

La recherche,
un travail d'équipe !

Les
métiers
de la
science

www.metiersdelascience.com

Sébastien

Enseignant-chercheur à l'ICN



« Enseigner la chimie et comprendre
les mécanismes de la perception
des odeurs et des saveurs »
Diplôme exigé pour le recrutement :
Doctorat en chimie

Après un baccalauréat scientifique obtenu en 1997 à Grasse, Sébastien poursuit ses études par un DEA chimie informatique et théorique à l'université Henry Poincaré Nancy I, diplôme qu'il obtient en 2003. Il rejoint alors la Côte d'Azur, prépare un doctorat en chimie à l'université de Nice Sophia-Antipolis, et soutient sa thèse en 2006. Après une année en poste d'attaché temporaire d'enseignement et de recherche à l'université de Nice, il part faire un post-doctorat en Allemagne à l'université Jacobs de Brême. De retour en France, il obtient en 2008 un poste en tant qu'enseignant-chercheur à l'ICN -Institut de Chimie de Nice- (CNRS-Université Côte d'Azur), où il développe ses travaux de recherche en chimie.

Activités principales

Sébastien enseigne la chimie structurale, les sens chimiques, la modélisation moléculaire et la chémoinformatique aux étudiants de la faculté des sciences à Valrose, de l'école d'ingénieurs Polytech Nice-Sophia Antipolis et aux étudiants du Master of Science "Management of Flavour & Fragrance industry" à Grasse. L'objectif des recherches de Sébastien consiste à comprendre les mécanismes moléculaires de la perception des odeurs et des saveurs, qui est par nature un processus neuronal complexe. Pour tenter de décrypter le code combinatoire de la perception des sens chimiques (olfaction et gustation), l'équipe met au point des modèles numériques basés sur des approches de modélisation moléculaire, de machine learning (apprentissage automatique) ou encore de bioinformatique structurale. Pour décrire les mécanismes moléculaires sous-jacents, l'équipe de recherche tire profit de l'expertise de ses collaborateurs en biologie moléculaire et en neuroscience. La mise au point de modèles numériques neuro-inspirés permettront la conception rationnelle de composés sapides ou odorants nouveaux, associés à des vertus physiologiques ou cognitives. Les applications potentielles de ses recherches concernent de grands secteurs économiques tels que la santé, l'industrie des arômes et parfums ou l'industrie agroalimentaire.

Pour en savoir plus :
<http://univ-cotedazur.fr>
www.cnrs.fr
<http://emploi.cnrs.fr>



UNIVERSITÉ
CÔTE D'AZUR

