

La gastronomie à l'épreuve de la science

Un Cooking Lab a été inauguré dans l'enceinte de la Faculté Agro-Bio-Tech de Gembloux. Un premier pas vers un projet plus ambitieux encore.

• Bruno MALTER

Il se présente comme un lieu de co-création et d'expérimentation culinaire, l'endroit où pourront travailler, main dans la main, des grands chefs et des scientifiques du vivant, mais aussi des entreprises industrielles ou artisanales et, plus largement, tout citoyen intéressé par la chose culinaire. Il a été inauguré lundi soir, en présence du ministre régional de l'Économie, Jean-Claude Marcourt.

Le cooking lab gembloutois se partage entre deux espaces. Une cuisine professionnelle, où s'aligne une série d'équipements pour la plupart réservés aux grands restaurants ou tout droit sortis des laboratoires. Blenders, machine

à ultrasons, Paco Jet, Thermomix, mais aussi imprimante en 3D. À cet espace de création est accolé un espace, plutôt dédié à la dégustation et aux échanges.

A-t-on en face de soi la cuisine du futur ou s'agit-il d'un simple effet de mode ? Le but de ce

labo, bébé du Smart Gastronomy Lab, n'est sans doute pas de trancher la question mais bien d'ouvrir les portes, de créer des espaces de dialogue et d'expérimentation, entre personnes venues d'horizons très différents. Le Smart Gastronomy Lab regroupe, en ef-

fet, un consortium de partenaires de sensibilités et d'univers différents mais complémentaires : outre Gembloux Agro-Bio-Tech (ULg), on y trouve le BEP, le festival numérique KIKK, le hub créatif namurois TRAKK ainsi que Génération W, qui rassemble



Plusieurs grands chefs de l'association Génération W, sont associés au projet gembloutois.

une belle brochette de chefs wallons.

Lundi soir, le vice-recteur de l'ULg et cofondateur du Smart Gastronomy Lab, Éric Haubruge a précisé l'objectif du Cooking Lab : « C'est un lieu tout à fait unique qui répond parfaitement à notre objectif : tout en stimulant le processus d'innovation, nous voulons combler l'écart entre le développement technologique et l'appropriation des nouveaux produits et services par les citoyens ».

Le Smart Gastronomy Lab s'est vu octroyer une enveloppe de 800 000 € sur deux ans. De cette somme, quelque 150 000 € ont été consacrés à l'aménagement et à l'équipement du Gastronomy Lab.

Dans le cadre de la semaine wallonne de la Créativité organisée par Creative Wallonia, le Gastronomy Lab ouvrira ses portes, jusqu'au 23 avril pour la découverte de l'impression 3D en chocolat, l'organisation d'un atelier exploratoire et d'autres découvertes. ■

► Smart Gastronomy Lab, Cooking Lab,

www.gembloux.ulg.ac.be/smart-gastronomy-lab

Un restaurant expérimental

En projet à Gembloux, un resto expérimental où les clients seront invités à tester et juger de nouveaux concepts.

Le Gastro Lab ne donne actuellement qu'une petite idée de ce que devrait être le Smart Gastronomy Lab dans sa forme finale.

À Namur et Gembloux se concentreront différents « Labs », lieux ouverts de rencontres, de co-création et d'observation d'usage, tous complémentaires et ultra-connectés entre eux.

Équipé d'outils modernes de communication et de matériel requis pour l'organisation de séances de créativité, d'ateliers et de formations, le **CreativeLab** sera un lieu de co-création entre les utilisateurs, les experts et les entreprises. Il est basé à Namur, dans les infrastructures du TRAKK, le hub créatif.

C'est aussi le cas du **FabLab**, lieu de création et de prototype rapide mais aussi atelier digital de co-création où des utilisateurs privés pourront



Dans le Cooking Lab, on expérimente l'impression 3D en chocolat.

laisser s'exprimer leur créativité et les développeurs créer de nouveaux outils, applications et produits.

En lien avec le Cooking Lab, une cuisine pro modulaire et hyperconnectée, la **Creative Kitchen** servira à la fois à la partie expérimentale culinaire, à l'approvisionnement d'un restaurant expérimental et à la phase de test avec l'utilisateur. En outre, celle-ci sera digitalisée et connectée. Elle sera installée à Gembloux dans les bâtiments en cours de construction sur le campus universitaire.

Ces équipements permettront aux chefs et aux scientifiques de créer de nouveaux produits, procédés de transformation, équipements et usa-

ges. Cet espace sera ouvert une ou deux après-midi par semaine au public ou aux chefs avec un mode de fonctionnement semblable aux Fablabs. Il pourra également être privaté par des sociétés privées.

Cinq jours par semaine

Quant au restaurant expérimental, il sera ouvert sur la Creative Kitchen et connecté à celui-ci via des outils de communication (tablettes, caméras, capteurs, etc.). Il permettra de tester les produits et les concepts développés en conditions réelles. Il fonctionnera comme un restaurant classique (cinq jours par semaine) mais il proposera sur des périodes de quelques semaines des nouveaux produits, recettes ou concepts et impliquera l'utilisateur en récoltant son avis via différents outils.

À l'étage, un espace ouvert avec une partie coworking, des bureaux, une salle de créativité et une cuisine traditionnelle sera créé afin de réaliser les phases de test en conditions ménagères. L'espace pourra aussi servir à accueillir des événements plus importants et pourra parfois être privaté par des industriels à des fins de recherche et développement. ■ B.M.

Un réseau où les chefs wallons sont un des principaux maillons



Vice-recteur de l'ULg, dont dépend la Faculté Agro-Bio-Tech de Gembloux.

Comment est née l'idée de ce Cooking Lab, maillon du Smart Gastronomy Lab ?

Personnellement, j'ai commencé à m'intéresser de près à la gastronomie quand le chef français Pierre Gagnaire a été invité à la Faculté, à Gembloux. C'était en 2011, on lui avait parlé de la serre tropicale, il avait relevé le défi d'y proposer un repas gastronomique, pour 600 invités. Il avait réalisé un travail extraordinaire. J'ai observé aussi, en discutant avec d'autres chefs, que, contrairement à la Flandre, où les entreprises soutiennent volontiers leurs grands chefs, nos représentants wallons ne bénéficient pas d'un tel soutien, alors qu'ils n'ont rien à envier à

leurs homologues flamands. De là est née l'idée de créer un réseau, où les chefs wallons pourraient être un des principaux maillons, en interaction étroite avec le monde scientifique.

Sur quoi repose le concept ?

Ce lieu doit favoriser le dialogue entre les chefs et les scientifiques. Certains chefs y sont déjà très sensibles. C'est le cas de Sang Hoon Degeimbre, qui est un chimiste, qui connaît les principes de la matière et leur influence en cuisine.

Mais l'ambition est d'ouvrir encore plus les interactions, que ce soit vers le monde des entreprises et tout autant les particuliers, qui peuvent exprimer des besoins, amener des idées qui pourront déboucher sur de nouveaux produits, de nouvelles manières de faire, de nouvelles applications. L'esprit que nous voulons insuffler est celui de la co-création, d'une mise en commun des talents et des idées.

Avec les Espagnols, nous sommes pratiquement les seuls en Europe à proposer ce type d'outil et de démarche. ■ B.M.