



COMMUNIQUE DE PRESSE

## CONFÉRENCE DU PROFESSEUR SERALINI ET DU CHEF JÉRÔME DOUZELET

**VENDREDI 9 SEPTEMBRE À 18H**

*AU PÔLE SCIENTIFIQUE ET CULTUREL DE ROCHEBELLE, ALÈS (30)*

Le Chef cuisinier Jérôme Douzelet, du Mas de Rivet à Barjac, et le Professeur Séralini, de l'Université de Caen, ont été conviés par la société Arcadie.

Ils viendront donc animer une conférence d'environ 2h, suivie d'une signature des auteurs, sur le thème :

### **"Pourquoi cuisiner bio et comment se détoxifier avec des plantes aromatiques – Les effets des pesticides et des OGM sur la santé"**

Cette conférence fait suite à la publication du livre « *Plaisirs cuisinés ou poisons cachés* », chez Actes Sud, Prix Chapitre Nature de l'essai.

Vous trouverez toutes les informations nécessaires sur le livre et les auteurs dans les pièces jointes.

La conférence est ouverte aux médias, RDV à 17h30.

Pour toutes infos veuillez contacter Dorothée Cauvy, au 04 66 56 99 33, ou [d.cauvy@arcadie.fr](mailto:d.cauvy@arcadie.fr).

*Lieu de la conférence* : pôle scientifique et culturel de Rochebelle : 155 r Faubourg de Rochebelle, 30100 Alès.