



ATELIER 3 : Pâtes levées

Jeudi 22 février 2024 – Québec (INAF - Complexe culinaire)

ou

Jeudi 20 juin 2024 – Montréal (ITHQ)

Chefs experts : Olivier Tribut et Christophe Alary (EHC)

Animatrices : Amélie Charest (animatrice principale) et Nicoletta Foti (coanimatrice)

Nom de la séance : « Réinventer les incontournables de la boulangerie (pâtes levées) en version sans gluten et à qualité nutritive améliorée »

RÉSUMÉ :

Cocréation de concepts et de recettes de pâtes levées 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 !)

- Idées développées par les participants autour des catégories de pâtes levées suivantes :
 1. **Pain et pizza** : pain de ménage, pain au levain, bretzel, craquelin, pain à sandwich, pain sec, pizza, focaccia, beignes, etc.
 2. **Brioches** : pain brioché, brioches, etc.
 3. **Pain plat** : pita, tortilla, naan, pain garni, feuilles de pain (ex. chapati, carasau, brick, lavash), etc.

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 de la boulangerie « 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 de boulangerie sans gluten bons, sains et accessibles.

❖ Pause-café et collations

❖ Transformer l'essai : des concepts aux recettes

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

ATELIER 3 : Pâtes levées

Jeudi 22 février 2024 (Québec) ou Jeudi 20 juin 2024 (Montréal)

❖ **Défi culinaire n° 1 – Concrétiser les concepts de recettes (pain levé ou pain plat) 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

Objectif : Évaluer les prototypes selon des critères sensoriels définis.

13 h 50 – 16 h 30

❖ **Partage des idées (1^{er} 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^e 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**