
Innovation

[Axe culinaire](#)

[Axe service alimentaire](#)

[Axe consommateur](#)

Découvrez nos activités en image dans notre vidéo :

L'équipe Innovation propose son expertise pour tous types d'alimentation et de restauration et pour toutes les cibles des acteurs publics aux acteurs privés en France et à l'étranger.

Nos objectifs sont :

- d'innover et de créer de nouveaux produits et services, de nouvelles méthodes, en mobilisant notre équipe de chercheurs et de chefs cuisiniers et notre réseau d'experts et de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration en France et à l'étranger.
- de réaliser des études spécifiques et fournir des résultats pertinents et concrets pour l'innovation.

Contact : [Estelle Petit](#) - estelle.petit@institutpaulbocuse.com

Axe culinaire

- **Veille culinaire :**

Génération de recherche autour d'une thématique culinaire (un ingrédient, un produit, une tendance...)

- **Idées de produits et de concepts :**

Emergence de nouvelles idées de plats, de boissons, de présentation : proposition de nouveaux concepts de produits, gammes, menus...

- **Développement de recettes/produits :**

Développement de prototypes, de nouvelles offres, d'applications mettant en valeur un ingrédient, un produit, un équipement culinaire....

Exemples de projets



ADREA Fondation d'entreprises

Alimentation des personnes âgées

Création d'un guide culinaire pour améliorer le bien-être et le plaisir alimentaire des personnes âgées en fin de vie :

- étude visant à identifier les particularités alimentaires des personnes âgées en fin de vie
- conseils culinaires et création de recettes simples et goûteuses, répondant aux besoins des personnes âgées et de leurs aidants

Date de parution : 2019

> [Accéder au Guide](#)

Axe service alimentaire

- **Étude sur les attentes et les attitudes des professionnels :**

Collecte d'informations pour comprendre les attitudes et les attentes des professionnels (habitudes, obstacles, perceptions) par le biais d'entretiens individuels, d'enquêtes en ligne, etc.

- **Étude des pratiques des professionnels :**

Observation et enregistrement des professionnels de la restauration en situation réelle de travail pour mieux comprendre leurs pratiques et habitudes.

- **Benchmarking/testing de produits/services :**

Évaluation comparative en situation réelle - dans des laboratoires de cuisine ou des restaurants - des performances techniques et sensorielles de produits par rapport à des concurrents et/ou des prototypes avant leur mise sur le marché.

Nous concevons des études in situ :

- **Études personnalisées** grâce à nos équipements innovants.

- **France & international** grâce à notre réseau unique :
 - [Worldwide Alliance](#) (Réunissant les meilleures écoles et universités dans le monde en management de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires)
 - [Institut Paul Bocuse](#) (Experts en cuisine, pâtisserie, boisson et service, compétences françaises et internationales)

Axe consommateur

- **Enquêtes en ligne et tests implicites :**

Affiner la compréhension et la segmentation des consommateurs.

- **Tests de produits dans différents contextes de consommation :**

Évaluation des préférences, des perceptions, des choix. Mesure des émotions.

Caractériser ces préférences en fonction de la typologie des consommateurs (caractéristiques et habitudes des consommateurs).

- **Observations culinaires :**

Observer des cuisiniers amateurs en situation réelle de cuisine pour tester des produits et des équipements en tant que consommateurs. Observer la dégustation de la recette réalisée.

- **Focus groupe / Design thinking :**

Recueillir des informations pour comprendre les motivations et les attentes (croyances, obstacles, perceptions).

Émergence d'idées ou d'approches combinant l'expertise des professionnels de l'hôtellerie et des professionnels de la restauration et les attentes / habitudes des consommateurs.



Cuisine domestique expérimentale

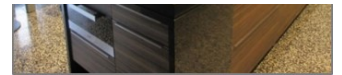
Une cuisine entièrement équipée du matériel de cuisine et technologique pour des enregistrements audio et vidéo

- **Observer** le comportement des cuisiniers non professionnels en situation réelle
- **Recueillir** le jugement et les pratiques des consommateurs

Gestes, Pratiques, Comportements, Durée, Séquences...

Ces cuisines expérimentales permettent d'évaluer et d'observer le comportement et les réactions des **cuisiniers non professionnels** dans **une situation de préparation culinaire réelle**.





Télécharger le [Catalogue d'Offres R&D](#)

A la une

[12th ICCAS 2022 - The Institut Paul Bocuse will host the next edition of ICCAS \(International Conference on Culinary Arts and Sciences\)](#)

Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development

[Envoyer un email](#)

+33 (0)4 26 20 97 63

Appel à participation

Dans le cadre d'un projet de recherche, nous avons besoin de sujets de plus de 18 ans atteints ou non de cancer, pour répondre à un questionnaire en lien avec votre alimentation. (10 minutes maximum)

> [Questionnaire](#)