
Anastasia Eschevins

Doctorante

Coordonnées

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Sciences des aliments

Activités / CV

MA THESE

[Accords bières & mets : de la perception au jugement des consommateurs en situation réelle de repas](#)

RATTACHEMENTS

[Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France](#)

[Fonds InBev-Baillet Latour, Louvain, Belgique](#)

MES COMPETENCES

Utilisation de différentes techniques en évaluation sensorielle (tests de différence, profils sensoriels, napping, cartographie des préférences, création et analyses de questionnaires, etc.), gestion de projets (création de protocoles, gestion du terrain), recherche bibliographique, enregistrement de paramètres électrophysiologiques chez l'homme (EEG, ECG, Réponse électro-dermale) suite à des stimulations sensorielles, eye tracking, connaissances de base en statistiques (paramétriques, non paramétriques, ACP, ANOVA) et statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle.

MON PARCOURS

- 2015 - aujourd'hui : Etudiante doctorante au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, et au Centre des sciences du goût et de l'alimentation, Dijon, France.
- 2014 : Chargée d'étude, Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France. Aide à la gestion de projets européens, gestion de projets internes et en collaboration avec des entreprises.
- 2014 : Stagiaire R&D, Biofortis Sensory & Consumer, Nantes, France.
Etudes consommateurs interculturelles (Brésil et Chine). Recherches bibliographiques, contacts avec les filiales Brésilienne et Chinoise, mise en place d'une étude en Chine et au Brésil, utilisation du logiciel E-Prime, création d'un guide de bonnes pratiques pour les études consommateurs en Chine et au Brésil en Anglais, création d'un poster pour EUROSENSE 2014.
- 2013 : Stagiaire, Laboratoire de Neurosciences, Besançon, France.
Evolution de la perception hédonique des odorants: implication du système trigéminal.

Diplômes

- 2014 : Master 2 professionnel, Biologie Intégrative, Physiologie et Neurosciences spécialité Physiologie de la Perception et Evaluation Sensorielle.
Université Claude Bernard Lyon 1. Lyon, France.

- 2013 : Master 1 Physiologie, Neurosciences et Comportement. Université de Franche-Comté. Besançon, France.
- 2012 : Licence Biochimie, Biologie Cellulaire et Physiologie. Université de Franche-Comté. Besançon, France.

Informations complémentaires

MES RESPONSABILITES SCIENTIFIQUES

- Participation à l'organisation d'évènements scientifiques en lien avec le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (Summer school, Symposium,...).
- Participation à la 8ème édition de l'« International Research Symposium » : mise en place d'un atelier de dégustation bière/fromage ; aide à l'organisation. Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France.
- Participation à la Semaine du cerveau à Lyon : mise en place d'un atelier de dégustation bière/chocolat. Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France.

MA THESE EN 5 MOTS CLEFS

Accord aliment-boisson - Bière - Perception - Jugement hédonique - Similarité aromatique

MES PUBLICATIONS

Poster

- Eschevins, A, Giboreau, A. & Dacremont, C. (2015, Avril). Beer & food pairing: From perception to consumers' judgement in real eating and drinking situation. Communication présentée au Conseil Scientifique du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France.

Articles scientifique

- Eschevins, A., Giboreau, A., Allard, T. & Dacremont, C. The role of aromatic similarity in food and beverage pairing. Food Quality and preference. (accepté en décembre 2017).

Autre communication

- Eschevins, A. (2015, Mars) « Food and beverage pairing » Approches méthodologiques et premiers éléments de compréhension. Communication présentée au Comité Recherche du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France.

MA PAGE PROFIL

<https://fr.linkedin.com/pub/anastasia-eschevins/80/bb/2b0>

A la une

[Symposium - Food & Hospitality Multisensory Perspectives](#)

A Symposium about Food & Hospitality Multisensory Perspectives organised by three partners : EuroCHRIE small group meeting (SGM) by Breda UAS, Haaga-Helia UAS and the Institut Paul Bocuse ...

Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02