

Communiqué de presse

Ecully, le 6 Juillet 2018

Le Centre de Recherche de L'Institut Paul Bocuse, l'expertise scientifique au service d'une meilleure compréhension du plaisir de manger et du bien-être des consommateurs

Du 16 au 19 juillet, « L'Expérience », le restaurant expérimental du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse à Ecully, accueille une étude sur les effets du contexte sur les choix des consommateurs et l'appréciation des aliments. Autant d'enjeux pour la restauration et l'industrie alimentaire afin de s'adapter aux attentes des consommateurs de demain.

Les effets du contexte sur l'appréciation d'un repas... du laboratoire à la vie réelle

Dans le cadre de sa thèse débutée en 2016, **Adriana Galiñanes Plaza** - doctorante d'AgroParisTech à l'Institut Paul Bocuse en partenariat avec la SSHA* – étudie les effets du contexte sur l'appréciation des plats par les consommateurs (*Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire).

Dans ce cadre, **elle mène du 16 au 19 juillet, des tests** auprès d'un public de 18 à 35 ans au restaurant « L'Expérience » - Living Lab du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse. **Cet espace propose une approche nouvelle pour expérimenter en situation réelle de consommation...**

Il y a en effet nécessité, au-delà des tests classiquement conduits en cabines individuelles ou en salles standardisées, de réaliser des travaux de recherche sur les mécanismes d'influence du contexte sur l'évaluation des aliments.

Passer des conditions de laboratoire à la vie réelle nécessite de prendre en compte les interactions entre les consommateurs et leur environnement.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse : un lieu unique et une approche inédite dédiés à l'alimentation de demain...

Depuis 10 ans, le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse conduit une recherche multidisciplinaire et mondiale sur l'alimentation, en relation avec le bien-être à travers 4 axes de Recherche (Sciences sociales, Sciences Economiques, Sciences Cognitives et Nutrition).

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse participe à des projets internationaux privilégiant les études en vie réelle. Ces travaux permettent d'obtenir des connaissances et d'identifier des ouvertures pour l'innovation.

Véritable creuset où chercheurs et spécialistes de l'hôtellerie, de la restauration, des arts culinaires et de l'agroalimentaire coopèrent au plus haut niveau, son équipe développe une stratégie de recherche originale. Elle s'inscrit dans une véritable approche pluridisciplinaire qui tient compte de trois préoccupations majeures : le goût et le plaisir du repas (la dégustation, la convivialité); la santé et le bien-être (l'équilibre nutritionnel, l'environnement du mangeur) et le service (l'accueil et l'hospitalité).

« L'Expérience » : un restaurant expérimental Living Lab unique au monde

Utiliser des méthodes scientifiques en lien avec les dernières tendances, voire en créer de nouvelles, telle est l'une des expertises du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse à travers des tests consommateurs en vie réelle menés, entre autre, à «L'Expérience».

Ces tests sont réalisés avec le soutien des chefs Florent Boivin – MOF 2011 Cuisine - et Julien Ferretti de l'équipe R&D du Centre de Recherche qui s'appliquent à transférer des connaissances scientifiques en données appliquées.

Cet outil unique est en fait une plateforme expérimentale (labéllisée ENoLL - European Network of Living Labs). Entièrement modulable, elle permet l'étude des comportements en situation réelle de repas - salle à manger, restaurant, cantine scolaire, bar - mais également en situation réelle de préparation culinaire - professionnelle ou amateur. Ce restaurant expérimental est équipé de caméras fixées au plafond, à peine visibles et pouvant être couplées à des microphones. Tout le système est pilotable depuis la régie du Centre de Recherche, pour une collecte optimale des informations.

Pour Agnès Giboreau, Directrice du Centre de Recherche de L'Institut Paul Bocuse : « Mieux comprendre en quoi l'alimentation contribue au bien-être des populations et participer à son amélioration pour le plus grand nombre, quels que soient l'âge et le contexte, telle est la mission du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse ».

Contact Presse:

Raphaëlle Mouillefarine

Raphaelle.mouillefarine@institutpaulbocuse.com

Tel : 04 26 20 97 63

Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

1A, chemin du Calabert

69130 Ecully