



## ATELIER 1 : Pâtes friables salées et sucrées

Jeudi 8 février 2024 – Québec (INAF - Complexe culinaire)

ou

Mardi 18 juin 2024 – Montréal (ITHQ)

---

**Chefs experts : Olivier Tribut et Christophe Alary (EHC)**

**Animatrices : Élodie Boonefaes (animatrice principale) et Nicoletta Foti (coanimatrice)**

### **RÉSUMÉ :**

**Cocréation de concepts et de recettes de pâtes friables sans gluten de qualité nutritive améliorée pouvant ainsi augmenter l'offre et la qualité de produits sans gluten et satisfaire le palais de tous les consommateurs (*même ceux qui n'ont pas d'intolérance au gluten !*)**

#### **Thème 1 : Pâtes salées**

- ex. tourtes, quiches, amuse-bouches, pâtes en croûte, tourtières, empanadas, flamiches, tartelettes, barquettes, tartes renversées

#### **Thème 2 : Pâtes sucrées**

- Pâtes à fonder : tartes garnies de fruits divers, fonds de flan, fonds de saint-honoré, crostatas, tartes renversées
- Pâtes sablées et sucrées (cuisson à blanc) : tartes au citron, tartes Bourdaloue (tartelettes, petits fours, sablés)

### **PROGRAMME – ATELIERS DE COCRÉATION SANS BLÉ, SANS GLUTEN, SANS COMPROMIS**

8 h 00 – **Accueil et mot de bienvenue**

8 h 30 – 13 h 00

#### **❖ Partage des connaissances**

*Objectif : Partager une base de connaissances et échanger sur les perceptions reliées aux enjeux d'une alimentation sans gluten, avec l'intervention d'experts; ingrédients, procédés et défis de la transformation sans gluten.*

#### **❖ World Café : l'univers du « sans gluten »**

*Objectif : Amorcer le processus créatif dans un environnement propice à la génération d'idées « neuves » pour le développement de concepts sans gluten bons, sains et accessibles.*

#### **❖ Idéation**

*Objectif : Cocréer en équipe des concepts sans gluten (pâtes friables salées ou sucrées) bons, sains et accessibles.*

#### **❖ Pause-café et collations**

## **ATELIER 1 : Pâtes friables salées et sucrées**

Jeudi 8 février 2024 (Québec) ou Mardi 18 juin 2024 (Montréal)

---

### ❖ **Transformer l'essai : des concepts aux recettes**

*Objectif : Créer les recettes à partir des concepts et des contraintes de cuisine/production.*

### ❖ **Défi culinaire n° 1 – Concrétiser les concepts de recettes (salées et sucrées) en cuisine**

*Objectif : Prototyper et réaliser les concepts en cuisine, avec l'appui des chefs experts.*

13 h 00 – 13 h 50

### ❖ **LUNCH** : dégustation et bilan des prototypes salés et sucrés

*Objectif : Évaluer les prototypes selon des critères sensoriels définis.*

13 h 50 – 16 h 30

### ❖ **Partage des idées (1<sup>er</sup> tour) en plénière**

*Objectif : Analyser et bonifier les prototypes et les procédés de production en groupe.*

### ❖ **Défi culinaire n° 2 – Améliorer les concepts testés ou concrétiser de nouvelles idées de recettes en cuisine**

*Objectif : Prototyper les concepts; améliorer les recettes réalisées en matinée ou élaborer et concrétiser de nouveaux concepts en cuisine, avec l'appui des chefs experts.*

### ❖ **Partage des idées (2<sup>e</sup> tour) et dégustation croisée en plénière**

*Objectif : Analyser et bonifier les prototypes et les procédés de production, en groupe.*

### ❖ **Mise au propre des fiches concepts et recettes, rangement en cuisine**

*Objectif : Consolider toutes les informations pour permettre l'analyse des concepts post-atelier.*

### ❖ **Bilan des concepts testés au cours de la journée**

### ❖ **Mot de la fin et clôture de la journée pour les participants**