

Docu-fiction réalisé par les moniteurs angevins de 3e année du CIES Centre, « Aller-Retour, entre 2050 et 2010 » cherche à promouvoir et vulgariser la culture scientifique.

S'inspirant du format d'un magazine télévisé, le film est fondé sur des aller-retours entre l'année 2050 et l'année 2010. L'émission, présentée par un robot NaoLisa, s'articule autour de deux thématiques, le « Speed clothing » et le « Easy cooking ». Ces sujets explicitent les nouvelles habitudes des générations futures en matière d'habillement et de cuisine mais permettent surtout aux téléspectateurs contemporains d'envisager, sur le mode de l'anticipation, des applications concrètes aux recherches en cours, en mettant en regard le quotidien fantasmé de 2050 et l'univers actuel du laboratoire.

Un robot-présentateur :



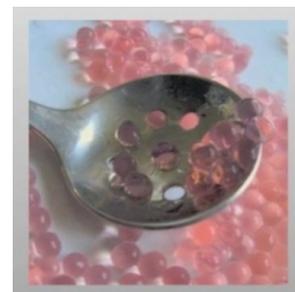
Quoi d'autre qu'un robot pour présenter un magazine télévisé en 2050 ? Idée saugrenue ou fantaisiste, direz-vous ? A en croire les recherches menées par le LISA (Laboratoire d'Ingénierie des Systèmes Automatisés), celle-ci semble pourtant envisageable. Si le prototype NaoLisa utilisé dans le film a actuellement une toute autre utilisation, il suggère néanmoins la place de plus en plus grande que prendra cette technologie dans le quotidien des années à venir.

Le « Speed clothing » :

Ce premier reportage présente ce qui pourrait devenir une nouvelle façon de vivre la mode. Aux oubliettes les files d'attente ou les essayages interminables, place désormais à des vêtements sur mesure réalisés en quelques clics à



l'aide d'un avatar. Si ce procédé n'est pas encore utilisé à grande échelle, il est déjà un outil prometteur à la fois pour les membres du pôle de réalité virtuelle du LISA qui le développent et pour le lycée de la mode de Cholet qui l'utilise lors de la conception de vêtements.



Le « Easy cooking » :

Ce second reportage revient sur les grands principes de la cuisine moléculaire qui, en vogue actuellement, sera, on le suppose, un classique en 2050. Fait de rappels historiques et scientifiques, ce sujet illustre d'une autre façon l'influence de la recherche sur le quotidien. Ponctué d'un entretien avec le chercheur Hervé This qui nous a fait le plaisir de partager avec nous son expérience scientifique et culinaire, il offre un regard ludique sur quelques procédés chimiques et propose de faire de la paillasse du laboratoire une table de cuisine.

Merci à tous ceux qui nous ont apporté leur soutien et leur aide dans ce projet :

- Elèves et instituteurs de l'école primaire Saint Henry Chemazé, Ecole d'ingénieur ISTIA, Laboratoire LISA, Plateforme E-mode Cholet, Laboratoire Moltech Anjou, Terre des sciences.

Sans oublier :

- Matthieu COLLETTE, Mickaël NAUD, Guillaume DUVAL, Famille HARDY-LAHAYE, Famille DELAHAIES-GUERIF, Clément AUBRY, Famille HARDOUIN, Hervé THIS, Carole ROCQUES, Famille LEBLANC, Pierre GAGNAIRE, Abdelhak GUEZZI, Valérie BILLAUDEAU.

- **Un grand merci à Pierre-François TOURNADE!**



Docu-fiction réalisé par les doctorants-moniteurs

2008-2011

Monté par Pierre-François TOURNADE

(durée : 15 minutes environ)

Les doctorants-moniteurs :

Julie BELPAUME, Adila BOUABDALLAH, Agnès DELAHAIES, Cristina FARCASIU, Marie HARDOUIN, Jean-Pierre KARAM, Nicolas LEBLANC, Euriell LE CORRONC, Annabelle MUETH, Béatrice SCUTARU.

