

CONTEXTE

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et l'Université Laval s'unissent pour créer une Unité Mixte de Recherche (UMR) en sciences gastronomiques. Cette initiative vise à soutenir le *développement d'une gastronomie originale, évoluée et inspirante dans l'optique d'une saine alimentation en supportant la créativité des chefs du Québec et en appui aux secteurs de la restauration, institutionnel et alimentaire*. La mission de l'UMR sera de favoriser le maillage, l'expansion et le rayonnement d'activités de recherche et d'innovation dans les domaines de la gastronomie et des sciences alimentaires, culinaires, comportementales et économiques en mobilisant différents acteurs du milieu à la recherche, la formation et la diffusion des connaissances. 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 des perspectives québécoise, canadienne et mondiale.



GASTRONOMIE ET SCIENCES

UNE INITIATIVE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL ET DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HOTELLERIE DU QUÉBEC

Ce projet 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 en gastronomie.

Les objectifs sont :

- 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

L'Unité Mixte de Recherche en sciences gastronomiques se consacrera à l'étude de 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 et impliquera 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
favoriser le
développement d'une
industrie
gastronomique
distinctive.**

RESPONSABLE

- D^{re} Sylvie Turgeon
Professeure de la FSAA
Experte en physicochimie des
aliments en lien avec leurs
propriétés sensorielles et
nutritionnelles
- avec l'appui d'un comité
directeur et d'un comité
scientifique.
- Une équipe composée de
professeurs en restauration,
de chercheurs spécialisés en
physicochimie des aliments et
en sciences du
comportement, d'un chef et
d'un sommelier de renom,
viendra appuyer la
responsable du projet.

L'Unité Mixte de Recherche en sciences gastronomiques 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 comme Nordik Food Lab et le Centre Paul-Bocuse sera un atout indéniable pour les partenaires du projet.

UNIQUE - POUR SES RETOMBÉES

L'UMR deviendra une référence pour :

- les professionnels de la restauration, notamment les chefs et les sommeliers qui désirent exceller en gastronomie, concevoir de nouvelles techniques, appréhender de nouveaux outils ou de nouvelles 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 qui rencontrent 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.

Elle 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

- 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 qui implique 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, de colloques et de 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 qui influencent le comportement des mangeurs dans un contexte relié à la gastronomie;
- Favoriser le rayonnement des activités du projet, incluant celles de chercheurs dont le travail est complémentaire aux objectifs du projet, afin d'assurer le transfert efficace des connaissances.

BUDGET

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

Budget minimal visé :

1M \$/an

sur 5 ans.

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 également des nouvelles connaissances développées ainsi que des activités d'animation et de transfert qui leur permettront alors d'échanger avec les chefs.