but était d'établir un dialogue entre l'université, les enseignants du secondaire et l'industrie. «Ces emplois qualifiés sont des opportunités extraordinaires pour les jeunes», éclaire le communiqué de presse de l'événement.

Si le but de la journée était d'éveiller le goût de la science chez les jeunes, elle s'est clôturée en flattant le goût des enseignants, des universitaires, mais aussi des politiques et des employés de Firmenich. Le chef triplement étoilé Benoît Violier a cuisiné pour eux. Les élèves, eux, n'étaient pas conviés. **Flore Amos**



**Découvrez
nos images sur**
www.gout.tdg.ch