

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	Qu'est-ce que l'éco-efficience • Mesure des impacts environnementaux • Mesure de la valeur du produit ou service Comment cela se traduit dans l'industrie alimentaire • 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	Présentation des résultats d'une étude terrain réalisée au restaurant de l'ITHQ. • 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

Soyez des nôtres aux prochains Rendez-vous!

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