

Open Concoctio, une plateforme de recherche collaborative pour le milieu de la restauration

Le GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche issue d'une collaboration entre l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et l'Université Laval, est présentement à la recherche **d'acteurs du milieu gastronomique ayant une expertise en pâtisserie** intéressé(e)s à participer à un projet de recherche portant sur **la collaboration entre pâtissiers professionnels et chercheurs en sciences alimentaires ainsi que sur le remplacement des œufs dans différents modèles de gâteaux.**

Pour participer à ce projet, vous devez répondre aux critères suivants :

- **Avoir de l'expérience en pâtisserie professionnelle**
- **Ne pas avoir d'allergies ou de restrictions alimentaires**
- **Être âgé de 18 ans et plus**
- **Être disponible à deux reprises pour des entrevues par visioconférence d'une durée d'environ 30 minutes chacune**
- **Être disponible pour faire un essai de nos deux formulations dans vos propres cuisines (environ 2 heures sont nécessaires)**
- **Partager vos résultats dans le groupe de communication Slack (environ 30 minutes sont nécessaires)**

Votre participation consistera à prendre part à une recherche participative s'échelonnant sur approximativement 2 mois. Tout d'abord, une entrevue individuelle par visioconférence (enregistrée en vidéo) sera effectuée afin de mieux cerner votre expérience et vos connaissances concernant le remplacement des œufs et l'utilisation de purées de légumineuses dans des applications de pâtisserie et cerner vos besoins personnels en termes de partage de connaissances. Ensuite, vous serez invités à joindre un groupe Slack où les différents participants de l'étude pourront interagir. Le chargé de projet proposera alors une approche de substitution des œufs dans deux types de gâteau que vous devrez répliquer dans vos cuisines, le but étant d'évaluer le potentiel d'utilisation de cette solution. Par le biais d'une vidéo publiée sur le groupe Slack, il vous indiquera la marche à suivre pour répliquer les modèles de gâteau ainsi que les résultats attendus. Il vous sera demandé de prendre quelques mesures sur les gâteaux reproduits à l'aide d'outils fournis dans une trousse, puis de partager vos résultats par une vidéo, une publication écrite ou vocale sur le groupe Slack. Une seconde entrevue individuelle (en visioconférence, enregistrée en vidéo) sera également réalisée afin d'évaluer votre appréciation face à la solution de gâteaux à base de purées de lentilles et au processus collaboratif ainsi qu'à votre perception vis-à-vis la solution proposée.

Cette recherche est réalisée dans le cadre d'un projet dirigé par Mme Sylvie Turgeon, professeure au Département des sciences des aliments de l'Université Laval, et codirigé par Mme Véronique Perreault, professeure-chercheuse à l'ITHQ. Le projet de recherche a été approuvé par le Comité d'éthique de la recherche de l'Université Laval (No d'approbation 2021-087 A2 / 19-04-2022) et le Comité d'éthique de la recherche du HEC Montréal (No d'approbation 2022-4760).

Pour toutes questions, renseignements sur le projet ou pour participer, veuillez contacter Mme Alexandra Dion-Poulin, professionnelle de recherche chargée du projet. Nous sommes à la recherche d'une dizaine de participants. N'hésitez pas à faire suivre cette proposition de projet dans vos réseaux.

Alexandra Dion-Poulin, MSc

Professionnelle de recherche

Courriel : alexandra.dion-poulin.1@ulaval.ca