



INNOVATION

GEMBOUX

L'alimentation du futur, C'EST AUJOURD'HUI!

▶ Le Cooking Lab vient d'être inauguré à Gembloux, il montre et fait goûter ses expériences au public vendredi

▶ Le Smart Gastronomy Lab (SGL), nous en avons déjà parlé avec l'imprimante à chocolat 3D. Financé par le Gouvernement wallon à hauteur de 800.000 € et supporté par Creative Wallonia, son approche multidisciplinaire intègre la gastronomie, la science, la technologie et l'art. Le but n'est pas de trouver des produits de niche, mais de faire de l'innovation à destination du plus grand nombre, de permettre un développement économique en mettant le futur client/utilisateur au centre de la démarche tout au long du processus.

En attendant la construction de son bâtiment définitif qui accueillera notamment un restaurant expérimental et une boutique expérimentales, des espaces pour le public et d'autres pour les chercheurs et entrepreneurs, le cooking lab du SGL s'est installé pour deux ans dans un bâtiment d'Agro Bio Tech à Gembloux.

cueillera notamment un restaurant expérimental et une boutique expérimentales, des espaces pour le public et d'autres pour les chercheurs et entrepreneurs, le cooking lab du SGL s'est installé pour deux ans dans un bâtiment d'Agro Bio Tech à Gembloux.

AUQUEL IL OUVRE ses portes au public, ce vendredi de 14 h à 21 h, avec visite des lieux et explication des infrastructures, mais aussi apéro et dégustations gratuites en début de soirée !

Quand on parle d'alimentation du futur, on imagine forcément l'intégration des insectes, qui font sensation depuis quelque temps. Et il est vrai que le laboratoire travaille main dans la main avec Al Dento et Green Cow pour le développement de produits à base de vers de fa-

rine. Mais l'alimentation du futur, c'est aussi un projet de type geek avec la cuisine hyperconnectée ou l'introduction dans notre quotidien de superaliments pour pallier au manque futur de certaines ressources.

Comme les microalgues remplies de protéines et aux effets incroyables qui ont été longtemps consommées par des civilisations anciennes. Comme le chanvre ou le quinoa à réintroduire dans notre alimentation. Car le retour à la tradition fait partie de l'innovation. C'est pourquoi des recherches sont menées sur la lacto-fermentation, un procédé ancestral qui pourrait remplacer les conser-

vateurs largement utilisés par l'industrie agro-alimentaire.

"Il s'agit de revenir à des processus de fabrication artisanaux, plus proches de la nature. Les additifs que l'on a rendus indispensables dans l'agro-alimentaire causent une déperdition des nutriments qui sont nécessaires pour notre santé", rappelle le docteur Castronovo. Dans ses recherches sur l'hippocratonomie, il espère arriver à soigner par l'alimentation, à savoir isoler une pathologie, trouver le principe actif dans des ingrédients et soigner à travers des recettes précises. Ce qui lui fait dire que "la santé, ça peut se savourer".

Magali Veronesi

Son but : l'innovation à destination du plus grand nombre



▶ Des dégustations gratuites seront proposées lors des portes ouvertes ! © VERONESI/SWIJSEN

RÉACTION



Eric Haubruge
PREMIER VICE-RECTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LIÈGE ET CO-FONDATEUR DU SMART GASTRONOMY LAB

"Un lieu unique en Belgique"

"Le cooking lab est un lieu unique en Belgique et rare dans le monde. Tout en stimulant l'innovation, nous réduisons l'écart entre le développement technologique et son appropriation par le citoyen."

M. V.

VOTRE AVIS SUR...



Jean-Claude Marcourt
Ministre wallon notamment en charge de l'innovation

"La cuisine du futur, grâce à ce laboratoire culinaire qui favorise les rencontres improbables entre chercheurs, gastronomes, ingénieurs, designers et scientifiques, verra l'éclosion de produits et services innovants qui vont favoriser l'émergence de nouvelles dynamiques économiques."

M. V.



Dorothée Goffin
Docteur en physique directrice du Smart Gastronomy Lab

"La cuisine du futur, elle se basera notamment sur certains aliments à redécouvrir comme la spiruline. Elle est pleine de protéines, pleine d'omega 3 et on ne la consomme que dans des gélules de compléments alimentaires alors qu'elle peut être intégrée par l'industrie à beaucoup d'aliments."

M. V.



Olivier Bourguignon
Chef Génération Wpartenaire du cooking lab

"La cuisine du futur sera plus raisonnée. Elle nous rapprochera des producteurs et nous dictera de ne pas gaspiller. Mais grâce à la technologie mise à notre disposition comme les ultrasons ou le gastrovac, cela permettra des avancées dans le goût tout en utilisant moins de matière première."

M. V.



Arabelle Meirlaen
Chef étoilée créatrice de l'hippocratonomie

"La cuisine du futur, je la pratique déjà dans mon restaurant à Marchin. J'ai eu des soucis de santé à cause d'un excès de gluten donc j'ai adapté ma cuisine. Je propose des assiettes gourmandes, goûteuses et croustillantes en travaillant moins de lactose et pas de blé. C'est beau et bon."

M. V.



Ludovic Vanackere
Chef Génération W partenaire du cooking lab

"La cuisine du futur nous poussera à cultiver nous-mêmes nos légumes et à élever nos poules pour maîtriser la chaîne alimentaire de A à Z. On revient aux sources notamment avec l'aquaponie, un gros projet d'élevage de poissons et de végétaux en symbiose que je lancerai dans six mois environ."

M. V.

Comment voyez-vous la cuisine du futur ?