

## CONTEXTE

La **Chaire en gastronomie et sciences** se veut une **initiative conjointe** de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et de l'Université Laval. La mission de la Chaire sera de supporter, promouvoir et mobiliser différents acteurs du milieu à la recherche, la formation et la diffusion des connaissances dans le domaine des sciences alimentaires appliquées à la gastronomie, en incluant le secteur de la transformation. Ce projet mobilisateur vise à susciter l'innovation et la compétitivité d'un secteur d'activité d'importance économique pour le Québec et ainsi maximiser ses retombées et son rayonnement dans une perspective québécoise, canadienne et mondiale.



## CHAIRE EN GASTRONOMIE ET SCIENCES

La Chaire sera un pont entre deux institutions reconnues dans leurs domaines respectifs. L'Université Laval est reconnue pour son leadership en recherche, en formation et en transfert des connaissances dans les disciplines de la Faculté des Sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation (FSAA) et celles de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF). L'ITHQ est reconnu pour son leadership en formation, en recherche et en transfert des connaissances en restauration et gastronomie.

Les objectifs de la **Chaire en gastronomie et sciences** sont de:

- développer la gastronomie au Québec afin de favoriser son rayonnement et l'internationalisation des nouveaux savoirs en gastronomie et générer des retombées dans toutes les sphères de l'alimentation;
- diffuser les nouveaux savoirs en gastronomie;
- mobiliser et animer tous les acteurs clés de ce secteur économique;
- être le vecteur d'innovation, de savoir-faire, de création et d'excellence en appui à la compétitivité de l'industrie;
- former une nouvelle génération de spécialistes de tous niveaux en gastronomie.

### UNIQUE – DANS SES DOMAINES D'ÉTUDE

La Chaire sera la toute première à étudier la gastronomie sous plusieurs angles stratégiques tels que les pratiques et les techniques culinaires, le comportement alimentaire du gastronome, les aliments et les produits d'exception du Québec et l'entreprise gastronomique. L'approche pluridisciplinaire sera privilégiée impliquant prioritairement les sciences alimentaires en appui au développement de pratiques innovantes ainsi que les sciences comportementales pour maîtriser l'expérience gastronomique.

**Étudier la gastronomie sous plusieurs angles stratégiques pour aider au développement d'une industrie gastronomique distinctive.**

La Chaire en gastronomie et sciences sera par ailleurs la seule Chaire canadienne sur la gastronomie et les sciences, et positionnera les deux institutions favorablement pour des collaborations avec les centres internationaux d'excellence culinaire. Le vaste réseau de collaborations de ces institutions avec plusieurs centres internationaux d'excellence culinaire (ex. Nordik Food Lab, Centre Paul Bocuse) sera un atout indéniable pour les partenaires du projet.

### UNIQUE – POUR SES RETOMBÉES

La Chaire deviendra une référence pour :

- les professionnels de la restauration, notamment les chefs et les sommeliers désirant exceller en gastronomie, concevoir de nouvelles techniques, appréhender de nouveaux outils ou approches afin de développer des aliments et des menus distinctifs par leurs qualités (sensorielle et nutritionnelle);
- les producteurs (produits d'exception du Québec) afin de déterminer les critères associés à la qualité de leurs produits et rencontrant les exigences de la gastronomie;
- les consommateurs, en leur offrant de nouvelles approches et de nouveaux produits, et en leur permettant de vivre de nouvelles expériences sensorielles;
- le restaurateur à la recherche de compétitivité et d'innovation.

La Chaire prendra appui sur de nouvelles ressources dont des ressources professorales chefs de file dans leur domaine ainsi que des experts et des étudiants intéressés par le secteur. Elle deviendra une plaque tournante de la recherche pluridisciplinaire, dotée d'une masse critique de chercheurs collaborant avec les restaurateurs, les chefs, les sommeliers, les autres professionnels de la restauration, les fournisseurs d'intrants et d'aliments et de boissons, les producteurs et les consommateurs.

### ACTIVITÉS DE LA CHAIRE

- réaliser des projets de recherche à partir de questions pertinentes pour tous les acteurs de la gastronomie et en appui à l'innovation ;
- former des étudiants de tous les cycles ainsi que des stagiaires postdoctoraux dans les différents domaines de recherche reliés aux sciences, en appui à la gastronomie;
- contribuer à une réflexion continue et cohérente impliquant l'ensemble des acteurs sociaux et économiques dans le domaine de la gastronomie afin de supporter l'innovation;
- stimuler les approches de recherche pluridisciplinaire ainsi que les collaborations nationales et internationales en lien avec la gastronomie et les sciences, notamment par le biais de projets de recherche, de rencontres scientifiques, colloques et séminaires.
- étudier les processus de préparation, de cuisson et de présentation des aliments qui supportent l'obtention d'un produit ou d'un repas savoureux, nutritifs et dont la qualité atteint le niveau distinctif exigé par la gastronomie;
- déterminer l'impact des techniques avant-gardistes et des pratiques traditionnelles en cuisine gastronomique;
- étudier les facteurs de succès et de développement économique de la grande industrie gastronomique;
- étudier les facteurs influençant le comportement des mangeurs dans un contexte relié à la gastronomie;
- favoriser le rayonnement des activités de la Chaire incluant les activités de chercheurs dont le travail est complémentaire aux objectifs de la Chaire afin d'assurer le transfert efficace des connaissances.

### TITULAIRES PRESENTIS

- Dr. Sylvie Turgeon  
Professeure de la FSAA  
Experte en physicochimie des aliments en lien avec leurs propriétés sensorielles et nutritionnelles.
- M. Bernard Aurouze  
Directeur du centre d'études en gastronomie de l'ITHQ.
- Une équipe composée de professeurs en restauration, chercheurs spécialisés en physicochimie des aliments et en sciences du comportement, d'un chef et d'un sommelier de renom, viendra appuyer les titulaires de la Chaire.

### BUDGET

Cette Chaire pourra bénéficier d'un financement hybride comportant un volet philanthropique et potentiellement des investissements en partenariat de recherche, selon les besoins des partenaires rencontrés.

Le budget minimal visé est de 1M \$/an sur 5 ans.

### Chaire unique à double appartenance

### IMPACTS

Le développement d'une programmation de recherche et d'activités sur le thème de la gastronomie et des sciences permettra de :

- contribuer au mieux-être et à l'amélioration de la qualité de vie de notre société;
- Mieux répondre aux besoins des consommateurs en matière de restauration;
- Améliorer la **qualité des produits de gastronomie**;
- Développer les professionnels de demain d'un secteur en pleine expansion;
- Supporter le développement d'une industrie de la gastronomie distinctive qui dépasse la restauration;
- **supporter les chefs cuisiniers dans leurs innovations** pour leur permettre d'atteindre de nouveaux sommets;
- servir de catalyseur au tourisme gastronomique et à l'innovation alimentaire;
- supporter et promouvoir activement le **développement du terroir québécois**;
- encourager l'industrie agroalimentaire québécoise à innover et à produire des produits d'exception;
- Les partenaires bénéficieront des nouvelles connaissances développées ainsi que des activités d'animations et de transfert qui leur permettront alors d'échanger avec les chefs.