COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

Le GastronomiQc Lab invite les restaurateurs et les acteurs du secteur alimentaire à faire le plein de savoir savoureux lors de ses trois prochains Rendez-vous virtuels.
Au menu : Éco-efficience, approvisionnement local et produits émergents

Montréal, le 17 janvier 2022 – Le GastronomiQc Lab invite restaurateurs et acteurs du secteur alimentaire à ses prochains Rendez-vous virtuels pour penser, ensemble, le menu de demain. Ces matinées de conférences, accessibles gratuitement, sont prévues les lundis 24 janvier, 31 janvier et 7 février 2022, seront animées par Katerine-Lune Rollet et présenteront les plus récentes avancées des travaux du GastronomiQc Lab, l'unité mixte de recherche de l'ITHQ et de l'Université Laval, en plus de témoignages d'invités et experts du milieu.

« Il nous fait plaisir de vous présenter cette série de Rendez-vous virtuels, qui permet de présenter une relève scientifique engagée et inspirante ainsi que des exemples d'initiatives ancrées dans les enjeux actuels des secteurs liés à la gastronomie. » - Véronique Perreault, Professeure-Chercheuse à l'ITHQ et codirectrice du GastronomiQc Lab.

« 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, la restauration et la gastronomie. Nous sommes tous concernés par le menu de demain. » - Sylvie Turgeon, Professeure titulaire à l'Université Laval et codirectrice du GastronomiQc Lab.

Programme sommaire :

Journée 2 – 24 janvier 2022, 10h-12h:
Éco-efficience : Avenue de durabilité et d'innovation en restauration

Comment opérationnaliser l'éco-efficience en restauration ou augmenter la valeur d'un produit, d'un service, tout en diminuant l'impact environnemental? Un rendez-vous mettant de l'avant les expériences et les résultats de projets réalisés en restauration commerciale ou institutionnelle. Des pistes de solution

seront abordées pour s'attaquer aux impacts environnementaux de l'offre alimentaire, tout en voyant aux coûts, à la qualité nutritionnelle et à la réduction du gaspillage.

Avec Sergey Mikhaylin, Professeur-chercheur à l'Université Laval, Véronique Perreault, Professeure-chercheuse à l'ITHQ, Jonathan Lapierre-Réhayem, Directeur de la restauration commerciale et des services alimentaires à l'ITHQ et bien d'autres.

Journée 3 – 31 janvier 2022, 10h-12h:
S'approvisionner localement : Défis actuels, récoltes de demain

Des présentations et discussions autour des pratiques d'approvisionnement local en contexte de restauration indépendante et institutionnelle. Les meilleures pratiques et les plus récentes avancées pour relever les défis posés par l'approvisionnement local : de l'analyse du réseau de commercialisation des produits de terroir, incluant les produits de la pêche, à l'apport d'un outil innovant pour augmenter la proportion d'achat local.

Avec Alain Girard, Professeur-chercheur à l'ITHQ, Rémy Lambert, Professeur titulaire à l'Université Laval, Alexandra Romero, Chef propriétaire du Verre Pickl' et bien d'autres.

Journée 4 – 7 février 2022, 10h-12h:
Produits d'ici sous la loupe : Révéler leur plein potentiel

Des légumineuses aux conifères en passant par les champignons forestiers du Québec, les chercheurs (parfois cueilleurs !) présentent leurs dernières découvertes entourant des produits d'ici, méconnus ou émergents. L'équipe de recherche du GastronomiQc Lab et ses invités spéciaux mettront en lumières les caractéristiques sensorielles et fonctionnelles de ces ressources locales, visant à inspirer une diversité d'usages.

Avec Sylvie Turgeon, Professeure titulaire à l'Université Laval, Véronique Perreault, Professeure-chercheuse à l'ITHQ, Patrick Lupien, Coordonnateur de la Filière Mycologique de la Mauricie, Audrey Bouchard, Directrice générale de la Ferme Tournevent et plusieurs autres invités.

Rendez-vous virtuels du GastronomiQc Lab
Gratuit!
QUAND? Les lundis 24 et 31 janvier et 7 février 2022
OÙ? 100% en ligne et gratuit!

Inscription (obligatoire) et programmation détaillée

-30-

À propos du GastronomiQc Lab

GastronomiQc Lab est une initiative conjointe de l'Université Laval et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), dont le but est de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise à l'échelle locale et internationale. L'ITHQ se démarque au Canada par son rôle de leader dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration et par son expertise scientifique relative à ces domaines. L'Université Laval est, quant à elle, reconnue pour son expertise en sciences de l'alimentation avec sa Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) et les approches interdisciplinaires de son Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF).

La Société des casinos du Québec (SCQ), son partenaire principal, est un acteur d'envergure dans l'industrie. De plus, le GastronomiQc Lab n'aurait pu voir le jour sans les démarches et l'appui des Fondations de l'ITHQ et de l'Université Laval.

Pour tous renseignements ou demandes d'entrevue avec l'un de nos chercheurs :

Vanessa Hauguel
Chargée de communications, GastronomiQc Lab
514 688-9418
vanessa.hauguel@ithq.qc.ca

Et

Ophélie Simoncelli
Responsable des relations publiques, ITHQ
514-812-4743
ophelie.simoncelli@ithq.qc.ca

GastronomiQc Lab — Les Rendez-vous