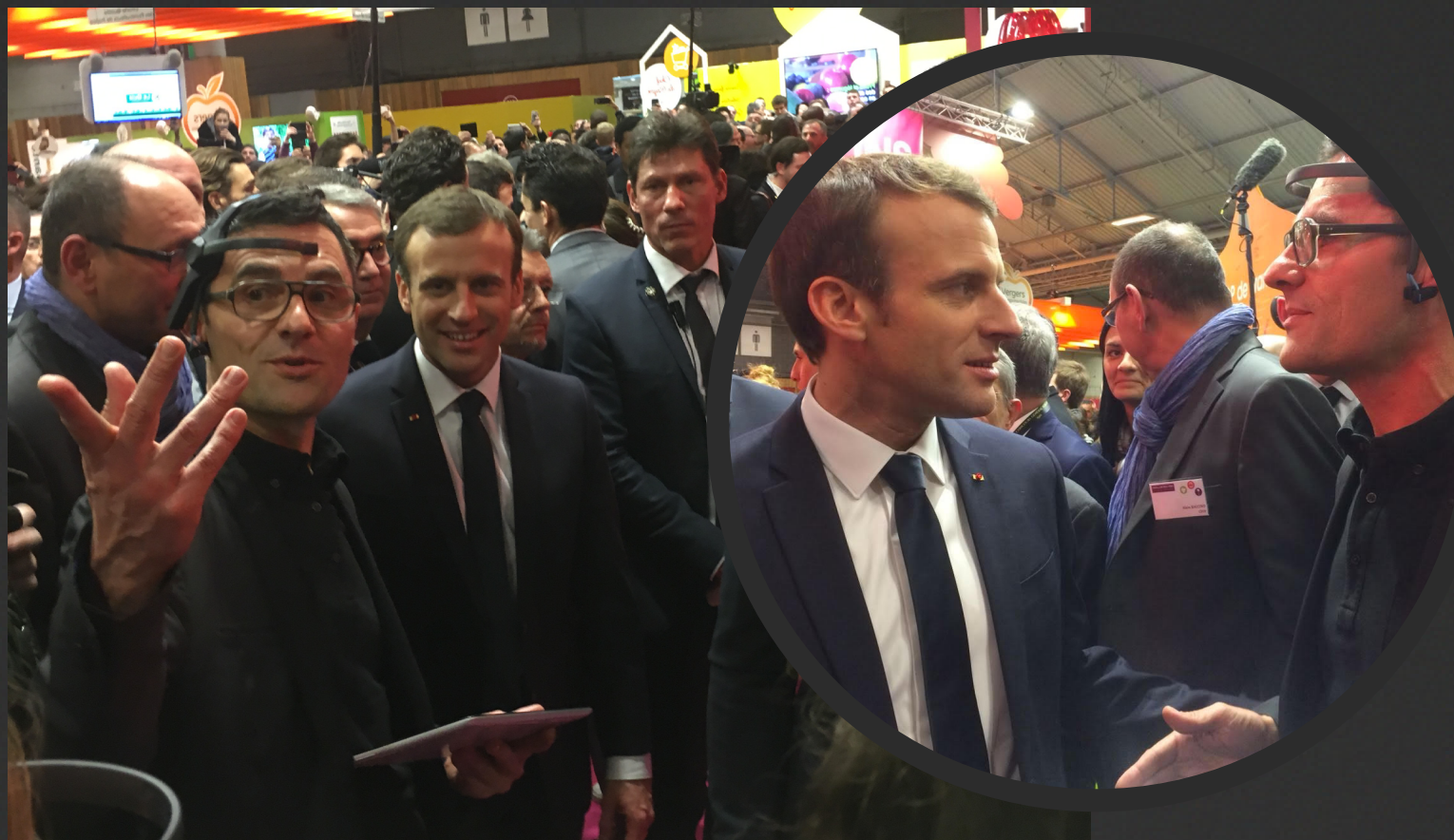


DOSSIER DE PRESSE

www.neurokiff.com

NEUROKIFF VU PAR EMMANUEL MACRON

PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE



SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2018
Pavillon des Vins du 27/02 au 04/03

NEUROKIFF VU PAR CEDRIC VILLANI

DÉPUTÉ ET MATHÉMATICIEN



Cédric Villani  @VillaniCedric · 4j
#SIA2018 - En train de déguster un verre de vin et d'apprécier le résultat émotif dans mon activité cérébrale grâce au @Neurokiff de @franckytrichet, enseignant-chercheur à Nantes ! Impressionnant !



SALON DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2018
Pavillon des Vins du 27/02 au 04/03

NEUROKIFF VU PAR AXELLE LEMAIRE

SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU NUMÉRIQUE

"Ce Neurokiff est tout à fait kiffant", a-t-elle déclaré aux journalistes, après sa dégustation. "Il associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, qui est reconnue internationalement, avec une autre qualité toute française, qui est celle de l'avant-gardisme technologique."

"C'est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise."



Axelle Lemaire ✓
@axellelemaire

Train au retour de Nantes. Je repense au poulailler connecté, au jukebox collaboratif & au casque neuro-gustatif ;-) #trop fort #nantestech

NEUROKIFF VU PAR LE CHEF ERIC GUERIN

"Je prends vraiment ça comme un jeu, comme si j'étais un genre de pionnier, d'aventurier, un premier pas sur une nouvelle lune en quelque sorte. Le monde de la recherche et celui de la cuisine sont très éloignés et pourtant, pour cette expérience, on marche sur le même chemin."



Eric Guerin
@chefericguerin

"Neurokiff", pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie
challenges.fr/monde/20140604... via
@Challenges

NEUROKIFF VU PAR FRANCKY TRICHET

CHERCHEUR EN INFORMATIQUE, VICE-PRESIDENT NUMERIQUE DE L'UNIVERSITÉ DE NANTES ET
CREATEUR DU CONCEPT NEUROKIFF

"Neurokiff est la table interactive du futur qui allie design expérientiel, design sonore, design produit et design numérique. Mais Neurokiff, c'est surtout une expérience unique à partager entre ami(e)s où le plaisir de la bouche est couplé à la découverte de nos ressentis les plus intimes : nos émotions en provenance directe de notre cerveau !"



Francky Trichet
@franckytrichet

"Ce neurokiff est tout à fait kiffant"

@axellelemaire by challenges
challenges.fr/monde/20140604...

@Johanna_Rolland Fier de mon produit
@NantesTech

“Neurokiff”, pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie

NANTES (Reuters) - “Neurokiff”, un capteur d’émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la “French Tech” promue par le gouvernement, a été testé mercredi avec succès par la secrétaire d’Etat chargée du numérique.

La machine, mise au point par une filiale de l’université de Nantes, retranscrit les fréquences du cerveau à l’aide d’un “casque neuronal” qui recouvre la tête.

Un “encéphalogramme plat” a ainsi été enregistré chez Axelle Lemaire quand elle a goûté la première “bouchée” qui lui avait été concoctée par le chef étoilé Eric Guérin, car elle comportait notamment du thon – une denrée que la secrétaire d’Etat au Numérique a avoué ne pas aimer.

Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées quand elle a dégusté la deuxième bouchée – faite à base de fourme d’Ambert, de chocolat blanc et de truffe – puis un macaron à la fraise et la cacahuète.

“Ce Neurokiff est tout à fait kiffant”, a déclaré aux journalistes Axelle Lemaire après sa dégustation. “Il associe une qualité toute française qu’est la gastronomie, qui est reconnue internationalement, avec une autre qualité toute française, qui est celle de l’avant-gardisme technologique.”

“On n’a pas l’habitude d’avoir une expérience gustative neurologique, qui puisse être mesurée par des données et une modélisation mathématique”, a ajouté la secrétaire d’Etat au numérique, qui se déplaçait à Nantes à l’occasion du web2day, un “festival digital” français.

“C’est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise.”

Le “capteur d’émotions” a désormais vocation à être proposé aux marques de luxe françaises pour qu’elles puissent faire de “l’événementiel” sur des salons spécialisés. Iréalité, la filiale de l’université qui l’a mis au point, a ainsi dit à Reuters être “en discussions” avec LVMH.

<http://fr.reuters.com/article/oddlyEnoughNews/idFRKBN0EF1G420140604>

<http://tempsreel.nouvelobs.com/monde/20140604.REU5229/neurokiff-pour-mesurer-le-plaisir-procure-par-la-gastronomie.html>

<https://fr.news.yahoo.com/neurokiff-pour-mesurer-le-plaisir-procure-C3%A9-par-la-145521123.html>

<http://www.boursier.com/actualites/reuters/neurokiff-pour-mesurer-le-plaisir-procure-par-la-gastronomie-157742.html>

<http://www.challenges.fr/monde/20140604.REU5229/neurokiff-pour-mesurer-le-plaisir-procure-par-la-gastronomie.html>



“Cette machine permet aussi de dire qui, de deux personnes, a le plus apprécié tel ou tel plat”, souligne Christophe Renaudineau, 27 ans, directeur de cette structure dédiée à l’innovation numérique. “Elle peut aussi être déclinée pour le monde du cinéma ou celui de la musique.”

Cette initiative intervient après que le gouvernement a lancé fin novembre 2013 la “French Tech”, une initiative qui veut “positionner la France comme une place forte du numérique”.

Elle entend pour cela “labelliser les territoires à fort potentiel” comme Nantes, qui a fait acte de candidature à cette reconnaissance gouvernementale.

(Guillaume Frouin, édité par Yves Clarisse)



Le nouvel
Observateur

BOURSIER.COM

ZAMAN FRANCE

YAHOO! NEWS

Challenge.fr
L'économie en temps réel

Neurokiff : pour voir en direct sa gourmandise !

Par Marion Ivaldi

Neurokiff pose des casques neuronaux sur la tête des amateurs de vin avides de mesurer le plaisir qu'ils éprouvent en dégustation du vin.

Cette application, présentée au cours du Salon des Vins du Val de Loire, dessine une courbe qui mesure le plaisir éprouvé durant une séquence de dégustation. La représentation du plaisir prend également la forme de disques et peut être accompagnée d'un fond sonore dont l'intensité traduit celle du plaisir ressenti.

"On peut ainsi voir l'évolution des émotions entre le moment où l'on sent le vin et celui où on le met en bouche" explique Axelle Raemdonck, assistante marketing et communication.

Concrètement, le casque peut capter quatre types d'émotions :

- * **l'excitation**
- * **la méditation**
- * **l'ennui**
- * **la frustration**

Le casque enregistre trois types d'ondes émis par le cerveau :

- *alpha
- *têta
- *beta

Le Neurokiff se destine au marketing. *"On peut imaginer que les clients repartent avec une courbe de leur plaisir"*. explique Axelle Raemdonck. Il peut aussi servir à étudier le plaisir de clients potentiels lors de test consommateurs.



Neurokiff, un casque neuronal qui mesure la gourmandise en temps réel !

Une machine qui peut décrypter en réel le plaisir que vous éprouvez quand vous mangez, vient d'être conçue par une filiale de l'Université de Nantes. Les résultats semblent être assez bluffants selon les personnes qui ont pu la tester.

Ce capteur d'émotions cérébrales, joliment appelé "Neurokiff", permet donc de "mesurer le plaisir procuré par la gastronomie française" en retranscrivant les fréquences du cerveau à l'aide d'un casque neuronal qui recouvre la tête.

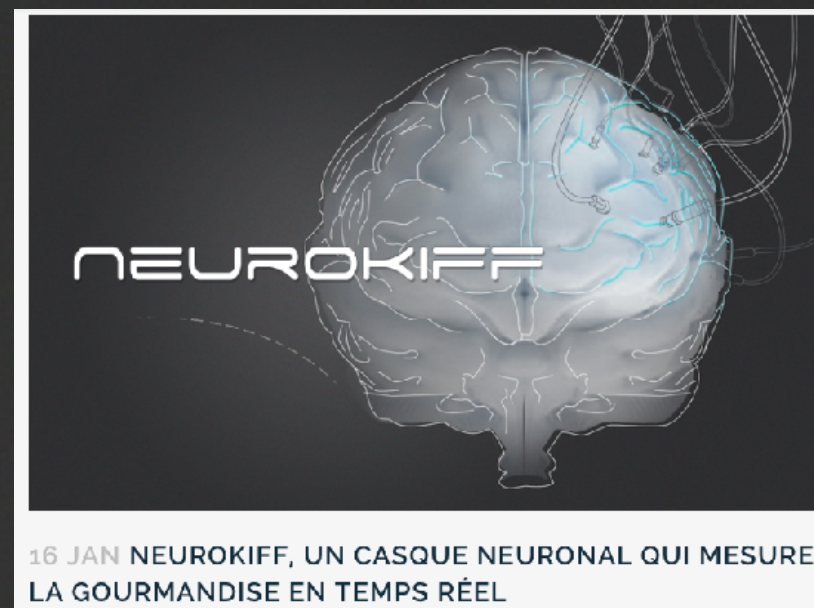


Axelle Lemaire, notre actuelle secrétaire d'état au numérique a pu tester le Neurokiff à Nantes?

Quand elle a goûté une bouchée contenant du thon, le casque a révélé un encéphalogramme plat. Quand elle a testé une seconde bouchée à base de Fourme d'Ambert et de chocolat blanc, puis un macaron, le Neurokiff s'est alors emballé.

Et devinez quoi? Notre secrétaire déteste le thon !

GEEK & FOOD



Pour la secrétaire, cette innovation représente tout à fait la "frenchTech" car "elle associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, qui est reconnu internationalement, avec une autre qualité toute française qui est celle de l'avant-gardisme technologique". Elle a également ajouté : "c'est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise."

"Cette machine permet aussi de dire qui, de deux personnes, a le plus apprécié tel ou tel plat" souligne Christophe Renaudineau, 27ans, directeur de cette structure dédiée à l'innovation numérique. "Elle peut aussi être déclinée pour le monde du cinéma ou celui de la musique."

Imaginons que l'on puisse mesurer nos émotions et notre degré de plaisir lorsque nous dégustons un plat ou buvons un grand vin. C'est aujourd'hui possible grâce à Neurokiff, ce super gadget imaginé et créé par des enseignants-chercheurs et des ingénieurs d'IRealite, un département relié à l'Université de Nantes. A l'aide d'un "casque neuronal" la machine retranscrit les fréquences du cerveau.

Neurokiff, une innovation technologique au service de la gastronomie et l'univers du vin.

A partir de ces ondes captées en live, un casque EEG permet d'interpréter 4 états émotionnels : l'excitation, la méditation, l'ennui et la frustration.

"C'est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise."

Lors de la démonstration, la secrétaire d'état au numérique, **Axelle Le-maire**, a testé différentes denrées préparées par le Chef **Eric Guérin**. Son encéphalogramme est resté plat lorsqu'elle a dégusté un plat contenant du thon, normal, elle n'aime pas ça. Par contre il s'est agité quand elle a dégusté des plats qu'elle appréciait comme un macaron à la fraise et à la cachuète.

"Ce Neurokiff est tout à fait kiffant" a-t-elle déclarée aux journalistes présents. "elle associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, qui est reconnu internationalement, avec une autre qualité toute française qui est celle de l'avant-gardisme technologique" et d'ajouter "C'est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise".

Les créateurs de cette machine devraient très vite trouver des sociétés intéressées par ce concept qui permettra aux industriels de tester les produits alimentaires avant de les mettre sur le marché, mais également sur d'autres secteurs comme les créateurs de parfums.



L'Université de Nantes partenaire du festival digital Web2Day

L'innovation numérique du Neurokiff au service des émotions gustatives avec le chef étoilé Eric Guérin.

Le Neurokiff, objet scientifique inédit permet de mesurer les émotions d'une personne dégustant un grand vin ou un plat gastronomique, à partir des ondes Alpha, Beta et Thêta émises par son cerveau et captées par un casque neuronal (dispositif EEG - Electro-encéphalographie).

Dans le cadre du Web2day, l'Université de Nantes présentera une application inédite de ce dispositif, en partenariat avec le chef étoilé Eric Guérin (La Mare aux Oiseaux), qui a accepté de jouer le jeu. Le Mercredi 4 juin, sur le stand de l'Université à Stéréolux, il cuisinera des plats interactifs pour des convives "branchés" et testera en temps réel le plaisir que procurent ses menus créatifs.

Développé par la cellule de compétences iRéalité de CAPACITES SAS, filiale de l'Université de Nantes, dont le cœur de métier est de développer des services innovants (téléphonie mobile, réalité augmentée, immersion à 360° ...), Neurokiff est un objet design innovant qui permet de lire et d'entendre les émotions d'une personne, depuis son cerveau, lors d'une dégustation de grands vins et/ou de plats gastronomiques.

Installés autour du Neurokiff, 4 convives sont équipés d'un casque neuronal permettant d'interpréter 4 états émotionnels (excitation, méditation, ennui et frustration) en temps réel. Ces émotions sont alors représentées visuellement par une interface graphique dédiée sur tablettes mobiles et diffusées sous forme audible via une harmonie sonore s'intensifiant au fur et à mesure de l'expérience.

"Neurokiff est la table interactive du futur qui allie design expérientiel, design sonore, design produit et design numérique. Mais Neurokiff, c'est surtout une expérience unique à partager entre ami(e)s où le plaisir de la bouche est couplé à la découverte de nos ressentis les plus intimes : nos émotions en provenance directe de notre cerveau !" explique Francky Trichet, responsable d'iRéalité et vice-président numérique - Université de Nantes.

"En cuisine et dans la vie, j'aime ce qui bouge et évolue sans cesse, comme un besoin perpétuel de regarder vers demain. comment alors ne pas être séduit par le projet Neurokiff. Il est ludique, gourmand, intelligent et technologique. C'est pour moi une nouvelle expérience, une porte ouverte vers l'avenir !" s'enthousiasme Eric Guérin, chef étoilé et dirigeant de la Mare aux Oiseaux.



Nos émotions se révèlent à l'écran

Numérique L'équipe nantaise d'iRéalité a dévoilé mercredi Neurokiff, son projet «révolutionnaire»

C'est l'une des attractions du Web2Day, le festival du numérique qui se tient depuis mercredi sous les Nefs de l'île de Nantes. Neurokiff – c'est son nom – permet de dévoiler en direct les émotions ressenties lors d'une dégustation de plats ou de grands vins. Conçue par la société nantaise iRéalité, une filiale de l'université de Nantes, l'étonnante invention se compose d'une table ronde dotée de quatre casques neuronaux (un par candidat) reliés chacun à une tablette numérique.

« Le casque va capter l'activité électrique du cerveau au moment de la dégustation, explique Christophe Renaudineau, directeur innovation d'iRéalité. A l'aide d'algorithmes, on va traduire cette activité en émotions positives ou négatives (excitation, méditation, ennui, frustration) et la quantifier. Le résultat se lit en temps réel à l'écran et s'exprime par une petite musique.» Assis les uns à côté des autres, les quatre convives, qui doivent être « stables et détendus » pour ne pas brouiller les données, peuvent comparer ensemble leurs sensations.

Potentiel de débouchés

Invité à tester l'expérience, le chef étoilé Eric Guérin (La Mare aux oiseaux) a apprécié. « Je suis séduit par le côté ludique et avant-gardiste. Ça valorise le plaisir des saveurs, des textures. C'est très réactif : on voit tout de suite si la personne aime ou pas, elle ne peut pas tricher. Pour les clients d'un restaurant, ce n'est peut-être pas adapté, mais dans mon quotidien, pour essayer des recettes, ou celui d'une école, pour initier au goût, ce serait très intéressant. » Pionnier sur ce projet, iRéalité destine dans un premier temps son Neurokiff au secteur de l'événementiel et de la promotion de la gastronomie. Mais le capteur ne se limitant pas au goût, l'outil peut aussi être transposé aux domaines de la musique, du cinéma, de la parfumerie, de l'art, voire des ressources humaines. « Le potentiel est important, est convaincu Christophe Renaudineau. En travaillant sur les mesures de la pensée, on peut aussi apporter une aide aux milieux du handicap. »



L'important

#L'info indispensable




POLITIQUE | ECO | MONDE | AFRIQUE | SOCIÉTÉ | PLANÈTE | SANTÉ | **TECH** | CULTURE | SPORT | RÉGIONS | TRIBUNES | POURQUOI

SÉLECTION



<https://fr.n>

Neurokiff : pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie

@Zak_Le_Messenger   

NANTES (Reuters) - Neurokiff, un capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la French Tech promue par le gouvernement, a été testé mercredi avec succès par la secrétaire >>>

Innovation. Neurokiff mesure le plaisir procuré par la gastronomie et le vin.

Que se passe-t-il dans notre tête lorsqu'on mange un bon vin ou un plat gastronomique ?

Premier test à Nantes

Développé au sein de la cellule innovation Iréalité de l'Université de Nantes, dédiée à la valorisation de la recherche et au transfert de technologies, Neurokiff retranscrit les fréquences du cerveau à l'aide d'un "casque neuronal".

Axelle Lemaire, secrétaire d'Etat au Numérique est venue ouvrir le Web2day (festival digital) ce mercredi à Nantes et elle a testé ce capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie et le vin.

La secrétaire d'Etat n'aime pas le thon

Un encéphalogramme plat a ainsi été enregistré chez Axelle Lemaire quand elle a goûté la première "bouchée" qui lui avait été concoctée par le chef étoilé Eric Guérin, car elle comportait notamment du thon - une denrée que la secrétaire d'Etat au Numérique a avoué ne pas aimer.

Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées quand elle a dégusté la deuxième bouchée - faite à base de fourme d'Ambert, de chocolat blanc et de truffe - puis un macaron à la fraise et la cacahuète.

"Cette machine permet aussi de dire qui, de deux personnes, a le plus apprécié tel ou tel plat", souligne Christophe Renaudineau, 27 ans, directeur de cette structure dédiée à l'innovation numérique. "Elle peut aussi être déclinée pour le monde du cinéma ou celui de la musique."

Car l'expérience Neurokiff se veut avant tout collective. Quatre convives peuvent ainsi s'installer autour de la machine, afin que l'expérience individuelle se transforme en extase collective.

"Les émotions sont représentées visuellement via une interface graphique sur tablettes, explique le site. Elle sont également diffusées sous forme audible via une harmonie sonore s'intensifiant au fur et à mesure de l'expérience. Lorsque les quatre convives sont ensemble en intensité maximale, l'harmonie sonore est à son comble"

Quelles applications ?

Au départ les casques neuronal étaient réservés au domaine médical mais leur utilisation est en train de se démocratiser tant l'évaluation des émotions est un secteur porteur.

On peut évidemment imaginer le potentiel d'une innovation pour le secteur agroalimentaire, les chefs, et les vignerons qui souhaiteraient tester leur création avant de les commercialiser.

Le "capteur d'émotions" qui en interprète 4 (l'excitation, la méditation, l'en-nui ou la frustration) a dans un premier temps vocation à être proposé aux marques de luxe françaises pour qu'elles puissent faire de "l'événementiel" sur des salons spécialisés. Des discussions seraient notamment en cours avec LVMH.



Insolite : des neurones et du vin à Angers !

“Marrant”

Le côté ludique séduit les plus jeunes. Des étudiantes de la fac de tourisme d'Angers se sont prêtées au jeu : *“C'est un peu bizarre au départ, mais c'est marrant”*, confient les jeunes femmes.

Francky Trichet voit dans son invention, *“Une manière de sortir des évaluations à la Parker. On aïsse les gens s'exprimer et parler du vin très simplement”*. Il espère pouvoir proposer son neurokiff aux *“cavistes, oenologues, sommelier ou même producteurs”* pour *“des soirées événementielles”*. Le prix se situera dans une fourchette comprise *“entre 1000€ et 4000€”* selon la formule choisie. Pas sûr que cette dernière caractéristique séduise le milieu du vin.

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que Francky Trichet croit en son innovation? Ce chercheur en sciences numériques de Nantes présentait lundi au salon des vins de Loire son “neurokiff”.

Ce casque hight-tech est censé capter en direct les émotions des dégustateurs. Que l'on s'installe à une table gastronomique ou que l'on participe à une dégustation à l'aveugle, le casque, doté de deux capteurs au front et à l'oreille, est capable de retranscrire instantanément le plaisir éprouvé : *“Le casque capte l'électricité du cerveau”*, explique les chercheurs nantais venu promouvoir sa création. *“En fait, on s'appuie sur les travaux des neurobiologistes. On a entré des données dans un logiciel. C'est lui qui traduit en émotion ces champs électriques”*.

Difficile pourtant de faire abstraction du casque lorsqu'on porte son verre aux lèvres. L'interprétation reste aussi limitée à un “je kiffe”, “je kiffe moyen” et “je ne kiffe pas”.



L'innovation nantaise fait "kiffer" la ministre

Axelle Lemaire, secrétaire d'Etat au numérique, a lancé le Web2day qui se tient jusqu'au 6 juin sous les Nefs. A cette occasion, elle a reçu la candidature de Nantes au label French Tech et testé le Neurokiff, projet révolutionnaire d'iRéalité, la startup de l'Université.

Pendant trois jours, les 4, 5 et 6 juin 2014, Nantes est la capitale du numérique. 1750 startups, chercheurs, experts internationaux, bloggeurs, etc., sont réunis sous les neufs de l'île de Nantes pour la 6e édition du Web2Day. Ce festival dédié à l'innovation numérique est devenu un incontournable. "On me parle souvent du Web2Day à l'étranger", a déclaré Axelle Lemaire venue mercredi inaugurer le festival.

Le Web2Day marque ainsi le lancement du Festival de la French Tech, grand rendez-vous national destiné à mettre en lumière le meilleur de l'innovation web en France à travers une série de temps forts du 4 au 27 juin 2014. Notamment des portes ouvertes dans les startups Lien ouvert dans une nouvelle fenêtre.

"Ce lancement ici à Nantes n'est pas un hasard", a souligné la secrétaire d'Etat au numérique. "Le territoire nantais, collectif par essence, est un symbole de la French Tech". L'initiative, lancée par le gouvernement fin novembre 2013 vise à positionner la France comme une place forte du numérique en labellisant les métropoles à fort potentiel, comme Nantes.

A cette occasion, la maire de Nantes Johanna Rolland lui a remis officiellement le dossier de candidature Nantes Tech, symbolisé par un éléphant rose en 3D fabriqué par le "fabmake" de l'IRT Jules Verne : "Notre ambition est de faire de Nantes un des écosystèmes les plus vibrants, influant et inspirants d'Europe pour les entrepreneurs du numérique", a rappelé Johanna Rolland, soulignant l'objectif de créer 10 000 emplois dans les dix ans.

Gastronomie et avant-gardisme

Avec 1400 entreprises, 450 chercheurs et un vivier de startups, l'écosystème numérique nantais est déjà foisonnant. La secrétaire d'Etat en a eu un aperçu en visitant le Quartier de la création et le showroom du Web2Day : robot intelligent, générateur de cocktail en fonction des tweets politiques... Elle a surtout pu tester une des attractions du festival : le Neurokiff. Cette étonnante invention, mise au point par iRéalité, filiale de l'Université de Nantes, permet de dévoiler en direct les émotions ressenties lors de la dégustation d'un plat ou d'un grand vin.

La machine, composée d'une table ronde équipée de quatre casques neuronaux (un par convive) reliés à une tablette, capte l'activité électrique du cerveau au moment de la dégustation. "Cette activité est retranscrite

à l'écran en temps réel en émotions positives ou négatives (excitation, méditation, ennui et frustration)", explique Christophe Renaudineau, directeur innovation d'iRéalité. "Elles sont également diffusées sous forme de sons s'intensifiant à mesure que l'émotion grandit".

Aucune réaction lorsqu'Axelle Lemaire a goûté la première bouchée concoctée par le chef étoilé Eric Guérin (la Mare aux oiseaux) à base de thon cru. Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées quand elle a dégusté un macaron à la fraise et à la cacahuète. « Ce Neurokiff est tout à fait kiffant ! », a réagi la secrétaire d'Etat. "Il allie deux qualités très françaises : la gastronomie, reconnue internationalement, et l'avant-gardisme technologique. C'est très étonnant de voir à l'écran le résultat de sa gourmandise" !

Eric Guérin entrevoit de nombreux usages du Neurokiff : "C'est intéressant pour des recettes ou initier des enfants au goût. C'est fou d'avoir eu l'idée de se brancher directement sur le cerveau des clients. On ne peut pas tricher, on sait tout de suite si on aime ou si on n'aime pas".

Reste à savoir si la Mission French Tech "kiffera" autant pour la candidature nantaise. Résultats, dans quelques mois.





<http://www.telenantes.com/Toute-l-actu/Infos-debats-territoires/Neurokiff-connectez-vos-papilles-l-1921>



<http://www.telenantes.com/Actualite/Les-offs-du-Web2Day/2014/06/Les-Offs-du-Web2day-2>

«NEUROKIFF», pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie

«NEUROKIFF» un capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la French Tech promue par le gouvernement, a été testé mercredi avec succès par la secrétaire d'État chargée du numérique. La machine, mise au point par une filiale de l'Université de Nantes, retranscrit les fréquences du cerveau à l'aide d'un «casque neuronal» qui recouvre la tête.

Un «encéphalogramme plat» a ainsi été enregistré chez Axelle Lemaire quand elle a goûté la première «bouchée» qui lui avait été concoctée par le chef étoilé Eric Guérin, car elle comportait notamment du thon une denrée que la secrétaire d'État au Numérique a avoué ne pas aimer.

Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées quand elle a dégusté la deuxième bouchée faite à base de fourme d'Ambert, de chocolat blanc et de truffe puis un macaron à la fraise et la cacahuète. «Ce Neurokiff est tout à fait kiffant», a déclaré aux journalistes Axelle Lemaire après sa dégustation. «Il associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, est reconnue internationalement, avec une autre qualité toute française qu'est celle de l'avant-gardisme technologique», «On n'a pas l'habitude d'avoir une expérience gustative neurologique qui puisse être mesurée par des données et une modélisation mathématique» a ajouté la secrétaire d'État au Numérique, qui se déplaçait à Nantes à l'occasion du web2day un «festival digital» français.

Insolite

«NEUROKIFF», POUR MESURER LE PLAISIR PROCURÉ PAR LA GASTRONOMIE

«NEUROKIFF», un capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la *French Tech* promue par le gouvernement, a été testé mercredi avec succès par la secrétaire d'État chargée du numérique. La machine, mise au point par une filiale de l'université de Nantes, retranscrit les fréquences du cerveau à l'aide d'un «casque neuronal» qui recouvre la tête.



Un «encéphalogramme plat» a ainsi été enregistré chez Axelle Lemaire quand elle a goûté la première «bouchée» qui lui avait été concoctée par le chef étoilé Eric Guérin, car elle comportait notamment du thon – une denrée que la secrétaire d'État au Numérique a avoué ne pas aimer.

Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées quand elle a dégusté la deuxième bouchée – faite à base de fourme d'Ambert, de chocolat blanc et de truffe – puis un macaron à la fraise et la cacahuète. «Ce Neurokiff est tout à fait kiffant», a déclaré aux journalistes Axelle Lemaire après sa dégustation. «Il associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, qui est reconnue internationalement, avec une autre qualité toute française, qui est celle de l'avant-gardisme technologique.» «On n'a pas l'habitude d'avoir une expérience gustative neurologique qui puisse être mesurée par des données et une modélisation mathématique», a ajouté la secrétaire d'État au Numérique, qui se déplaçait à Nantes à l'occasion du web2day, un «festival digital» français.

Au coeur du Web2Day

Drôle de spectacle sous les Nefs des anciens chantiers navals de Nantes la semaine dernière. Se côtoyaient sur le parvis de Stereolux, sweats à capuches et costards-cravates. Smartphones en main, tous sont là pour un même événement : le Web2Day. Organisé par Atlantic 2.0, le festival dédié au numérique et à l'innovation est devenu le second événement du web français, après Le Web à Paris. Et pour sa sixième édition, il a encore pris de l'envergure : 3 jours de conférences, 130 intervenants, 1 850 participants, 14 000 mentions sur les réseaux sociaux, alors que l'événement attirait 800 personnes en 2012. Mais ce que l'on peut retenir de cette édition, c'est son éclectisme. Autant parmi les participants que les thématiques abordées. Entrepreneurs du web et de la vieille industrie, médias, investisseurs écoutaient et tweetaient les dernières tendances du digital. Au delà du e-commerce ou de la technique, tous les sujets sont évoqués : les ressources humaines, les objets connectés, l'impression 3D, les médias, la cyber-surveillance... Sur scène, les habituelles figures locales du web, mais surtout des experts européens, avec des "talks" de Google, Twitter, Pinterest ou LinkedIn. Preuve que le Web2Day n'est plus seulement nantais, aucune société ligérienne n'est montée sur le podium du start-up contest. Seule la startup brestoise B.Sensory remporte le prix du financement participatif avec son application de lecture d'ouvrages érotiques connectée à un sextoy.

Entre deux conférences et un café-networking, l'École de design, présentait notamment un générateur de cocktails en fonction de tweets politiques et l'Université de Nantes, le Neurokiff, un casque neuronal qui retranscrit les émotions en temps-réel. Juste en face, les étudiants de Sciencocom embarqués dans la "newsroom" du laboratoire mobile de Davanac se formaient en direct au reportage en mobilité. Et c'est Axelle Lemaire, fraîchement nommée secrétaire d'État au numérique, qui est venue ouvrir le festival, et lancer par la même occasion le French Tech Festival, série d'événements français autour du numérique. Avec le Web2Day, Nantes a aujourd'hui une longueur d'avance sur ce terrain. Mais le reste de l'Ouest passe à l'offensive. Les Finistériens lancent cet été le West Web Festival en marge des Vieilles Charrues. Web, business et musique, un positionnement à l'image du SXSW d'Austin, encore très innovant en France.
Maureen Le Mao



iRéalité

44 - iRéalité (7 salariés), cellule d'innovation numérique créée au sein de Capacités SAS, filiale de l'Université de Nantes dédiée à la valorisation de la recherche et au transfert de technologies, va lancer la commercialisation de son dernier projet lors du salon des vins de Loire à Angers. Neurokiff permet de mesurer les émotions d'une personne en train de déguster un produit. Déjà testé par le chef étoilé de la Mare aux Oiseaux Eric Guérin et Axelle Lemaire, la secrétaire d'Etat au numérique, lors des Web2day à Nantes, cet objet permet de mesurer les émotions d'une personne savourant un grand vin ou un plat gastronomique, à partir des ondes Alpha, Bêta et Thêta émises par son cerveau et captées par un casque neuronal (dispositif EEG - electro encéphalographie).

Interprétation graphique et sonore

Il est associé à une application qui interprète graphiquement sur tablettes mobiles quatre états émotionnels en temps réel (excitation, méditation, ennui et frustration). Ces émotions sont aussi diffusées sous forme audible via une harmonie sonore s'intensifiant au fur et à mesure de l'expérience.

Casques et application sont destinés à être commercialisés pour l'animation événementielle dans le secteur de l'alimentaire : marques de vins et chefs pourraient faire déguster de façon ludique leurs produits à leurs clients ou les industriels tester leur produit avant leur lancement.

Olivia Bassi

Innovation : iRéalité lance le Neurokiff au salon des vins d'Angers

E-lettre api du 03/02/15



Récupérez ces contacts



Le Neurokiff mesure les émotions d'une personne savourant un grand vin ou un plat gastronomique

Pour Axelle Lemaire, le neurokiff « est tout à fait kiffant »

« Neurokiff », un capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la French tech promue par le gouvernement, a été testé mercredi dernier avec succès par la secrétaire d'État chargée du Numérique, rapporte l'agence de presse Reuters. La machine, mise au point par une filiale de l'université de Nantes, retranscrit les fréquences du cerveau à l'aide d'un casque neuronal qui recouvre la tête. Un « encéphalogramme plat » a ainsi été enregistré sur Axelle Lemaire quand elle a goûté la première bouchée que lui avait concoctée le chef étoilé Éric Guérin, car elle comportait notamment du thon - une denrée que la secrétaire d'État au Numérique a avoué ne pas aimer. Les fréquences de son cerveau se sont en revanche emballées lorsqu'elle a dégusté la deuxième bouchée, réalisée à base de fourme d'Ambert, de chocolat blanc et de truffe, puis un macaron à la fraise et à la cacahuète. « Ce Neurokiff est tout à fait kiffant, a déclaré aux journalistes Axelle Lemaire après sa dégustation. Il associe une qualité toute française qu'est la gastronomie, qui est reconnue internationalement, avec une autre qualité toute française qui est celle de l'avant-gardisme technologique. » Le capteur d'émotions a désormais vocation à être proposé aux marques de luxe françaises pour qu'elles puissent faire de l'événementiel sur des salons spécialisés. iRéalité, la filiale de l'université qui l'a mis au point, a ainsi dit à Reuters être « en discussions » avec LVMH.



Web2Day. Neurokiff, l'objet inédit qui mesure les émotions

Le Neurokiff, drôle d'objet né de l'imagination d'enseignants-chercheurs et d'ingénieurs d'iRéalité, filiale de l'université, a été présenté pour la première fois, mercredi.

La fourme d'ambert, chocolat blanc et truffe, a du succès, si l'on en croit les ronds qui s'agrandissent sur l'écran. Le finger caramel-fruit de la passion fait saliver aussi. Axelle Lemaire, secrétaire d'État au numérique, venue inaugurer le festival Web2Day, sèche en revanche sur le thon cru framboise et livèche. Ça se voit sur l'écran : le rond s'amenuise... « À partir d'un casque neuronal qui mesure l'activité électrique du cerveau, on capte et mesure les émotions d'une personne pendant la dégustation d'un plat, explique Christophe Renaudineau, directeur innovation d'iRéalités. Instantanément, ces émotions sont représentées graphiquement sur des tablettes mobiles. Et par le son aussi. » La table, interactive, peut accueillir quatre convives. Plus ils aiment, plus le dessin grandit et plus la musique monte. « On est allé jusqu'à désigner la table et concevoir l'ambiance sonore. »

Eric Guérin

Pour cette première, l'université a fait appel à Eric Guérin, chef étoilé de la Mare aux oiseaux, à Saint-Joachim. Il a concocté verrines et petits plats « aux saveurs qui tranchent pour provoquer de l'émotion ». Et lui aussi a testé ce drôle d'objet. Séduit ! « J'essaie de cuisiner mon époque, d'être dans la tendance, l'innovation, dit-il. Et là, on est dans la technologie de demain. C'est impressionnant. L'univers de la recherche et celui du plaisir se retrouvent. »

L'équipe d'iRéalité a planché deux ans sur ce projet. Et vise maintenant sa commercialisation. Des discussions sont en cours avec le groupe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). L'idée ? Proposer le Neurokiff pour de l'événementiel. Et le décliner dans d'autres domaines. Après la cuisine, les parfums et la musique ?



Eric Guérin soutient l'innovation numérique au service des émotions gustatives

A l'occasion de la 6e édition du festival numérique Web2Day à Nantes, iRéalité - filiale de l'Université de Nantes - dévoilera au public son projet, le Neurokiff. Cet objet scientifique inédit permettrait de mesurer les émotions d'une personne dégustant un grand vin ou un plat gastronomique, à partir des ondes Alpha, Beta et Thêta émises par son cerveau et captées par un casque neuronal (dispositif EEG - Electro-encéphalographie).

Le mercredi 4 juin à 11h30, sur le stand de l'Université à Stéréolux, Eric Guérin, chef étoilé et dirigeant de la Mare aux Oiseaux se prêterait au jeu. Il cuisinera des plats interactifs pour des convives « branchés » et testera en temps réel le plaisir que procurent ses menus créatifs.



En présence d'Axelle Lemaire, secrétaire d'État au Numérique

Nantes Le chef de la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44) a accepté de participer aux tests du Neurokiff, lors du festival numérique Web2Day. PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

Éric Guérin teste les émotions gustatives

Eric Guérin est toujours partant pour les expériences inédites et projets novateurs. Lorsque **Francky Trichet**, responsable d'iRéalité, filiale de l'université de Nantes, lui propose de mesurer grâce à sa nouvelle invention, le Neurokiff, les émotions gustatives suscitées par ses plats, le chef de la Mare aux oiseaux (Saint-Joachim, 44) accepte de relever le défi. L'expérience a eu lieu en public pendant le festival numérique Web2Day. Éric Guérin répond à nos questions.

L'Hôtellerie Restauration : Quel est le principe du Neurokiff ?

Éric Guérin : Les ondes électriques émises par le cerveau lors de la dégustation sont transmises au Neurokiff par le biais d'un casque neuronal. Elles sont ensuite interprétées en état émotionnel positif ou négatif selon les travaux d'un neurobiologiste, puis sont représentées sur des tablettes mobiles. Plus le plaisir est grand, plus les petits cercles s'agrandissent et plus les couleurs sont visibles. En parallèle, l'émotion est aussi perceptible sous la forme d'une harmonie sonore qui varie selon l'intensité enregistrée.

En quoi consistait votre participation ?

Je suis entré dans l'aventure pour provoquer de réelles émotions aux dégustateurs et faire ainsi réagir au maximum les capteurs, afin de jouer autour des aliments avec des saveurs inédites, des textures, ou avec des marqueurs de goût comme le piquant ou l'acidulé.

Comment s'est passée l'expérience ?

Très bien. Je prends vraiment ça comme un jeu, comme si j'étais un genre de pionnier, d'aventurier, un premier pas sur une nouvelle lune en quelque sorte. Le monde de la recherche et celui de la cuisine sont très éloignés et pourtant, pour cette expérience, on marche sur un même chemin.

A-t-elle été concluante ?

L'aventure Neurokiff fonctionne très bien. Chaque personne y répond avec sa sensibilité, mais il n'est pas possible de simuler. Par exemple, alors que je faisais déguster une bouchée de thon framboise livèche à **Axelle Lemaire**, secrétaire d'État au Numérique, le Neurokiff est resté presque muet. J'ai demandé

à Mme Lemaire si tout allait bien et elle m'a avoué qu'elle ne mangeait pas de poisson cru. La machine avait enregistré le malaise et j'ai pu le décrypter rapidement. Puis le Neurokiff s'est ensuite emballé sur les autres associations comme chocolat blanc, fourme d'Ambert et truffe.

Comment le Neurokiff pourrait-il évoluer ?

On pourrait aller plus loin dans la captation des données physiologiques exprimées par le corps lors de la dégustation en intégrant des caméras thermiques pour évaluer la chaleur corporelle, des capteurs de pression artérielle et d'accélération cardiaque, des webcams mesurant la dilatation de la pupille... Bref, tout un tas de capteurs

supplémentaires qui permettraient de tracer les expressions corporelles des émotions. Elles s'expriment par notre corps d'une façon ou d'une autre...

Quel est pour vous l'intérêt d'une telle machine ? Quelles applications pourriez-vous imaginer ?

Si je ferme les yeux et que je rêve du Neurokiff de demain, je vois plusieurs applications possibles comme des cours de goût à l'école pendant lesquels les enfants partiraient à la découverte de leurs premières émotions autour des saveurs et des produits. Plus loin encore, pourquoi pas des capteurs dans les sièges des restaurants reliés directement à l'équipe de salle ou de cuisine pour réagir rapidement lors d'un problème de goût sur une table pour échanger le plat. Ce détecteur de mensonge culinaire, loin de sanctionner une fois encore le professionnel, pourrait dans ma conception des choses devenir un véritable allié pour les futures générations. J'ai posé une première pierre, le reste est à construire...



“Neurokiff”, pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie

Test réussi pour le «Neurokiff», effectué récemment dans l’hexagone ce qui rapproche davantage l’univers de la recherche à celui du plaisir !

Le “Neurokiff” est un capteur élaboré pour tester les émotions ressenties lors de la dégustation des plats gastronomiques, rapporte l’agence Reuters.

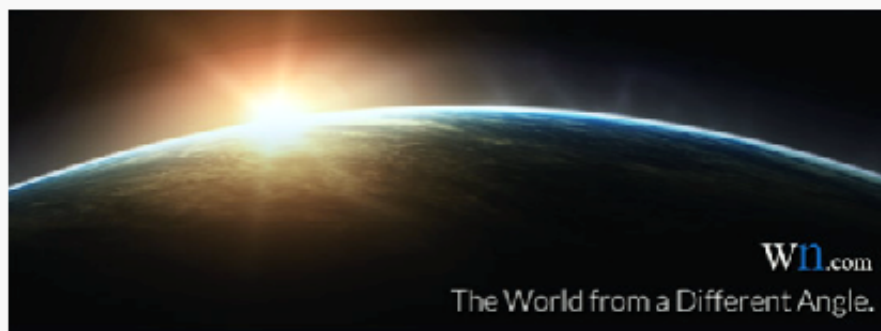
Le principe du “Neurokiff” est simple : à partir d’un casque neuronal qui recouvre la tête, on mesure l’activité électrique du cerveau, pour capter les émotions d’une personne pendant la dégustation d’un plat.

Instantanément, ces émotions sont représentées graphiquement sur des tablettes mobiles. Et par le son aussi.

L’équipe d’iRéalité, filiale de l’université de Nantes, qui a planché deux ans sur ce projet, ne compte pas s’arrêter à ce stade. Elle envisage de décliner “Neurokiff” vers d’autres domaines à l’instar des parfums et de la musique...



"Neurokiff", pour mesurer le plaisir procuré par la gastronomie



NANTES (Reuters):

"Neurokiff", un capteur d'émotions cérébrales qui mesure le plaisir procuré par la gastronomie française, symbole de la "French Tech" promue par le gouvernement, a été testé mercredi avec succès par la secrétaire d'Etat chargée du numérique. La machine, mise au point par une filiale de l'université de Nantes, retranscrit les fréquences du cerveau à l'aide d'un "casque neuronal" qui recouvre la tête. Un "encéphalogramme plat" a ainsi été enregistré chez Axelle Lemaire quand elle a goûté la première "bouchée" qui lui avait été concoctée par le chef étoilé Eric Guérin, car elle comportait notamment du thon – une...more »

Neurokiff. El casco que mide el placer que nos procuran la comida y la bebida

¿Os imagináis a la mesa con tres comensales más, los cuatro con un casco puesto y unas pantallas donde se reflejen vuestras emociones ante cada plato o copa de vino? Pues esto que hace unos años nos hubiera parecido ciencia-ficción ya es una realidad desarrollada por la célula Innovación Irrealidad de la Universidad de Nantes y que pronto estará a la disposición de quien quiera experimentar en la cocina u ofrecer a sus clientes una experiencia única.

El Neurokiff, que así se llama el invento, interpreta las frecuencias del cerebro cuando bebemos un vino o comemos un plato y las clasifica en cuatro parámetros: excitación, meditación, tedio y frustración.

neurokiff 2

Según se explica en el sitio web, las emociones se representan visualmente por medio de una interfaz gráfica sobre las tabletas y se difunden también por vía auditiva mediante una armonía sonora que se intensifica a medida que avanza la experiencia. Cuando los cuatro invitados se encuentran al mismo tiempo en la máxima intensidad, la armonía sonora alcanza la culminación.

No es difícil imaginar lo útil que puede ser el Neurokiff para el sector agroalimentario, los chefs o los bodegueros que podrán conocer científicamente las emociones que sus productos provocan en sus clientes y podrán así mejorarlos y adaptarlos a los gustos del público. Por otra parte y a nivel más lúdico, ha de ser divertido compartir una experiencia semejante con un grupo de amigos al tiempo que compartimos una buena comida.





Chadou Yes @Chadou05 · 14 juin
 "C'est très étonnant de voir en direct le résultat de ma gourmandise." :
 "Neurokiff", pour mesurer le plaisir... insolite.skynetblogs.be/archive/2014/0...

ViaNoveo @ViaNoveo · 10 juin
 Une **#innovation** pour les chefs et agriculteurs ! A quel point aimez-vous votre plat préféré ?! **#Neurokiff**
cuisine.blogs.ouest-france.fr/archive/2014/0...

PIEKOWA @piekowa · 5 juin
 "Neurokiff" a analysé la gourmandise d'une Secrétaire d'État: balaise!
challenges.fr/monde/20140604...
 cc @irealite

cyrille chadoit @cchadoit · 6 juin
#neurokiff pour détecter ton humeur et tes émotions. Non ce ne sont pas des Glass mal positionnées ;) **#web2day** pic.twitter.com/Xw4m8MvJpb



TWEETS
 #Neurokiff

Ludovic Le Guyader @Ludovicideemiam · 14 janv.
#Neurokiff un nouveau **#gadget** **#culinaire** trop kiffant !
ideemiam.com/actus/news/neu ... via @Anneideemiam

 ideemiam

Neurokiff un nouveau gadget culinaire trop kiffant !

Ou quand la technologie évalue nos émotions et mesure le plaisir procurer par un plat ou un vin !



Fruits & Legumes @FruitsLegumesFR · 14 janv.
 "#Neurokiff", pour mesurer le #plaisir procuré par la gastronomie. Vs "kiffez" les #fruits et #légumes frais ? 🍌 bit.ly/1xZ7Tro

ideemiam @Anneideemiam · 14 janv.
 #Neurokiff un #gadget #culinaire qui mesure nos #émotions #plaisir que procure un #vin un plat ideemiam.com/actus/news/neu ... via @Anneideemiam

Catherine Moal @CatherineMoal · 19 janv.
 Axelle Lemaire est-elle gourmande ? #Neurokiff, un casque neuronal qui mesure la gourmandise en temps réel geekandfood.fr/2015/01/16/neu ... #IT

Cuisines Aviva @CuisinesAviva · 21 janv.
 #Food #Neurokiff : Un casque neuronal qui mesure la #gourmandise en temps réel buff.ly/158c08Z
 @GeekandFood



Héloïse @heloise_pellat · 21 janv.
 #Neurokiff, un capteur d'émotions cérébrales qui permet de «mesurer le plaisir procuré par la gastronomie française»

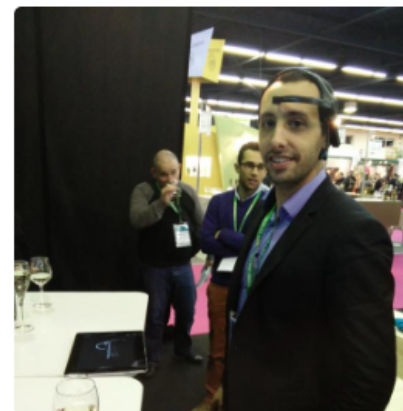


Angers Info @angersinfo · 2 févr.
 Neurokiff, dévoile en dégustation vos émotions #SVL15 @franckytrichet #angers

Salon Vins de Loire @SalonVinsLoire · 2 févr.
 #NeuroKiff en présentation sur les workshops du @SalonVinsLoire !



Clément Simoneau @clem_sim · 2 févr.
 Test du #neurokiff au @SalonVinsLoire ! Résultat sur le X Gold d'Ackerman : kiff moyen





OXYGEN Ouest @OXYGEN_Ouest · 3 févr.
 #food #SVL15 #Innovation : @irealite lance le **#Neurokiff** au salon des vins d'Angers via @obassi44 @lalettreapi



Le Neurokiff mesure les émotions d'une personne savourant un grand vin ou un plat gastronomique



troisfoisvin.com @troisfoisvin · 4 févr.
 #Innovation : #Iréalité lance le **#Neurokiff** au @SalonVinsLoire d'Angers, un casque de #degustation #connecté... agence-api.fr/actualite/lett...

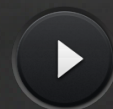


V and B @VandBOfficiel · 5 févr.
#Neurokiff : casque high-tech captant les émotions des dégustateurs de #vin ! bit.ly/1zjBbl5 @SalonVinsLoire



@SalonVinsLoire TWEETS

#Neurokiff



Visionner le reportage en ligne

#Neurokiff



VIDÉOS M6 - 100%MAG

A retrouver sur :

http://www.m6.fr/emission-100_mag/videos/11396766-neurokiff_la_nouvelle_experience_culinaire.html#



Ateliers et Chantiers de Nantes, bureau 108
2 Bis, Boulevard Léon Bureau
44200 Nantes

02 72 64 88 45

contact@irealite.com

www.irealite.com