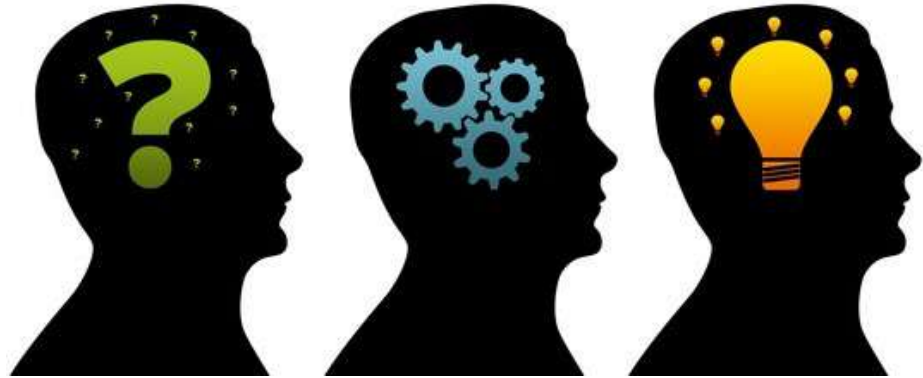


Gastronomy

Food Lab



ou la rencontre de 3 concepts en un lieu unique



<http://sepia.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/>



Un lieu unique



3 concepts

Un Fab Lab

Pour favoriser l'innovation et la créativité, pour partager les connaissances et les compétences techniques, pour diffuser les avancés de la recherche, pour se réapproprier la technologie.



Un Living Lab

Pour stimuler les collaborations, pour recueillir les retours sur des travaux, des idées, des concepts en cours d'élaboration, pour sortir la recherche des laboratoires.

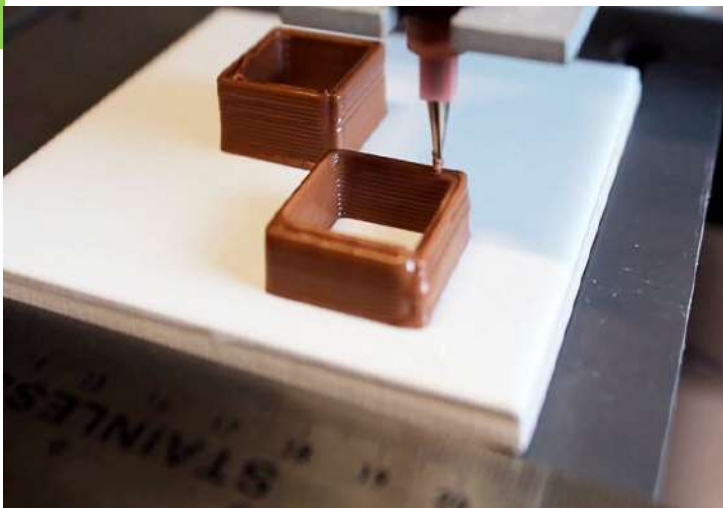


Un Food Lab

Pour promouvoir un mode de consommation alimentaire durable, de saison, local, sain, créatif et gourmand.

Une définition

Le Gastronomy Food Lab est une interface entre le monde créatif et la technologie, l'expertise culinaire et les sciences. Il prend en compte les préoccupations en hôtellerie-restauration : le goût et le plaisir, la santé et le bien-être, l'environnement du client, la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il se situe à la croisée de la recherche (en développant les connaissances sur les enjeux liés à l'alimentation, la cuisine, la restauration, l'hôtellerie), de la formation (pour les élèves et les professionnels) et du conseil aux entreprises (en les accompagnant dans leur démarche d'innovation).



Les objectifs

- Pour favoriser l'innovation par les utilisateurs
- Pour expérimenter de nouveaux ingrédients et de nouvelles recettes
- Pour impulser des échanges entre professionnels de milieux différents (hôtellerie-restauration, alimentation, agriculture, distribution, arts de la table, production additive, recherche...)
- Pour lutter contre le gaspillage alimentaire en créant des produits adaptés aux besoins
- Pour former les professionnels d'aujourd'hui et de demain aux évolutions technologiques et aux besoins spécifiques
- Pour créer une communauté d'acteurs d'horizon différent (élèves, enseignants, chercheurs, professionnels, particuliers...)

Les modalités

- Des ateliers participatifs avec chefs, particuliers, élèves et professeurs
- Des Masters Class, pour les professionnels et les particuliers : cuisson à basse température, micro brasserie, insectes, lactofermentation, protéine alternative, imprimante 3D alimentaire...
- Des challenges créativité et des défis culinaires
- Des focus groups pour évaluer le potentiel de nouveaux produits, concepts ou recettes et les améliorer
- Des Open Lab pour permettre aux professionnels de réaliser leur projet



Plus de renseignement

Sur le site internet du lycée de Bazeilles
<http://sepia.ac-reims.fr/lyc-bazeilles>,
rubrique Gastronomy Food Lab

Par mail : ce.0081047v@ac-reims.fr
Par téléphone : 03 24 22 72 96

Les équipements

Le Gastronomy Food Lab dispose d'équipements de cuisine modernes et de dernière génération (four vapeur avec déshydratation, plaques à induction aspirante, thermoplongeur, pacojet, robot multifonction,...). Il est équipé de matériels scientifiques et technologiques (imprimantes 3D alimentaires, déshydrateur, cloche sous vide, micro brasserie...) et de matériels numériques (tableau interactifs, tablettes et PC, webcam et micro, couverture wifi...).