



Atelier 'Défi  
culinaire'  
© Grégory  
Van den  
Bergh



Dorothee Goffin, Directrice du  
Smart Gastronomy Lab

## COOKING LAB : LE NOUVEL ADN WALLON

Implanté à Gembloux, ce lieu d'expérimentation culinaire ouvre ses portes au public, mais aussi et surtout à des experts scientifiques, des chefs, des ingénieurs, des médecins pour créer un nouveau savoir ou de saveurs innovantes. Objectif : oser la cuisine de demain.

PAR VINCENT LIÉVIN

Émission de télé-réalité, plaisir des papilles à la maison, achat d'ustensiles... créer des petits plats ou des recettes chez soi n'a jamais été autant dans l'air du temps. L'invention en la matière n'est plus l'apanage des grands chefs ou des maisons étoilées. Dans ce contexte, en Wallonie, le **Smart Gastronomy Lab** a vu le jour à Gembloux : avec le Wallonia eHealth Living Lab (WeLL), il s'agit d'un des deux projets pilotes de Living Lab développés dans le cadre de **Creative Wallonia** et coordonnés par le CETIC.

Son objectif est clair : oser l'alimentation de demain avec une vision à 360° de l'innovation en intégrant gastronomie, science et technologie. Co-fondatrice et directrice du Smart Gastronomy Lab, **Dorothee Goffin** s'investit sans compter dans ce projet savoureux : « *C'est actuellement un laboratoire où les professionnels comme le consommateur peuvent venir expérimenter. On est en interaction avec de nombreux acteurs et les pôles de compétitivité comme Wagralim.* » La volonté du projet est réellement de porter l'innovation en agro-alimentaire et l'émergence de start-up technologiques. Lors de l'inauguration du concept, le Ministre de l'Economie Jean-Claude Marcourt avait rappelé que « *le Cooking Lab est pensé pour favoriser les rencontres improbables... entre chefs-gastronomes, designers... Cette transversalité doit permettre l'éclosion de produits et services innovants qui vont favoriser l'émergence de nouvelles dynamiques économiques. A travers cette première mondiale, nous confortons le nouvel ADN de la Wallonie.* »

Après l'impression 3D (food-chocolat), la fermentation lactique et l'hippocratonomie (créer le lien entre gastronomie, bien-être et santé), le **Cooking Lab** est le quatrième grand projet développé par le Smart Gastronomy Lab. L'intérêt du Cooking Lab, ce laboratoire-cuisine, est réellement de mettre à la disposition des personnes, professionnelles ou non, des appa-

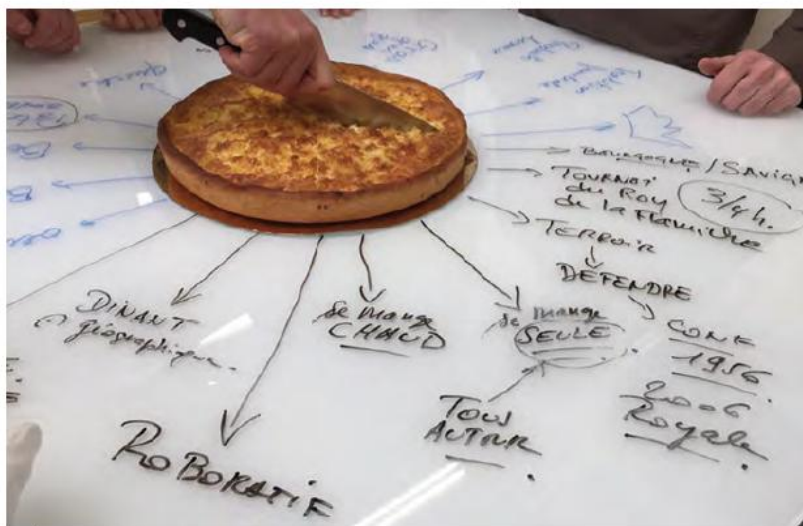


Atelier de co-création  
© ULg Smart Gastronomy Lab

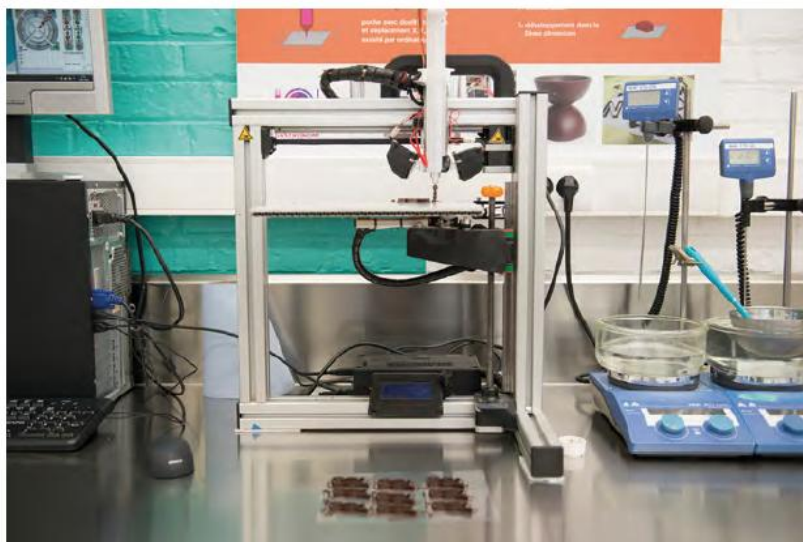


reils ou ustensiles qui ne leur sont généralement pas accessibles : sondes à ultrasons... Des scientifiques qui possèdent l'expertise de ces machines sont sur place pour permettre aux personnes qui viennent de les utiliser au mieux. Un exemple parmi d'autres? La lacto-fermentation, pour enrichir en minéraux et en vitamines certains légumes sans perturber la qualité du produit.

Afin de parvenir à mener à bien ces différents projets, des moyens ont été dégagés : 150.000 euros dédiés à ce laboratoire sur les 800.000 euros de financement total, prévu sur deux ans. Le projet sera réellement bouclé par la mise sur pied dans les années qui viennent d'un restaurant et d'un magasin expérimental pour tester les nouveaux produits. Enfin, ce laboratoire bénéficiera de l'expertise provenant de différents horizons, grâce à un partenariat inédit entre : Gembloux Agro-Bio Tech (Université de Liège), Génération W (noyau culinaire wallon, asbl pour la promotion de la Wallonie à travers la gastronomie), le KIKK (asbl de promotion des cultures numériques et créatives — art, science et technologie) et le BEP (Bureau économique de la Province de Namur). Toutes et tous à vos assiettes et à volonté... c'est pour la science et la bonne santé ! ●



Atelier 'Défi flamiche' © Diederick Legrain



Projet de 3D food printing © ULg Smart Gastronomy Lab