



FR

Le Smart Gastronomy Lab est un living lab dédié à la gastronomie. Il s'agit d'un laboratoire d'usage, de co-création, et de prototypage qui facilite l'expérimentation gastronomique et technologique. L'objectif est de permettre de créer de nouvelles recettes, de nouveaux produits, de nouveaux objets/ustensiles/équipements ainsi que de nouvelles applications. Des experts d'horizons différents sont impliqués tout au long du processus d'innovation : Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech (scientifiques), Génération W (collectif de Chefs wallons), le KIKK (asbl de promotion des cultures numériques et créatives) et le BEP (Bureau économique de la Province de Namur). Pour mener à bien toutes ses activités, le Smart Gastronomy Lab est doté d'une salle de créativité, l'un laboratoire culinaire expérimental, d'un Cooking Lab (fablab culinaire) et d'un RestoLab (restaurant expérimental).

EN

The Smart Gastronomy Lab (SGL) is a living lab dedicated to gastronomy. This means that the SGL is a user-centered and open innovation ecosystem, where the citizen is implied in all the steps of innovation, namely co-creation, prototyping and testing. The aim is to develop new recipes, new products and news tools/equipments/objects and new applications in the culinary field. One strength of the SGL is to gather in a same place experts from different horizons who are implied in the different steps of creation. These partners are: the University of Liege (scientists), the Generation W (Chefs), the KIKK (artists, designers, geeks) and BEP (business coaches). To conduct all its activities, the SGL is composed of a creative room, a professional kitchen, a cooking lab (culinary fablab) and an experimental restaurant.

www: <http://www.smartgastronomylab.be/>

FB : @smartgastronomylab

Twitter : @sgastronomylab

Adresse : Smart Gastronomy Lab
Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des déportés, 2
5030 Gembloux

Directrice : Dorothee Goffin

Scientific manager : Gaëtan Richard

FabLab manager : François Chasseur