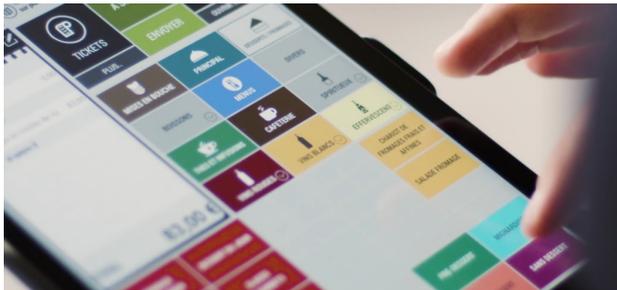




Innovations alimentaires et gastronomiques



en contexte numérique

Anne Parizot

Anne Parizot - SFSIC- Juin 2023





PRÉSENTATION

1. Contextualisation
 2. De la production-transformation
 3. A la distribution
 4. Les limites du modèle?
- Conclusion
- 

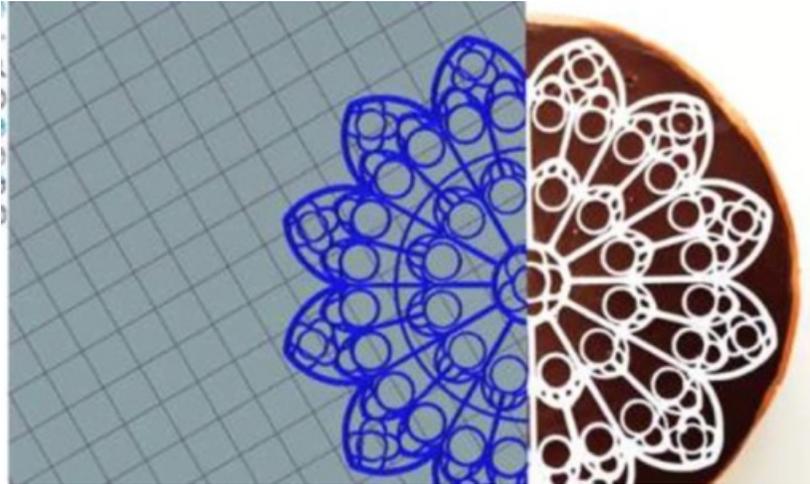
1. CONTEXTUALISATION DE LA RECHERCHE



Gastronomie numérique, fabrication additive, *phygital food*, réalité augmentée et gastronomie, cuisine, gastronomie augmentées, nappe tactile, table interactive, repas dans le métaverse (*Foodverse*), restaurant virtuel...

Les six catégories de la Foodtech, selon le DigitalFood Lab.

2. DE LA PRODUCTION –TRANSFORMATION...



Crédits photo : la Pâtisserie numérique

Cocoa Rice Dish

HERE'S A STARTING POINT ' ...

CEREAL/CROP	CHEESE	CHOCOLATE PRODUCT	DRIED FRUIT	FRUIT
3/4 cup rice	1/4 oz burrata	cocoa	1/4 cup halves dried apricot	watermelon

FRUIT JUICE	HERB	LEGUME	OIL/FAT	SEASONING/SPICE
1/4 cup lime juice	1 1/2 tsp, chopped thyme	3 cup, rinsed, drained kidney bean	2 tsp olive oil	1/4 bean, scraped vanilla 1/4 tsp, ground cumin 1/4 tsp cayenne pepper 1/4 tsp fleur de sel

SPICY VEGETABLE	STOCK/SOUP	VEGETABLE
3 clove garlic 1/4 cup, sliced, seeded, stemmed, halved jalapenos	1/4 cup clam juice	1 costolito genovese tomatoes 1 cup, chopped, halved green onion

Based On: Brown Rice And Beans With Ginger Chile Salsa From Bon Appetit

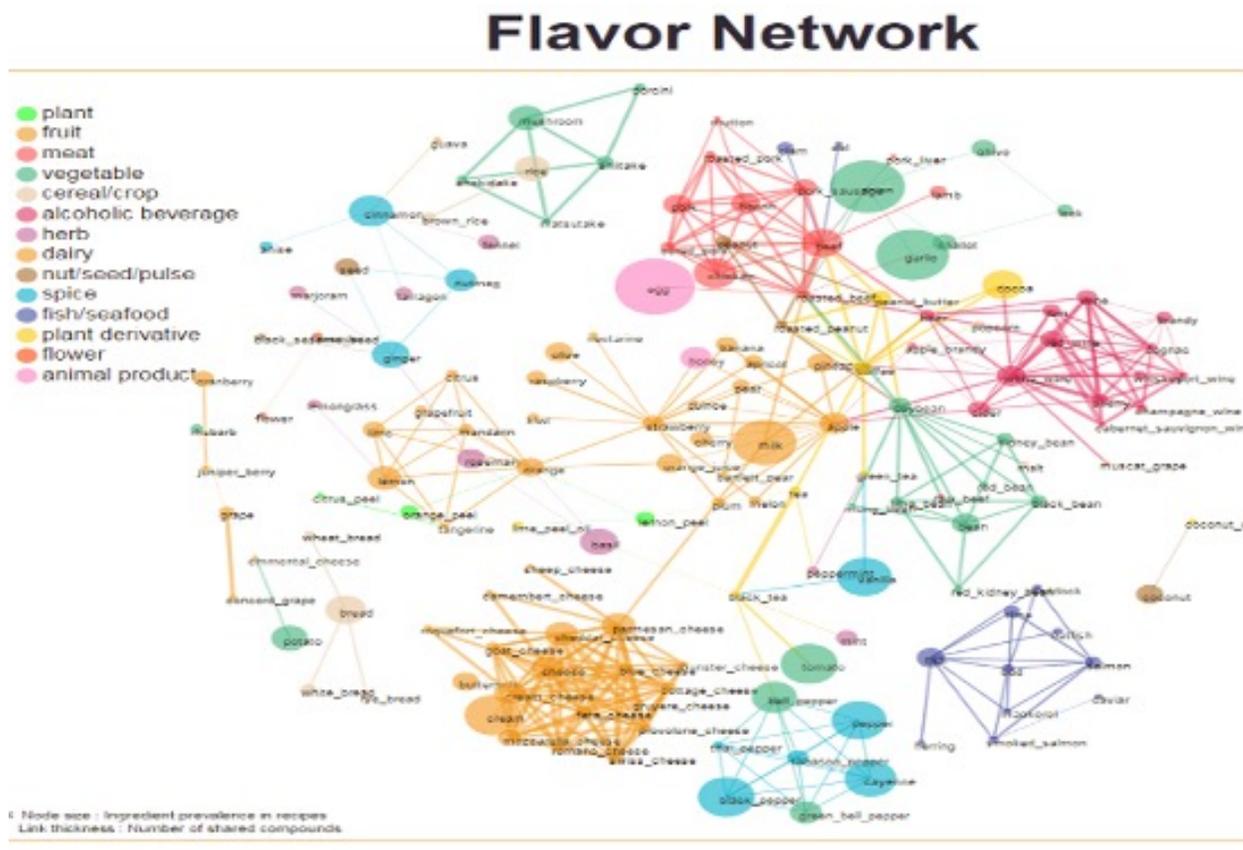
giovanni_mamamia • Suivre
Mamamia Paris

A screenshot of an Instagram post by giovanni_mamamia showing a chef's face.

Food pairing recette Chef Watson © CC BY Dalbera

capture d'écran du chef Giovanni sur Instagram

2. DE LA PRODUCTION -TRANSFORMATION...



Je clique sur l'ingrédient,
Cookeo le cuit tout seul !



50 recettes pré-programmées
sucrées ou salées



Mémorez vos
recettes préférées



C'est vous qui pilotez le mode
et le temps de cuisson

Les Cobots

3 ... A LA DISTRIBUTION



Visualisation des plats à 360° en réalité augmentée, KabaQ



Table interactive ou tactile



Nappe tactile et expérience immersive, youtube





3 A LA DISTRIBUTION...

Réseaux sociaux, livraisons, etc.

Expériences hybrides (dégustation à domicile et visite virtuelle)

Gestion du parcours client et des équipes,

Gestion du restaurant et de son image...





4. LES LIMITES DU MODÈLE ?

Un rituel de consommation bouleversé,

Personnalisation et individualisation,

Consommateur de plus en plus sollicité,

Interaction et adaptation humaine au cœur de la restauration



CONCLUSION

Les innovations alimentaires et gastronomiques en contexte numérique se développent :

- nouveaux produits, recettes et expériences, meilleure gestion du temps, de la relation client, etc.

- expérience interactive, multisensorielle

=> créer un meilleur scénario futur pour tous et garder du lien social dans un monde sans contact ,



Foodverse : un Web 3 consacré à l'alimentation

Restaurants virtuels et livraisons dans le monde réel

©OneRare



Conclusion : vers le Foodverse?