

Présente

Les Rendez-vous

virtuels



À propos du GastronomiQc Lab

Le GastronomiQc Lab est une unité mixte de recherche qui a pour but de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise. Sa mission est de réaliser des activités de recherche, de développement, de formation et de transfert des connaissances dans les domaines des sciences alimentaires, culinaires, comportementales et économiques en appui au développement de la gastronomie québécoise. Ce groupe multidisciplinaire de chercheurs et d'experts œuvre avec l'industrie et bénéficie de la mise en commun des infrastructures de deux institutions reconnues: l'ITHQ et l'Université Laval. La Société des casinos du Québec (SCQ), s'associe au GastronomiQc Lab à titre de partenaire fondateur.

Partenaires fondateurs



La création du GastronomiQc Lab n'aurait pas été possible sans les démarches et l'appui des Fondations des deux institutions.



La Fondation
Développement et relations
avec les diplômés



Partenaires institutionnels

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation



Les Rendez-vous virtuels

Le GastronomiQc Lab réunira, lors de ces Rendez-vous, un savoir savoureux!

Les Rendez-vous du GastronomiQc Lab, ce sont quatre événements uniques réunissant virtuellement experts, restaurateurs, chercheurs, professeurs et professionnels afin de penser, ensemble, le menu de demain.

Au programme, quatre matinées de conférences, **les lundis 22 novembre 2021, 24 janvier, 31 janvier et 7 février 2022**, animées par Katerine-Lune Rollet et abordant des sujets et enjeux de l'heure.

Mot des codirectrices

Déjà deux ans depuis le dernier Symposium! Après quatre ans d'existence du GastronomiQc Lab, de recherche sur des sujets prioritaires identifiés par les secteurs liés à la gastronomie, il est maintenant temps de vous partager le fruit de ces efforts.

C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme, que nous vous présentons une nouvelle série de Rendez-vous virtuels permettant aux chercheurs du GastronomiQcLab de présenter les avancées de leurs travaux et d'aborder des sujets de l'heure avec plusieurs invités et experts. Ce sera l'occasion de découvrir des exemples d'initiatives ancrées dans les enjeux actuels des secteurs de la restauration, de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire. Venez surtout rencontrer une relève scientifique étudiante engagée et inspirante.

Nous avons préparé une programmation riche et variée, teintée de la fusion de diverses disciplines scientifiques, que nous espérons source d'inspiration pour tous ceux qui évoluent dans les sphères de l'alimentation et de la gastronomie.

À titre de codirectrices du GastronomiQc Lab, nous sommes fières de vous convier à ces Rendez-vous.

Au plaisir de vous y retrouver!

Véronique Perreault et Sylvie Turgeon

Codirectrices du GastronomiQc Lab



Véronique Perreault



Sylvie Turgeon

Programme du Rendez-vous 1

Modèles d'affaires en restauration: Des erreurs, mais vite!

Lundi, 22 novembre 2021 - 10h à 11h30 (connectez-vous dès 9h50!)

Mode	Activité	Intervenant
En direct (9h50)	Accueil virtuel	
Ouverture des Rendez-vous		
En direct	Mot d'ouverture et de bienvenue du GastronomiQc Lab	Animée par Katerine-Lune Rollet Sylvie Turgeon , U. Laval Véronique Perreault , ITHQ
Conférence 1 - Migration vers de nouvelles pratiques, le clip est terminé		
Vidéo	Pourquoi le client se déplacerait ? • 180° sur les rôles du restaurateur • Processus au menu	Nelson Théberge et Robert Laporte , ITHQ
En direct	Période de questions avec conférenciers et public	
Conférence 2 - Lorsque le restaurant (re)devient une startup, en chantier		
Vidéo	Résultats de l'étude : • Collaboration et parties prenantes - communauté de pratiques • La culture du succès / erreurs - apprentissages en accéléré	Nelson Théberge et Robert Laporte , ITHQ
En direct	Période de questions avec conférenciers et public	
Conférence 3 - Perdurer en restauration : pratiques astucieuses		
Vidéo	Facteurs de pérennité : les préoccupations actuelles et recherches futures en 2022	Sophie Veilleux , Université Laval
En direct	Échange interactif avec l'audience et constats	Sophie Veilleux , Université Laval, Nelson Théberge et Robert Laporte , ITHQ
En direct (11h30)	Mot de la fin	Katerine-Lune Rollet

Programme du Rendez-vous 2

Éco-efficience : Avenue de durabilité et d'innovation en restauration

Lundi, 24 janvier 2022 - 10h à 11h45 (connectez-vous dès 9h50!)

Mode	Activité	Intervenant
En direct (9h50)	Accueil virtuel	
Ouverture des Rendez-vous		
En direct (10h)	Mot d'ouverture et de bienvenue du GastronomiQc Lab	Animée par Katerine-Lune Rollet Sylvie Turgeon, U. Laval Véronique Perreault, ITHQ
Conférence 1 - Éco -efficience comme outil d'opérationnalisation du développement durable		
Vidéo	<p>Qu'est-ce que l'éco-efficience</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesure des impacts environnementaux • Mesure de la valeur du produit ou service <p>Comment cela se traduit dans l'industrie alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perspective de l'opérateur (industriel et restaurateur) • Perspective des consommateurs 	Sergey Mikhaylin , U. Laval
En direct	Période de questions avec conférenciers	
Conférence 2 - L'éco-efficience : une avenue d'évaluation de la performance des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire en restauration		
Vidéo	<p>Présentation des résultats d'une étude terrain réalisée au restaurant de l'ITHQ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des exemples de stratégies performantes pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration. 	Jade Lévesque , U. Laval
Vidéo	Témoignage d'un gestionnaire de restaurant (site de collecte de données)	Jonathan Lapierre-Réhayem , ITHQ
En direct	Période de questions avec conférencière et témoin invité	

Mode	Activité	Intervenant
Conférence 3 - Analyse de l'éco-efficience dans un service alimentaire institutionnel		
Vidéo	Présentation des résultats d'une étude terrain réalisée dans un service alimentaire de l'Université Laval. • Des exemples de stratégies permettant d'augmenter l'éco-efficience des repas du jour.	Stéphanie Vézina, U. Laval
Vidéo	Témoignage d'un gestionnaire de service alimentaire institutionnel (site de collecte de données)	Jean-William Charest, Sodexo - U. Laval
Conférence 4 - Quel est l'impact de l'information sur l'éco-efficience des menus sur la perception et les choix du consommateur?		
Vidéo	Présentation des résultats d'une étude réalisée dans un service alimentaire de l'Université Laval (même site que conférence 3).	Gabrielle Plamondon*, U. Laval
En direct	Période de questions avec conférencières des conférences 3 et 4 et témoin invité	*Véronique Provencher, U. Laval (pour Gabrielle Plamondon)
En direct (11h30)	Mot de la fin	Katerine-Lune Rollet

Programme du Rendez-vous 3

S'approvisionner localement : Défis actuels, récoltes de demain

Lundi, 31 janvier 2022 - 10h à 12h (connectez-vous dès 9h50!)

Mode	Activité	Intervenant
En direct (9h50)	Accueil virtuel	
Ouverture des Rendez-vous		
En direct (10h)	Mot d'ouverture et de bienvenue du GastronomiQc Lab	Animée par Katerine-Lune Rollet Véronique Perreault , ITHQ Sylvie Turgeon , U. Laval
Conférence 1 - Les chaînes d'approvisionnement, des perspectives de solutions et le cas de l'accès aux produits marins québécois pour les restaurateurs		
Vidéo	Enjeux et perspectives pour la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire face à la numérisation : <ul style="list-style-type: none"> • La consommation hors foyer • La redéfinition des circuits courts Pistes de solutions : <ul style="list-style-type: none"> • La coordination des acteurs • Le contrôle de l'information 	Rémy Lambert , U. Laval
Vidéo	Résultats d'une étude en agroéconomie sur l'accès aux produits marins du Québec pour les restaurateurs	Rubis Iyodi , U. Laval
En direct	Période de questions avec conférenciers	
Conférence 2 - S'approvisionner en produits locaux en contexte de restauration? Pas si simple		
Vidéo	Présentation du contexte des produits locaux pour le domaine de la restauration : <ul style="list-style-type: none"> • Les enjeux pour divers types d'établissements de restauration • Le cas des services alimentaires institutionnels • Éléments de solutions 	Alain Girard , ITHQ
Vidéo	Témoignage d'un chef exécutif	Jean-Pierre Curtat , Société des casinos du Québec
En direct	Période de questions avec les conférenciers	

Mode	Activité	Intervenant
Conférence 3 - Quelques témoignages sur l'accès aux produits locaux pour divers types d'établissements de restauration		
Vidéo	Témoignage d'une cheffe-propriétaire de restaurant	Alexandra Romero , restaurant Le Verre Pickl'
Vidéo	Témoignage d'un propriétaire-opérateur d'un restaurant	Carl Dumas , restaurant Le Cendrillon
Vidéo	Témoignage de la coordonnatrice de l'alimentation responsable à l'Université Laval et présentation d'une solution numérique pour la traçabilité	Stéphanie Vézina , U. Laval
En direct	Période de questions avec les conférenciers	
En direct (11h30)	Mot de la fin	Katerine-Lune Rollet

Programme du Rendez-vous 4

Produits d'ici sous la loupe : Révéler leur plein potentiel

Lundi, 7 février 2022 - 10h à 12h (connectez-vous dès 9h50!)

Mode	Activité	Intervenant
En direct (9h50)	Accueil virtuel	
Ouverture des Rendez-vous		
En direct (10h)	Mot d'ouverture et de bienvenue du GastronomiQc Lab	Animée par Katerine-Lune Rollet Sylvie Turgeon , U. Laval Véronique Perreault , ITHQ
Conférence 1 - Caractérisation sensorielle et compositionnelle de produits du Québec dans une perspective d'usage culinaire		
Vidéo	Caractérisation sensorielle et compositionnelle de produits du Québec dans une perspective d'usage culinaire	Véronique Perreault , ITHQ et GastronomiQc Lab
Vidéo	Témoignage d'un acteur de la Filière Mycologique	Patrick Lupien , Filière mycologique de la Mauricie
Vidéo	Impact de l'intensité de cuisson sur le potentiel sensoriel de bouillons d'algues <i>Palmaria palmata</i> et <i>Saccharina longicuris</i>	Betina Lafeuille , U. Laval
En direct	Période de questions avec les conférenciers	
Conférence 2 - Caractérisation compositionnelle et fonctionnelle de produits du Québec dans une perspective d'usage culinaire		
Vidéo	Caractérisation compositionnelle et fonctionnelle de produits du Québec dans une perspective d'usage culinaire	Sylvie Turgeon , U. Laval et GastronomiQc Lab
Vidéo	La cristallisation du sirop d'érable pour une diversité d'usages	Mélanie Lacroix , U. Laval
Vidéo	Valorisation du potentiel culinaire des purées de lentilles rouges en tant qu'ingrédient	Auriane Feroussier , U. Laval
Vidéo	Utilisation de purées de légumineuses pour moduler les caractéristiques physiques de gâteaux quatre-quarts	Guillaume Morin , U. Laval

Mode	Activité	Intervenant
Vidéo	Témoignage d'une entreprise agricole de production biologique en zone boréale intégrant un volet de transformation	Audrey Bouchard et Amélie Simard, U. Laval
En direct	Période de questions avec les conférenciers	
En direct (11h30)	Mot de la fin	Katerine-Lune Rollet et les co-directrices du GastronomiQc Lab