

GastronomiQc  
Lab

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

# Soyez des nôtres aux prochains Rendez-vous!

---

## Journée 2 - 24 janvier 2022

10h-12h

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

Avec Sergey Mikhaylin, Véronique Perreault, Jonathan Lapierre, Jade Lévesque et d'autres.

---

## Journée 3 - 31 janvier 2022

10h-12h

### S'approvisionner localement : Défis actuels, récoltes de demain

Avec Alain Girard, Rémy Lambert, Jean-Pierre Curtat, chefs invités et plusieurs autres.

---

## Journée 4 - 7 février 2022

10h-12h

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

Avec Sylvie Turgeon, Véronique Perreault, Auriane Feroussier et bien plus.

---

## En ligne et gratuit!

Inscription obligatoire: [inscrivez-vous ici](#)

Votre inscription vous garantit l'accès aux **4 Rendez-vous**