# GastronomiQc Lab

## UNITÉ MIXTE DE RECHERCHE

## MISSION

**GastronomiQc Lab** a pour mission de réaliser des activités de recherche et de développement ainsi que 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.

## CONTEXTE

En 2016, le secteur d'activité regroupant l'hôtellerie, la restauration commerciale et les institutions (réseau HRI) du Québec a réalisé des ventes de 15 G$, engendrant des retombées économiques évaluées à 24,9 G$ et 249 000 emplois. Un repas sur trois est pris au restaurant. La restauration commerciale représente 80 % des ventes du réseau HRI. Elle s'avère donc un levier incontournable pour valoriser les produits du Québec. De façon inclusive, la gastronomie rejoint tous les acteurs de l'alimentation, qu'ils produisent, transforment, apprêtent ou servent les aliments, ainsi que ceux qui les consomment. Tout le secteur bioalimentaire est concerné.

**GastronomiQc Lab** est une initiative conjointe de l'Université Laval et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Les deux établissements sont complémentaires. D'une part, 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. D'autre part, l'Université Laval est 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). L'ITHQ et l'Université Laval mettent à profit leurs expertises et leurs installations de recherche pour soutenir une programmation scientifique unique.

## CODIRECTRICES

**Véronique Perreault**

Véronique Perreault est chercheuse principale à l'ITHQ depuis 2013. Elle y travaille par ailleurs depuis 15 ans et a contribué, à titre de spécialiste puis de coordonnatrice, à l'essor du secteur de la recherche à l'ITHQ. Elle a aussi soutenu l'intégration de notions scientifiques dans l'enseignement de la cuisine et a cosigné un ouvrage pédagogique destiné aux étudiants en cuisine et en restauration. Mme Perreault est titulaire d'un baccalauréat en nutrition de l'Université de Montréal ainsi que d'une maîtrise et d'un doctorat en sciences des aliments de l'Université Laval. Elle est également diplômée de l'ITHQ en gestion de la restauration. Mme Perreault s'est spécialisée dans l'étude des aspects physicochimiques des aliments et de leur transformation qui régissent leurs qualités sensorielles – texture, libération d'arômes. Elle s'intéresse particulièrement aux usages, aux techniques et aux transformations culinaires, à leur incidence sur les propriétés sensorielles des aliments ainsi qu'à la créativité culinaire lors de la valorisation d'une matière première.

**Sylvie Turgeon**

Sylvie Turgeon est professeure titulaire au Département des sciences des aliments ainsi que directrice de l'INAF. Elle a aussi dirigé, pendant 9 ans, le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA), reconnu pour son approche partenariale avec les utilisateurs de la recherche. Ses travaux de recherche visent à comprendre les interactions moléculaires permettant de maîtriser les fonctionnalités des gels, des mousses et des émulsions que l'on trouve dans tous les aliments. Ces connaissances permettent de contrôler la structure des aliments, facteur clé qui influence leur texture, leur goût et leurs propriétés nutritionnelles. Parmi ses sujets d'étude, notons la fonctionnalité des produits laitiers et le développement de nouvelles approches de formulation alimentaire pour enrichir les aliments, en protéines et en fibres, par exemple.
Mme Turgeon transmet sa passion pour les sciences des aliments en enseignant au 1er cycle et a supervisé plus de 60 étudiants aux cycles supérieurs.

Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec

UNIVERSITÉ LAVAL

## OBJECTIFS

**GastronomiQc Lab** favorise le maillage entre différents acteurs liés à la gastronomie, notamment les chefs, les restaurateurs, les producteurs et les transformateurs du secteur bioalimentaire. Son approche interdisciplinaire se manifeste par une série de projets de recherche et de développement et par des activités de transfert de connaissances. Son but est de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international.

L'unité mixte de recherche réalise sa mission par les objectifs suivants :

- Élaborer une programmation de recherche conjointe de classe mondiale dans le domaine des sciences gastronomiques;
- Mobiliser les acteurs des secteurs liés à la gastronomie autour de projets collectifs répondant à des enjeux prioritaires;
- Soutenir l'industrie dans ses efforts d'innovation et de compétitivité;
- Former une nouvelle génération de professionnels en recherche liée à la gastronomie;
- Réaliser des activités de transfert de connaissances où les chercheurs et les chefs impliqués démontreront leurs résultats avec des applications pratiques.

Les activités de recherche, de développement et de démonstration de **GastronomiQc Lab** visent l'ensemble des secteurs liés à la gastronomie. La programmation de recherche se décline en trois volets : 1) les produits, les usages et les techniques culinaires; 2) le comportement du consommateur; 3) la gestion de l'entreprise de restauration.

**GastronomiQc Lab a pour but de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international.**

**Pour en savoir plus sur les travaux de GastronomiQc Lab :**

gastronomiqclab.ca
info@gastronomiqclab.ca

## PARTENAIRE

CASINOS DU QUÉBEC

La Société des casinos du Québec (SCQ) s'associe à l'unité mixte de recherche à titre de partenaire principal. La SCQ, filiale de Loto-Québec, assure la gestion des quatre casinos du Québec, qui ont rapidement mérité une réputation enviable dans l'industrie mondiale du jeu et du divertissement. Les casinos du Québec ont une offre de restauration complète avec 36 points de vente, dont L'Atelier de Joël Robuchon, l'Altitude, Le Montréal et Le Baccara.

## AMBITIONS

**GastronomiQc Lab** appuie le développement de la gastronomie québécoise :

- **Création d'échanges internationaux** :
  Développement de connaissances et de compétences mondialement reconnues.
- **Création de matériel** :
  Développement d'une source d'information crédible sur le secteur, les produits, les pratiques et les consommateurs (statistiques pertinentes, fiches techniques et communications scientifiques).
- **Création d'une expertise** :
  Développement d'une expertise multidisciplinaire transférable dans les cuisines, les restaurants et ailleurs. Formation de nouveaux spécialistes.

DC-03-2018-102825