



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Contact presse : Aarón Gómez Figueroa
a.gomez@unisg.it

LE PROJET DE RECHERCHE « ÉCO-GASTRONOMIE » REVIENT À MONTRÉAL APRÈS AVOIR PARCOURU 14 PAYS

Le 25 janvier 2017, le professeur David Szanto de l'**Université des sciences gastronomiques** présentera « Contes d'éco-gastronomie : tour du monde des habitudes alimentaires » à la **Bibliothèque publique de Westmount**. Cet événement constitue la phase finale du **Projet Éco-gastronomie**, une initiative de recherche et de partage de connaissances menée dans 14 pays en 2015 et 2016. La conférence se tiendra en anglais à 14h00 dans la salle Westmount.

Le discours de M. Szanto traitera d'éléments caractéristiques des cultures alimentaires de pays ayant pris part au projet, parmi lesquels l'Équateur, l'Écosse, Singapour, le Mexique, la Corée du Sud et la Norvège. Il abordera notamment les aspects économiques et sociaux du **tourisme centré sur la biodiversité**, la politique médiatique autour de la consommation de **barres Mars frites** et de **chair de baleine**, et la psychologie des **vaches dites « heureuses »**.

« La nourriture et les cultures alimentaires sont complexes et en constante évolution. Il faut prendre part à ces cycles de changement pour mieux les comprendre et mieux communiquer la connaissance alimentaire » dit le professeur Szanto. « Il y a dix ans que je suis revenu à Montréal après avoir obtenu mon master en gastronomie. Aujourd'hui, après un an et demi d'immersion dans *l'éco-gastronomie*, me voici à nouveau de retour et je pense déjà à ce que sera la prochaine étape. La méta-gastronomie ? »

Une version numérique de la conférence de M. Szanto sera disponible en français dès le 13 janvier sur **la table tactile interactive** de la bibliothèque. Cette plateforme innovante intègre l'application numérique **Local Stories** (développée par la compagnie hollandaise Doklab) qui permet aux utilisateurs d'accéder aux archives de la bibliothèque ainsi qu'au contenu de projets spéciaux tels que celui de l'Éco-gastronomie.

Lora Baiocco, bibliothécaire responsable des services en ligne et des archives, a mis à disposition la table tactile pour le projet de M. Szanto : « C'est un outil exceptionnel pour rendre visible au grand public des parties de notre collection qui ne sont pas accessibles habituellement. Elle est également pratique pour nos conférences, puisqu'elle permet à nos visiteurs de visionner le contenu avant ou après l'évènement. » Mme. Baiocco a déjà construit d'autres contenus pour la table tactile, puisant dans la vaste collection de cartes postales historiques de la bibliothèque.

Le projet Éco-gastronomie est une collaboration internationale dont le but est d'élaborer une vision écologique-philosophique de la nourriture. Docteur en gastronomie de l'Université Concordia à Montréal, David Szanto est professeur, chercheur et artiste. Pour en savoir plus sur le projet, rendez-vous sur : www.unisg.it/ecogastronomy.

#

Pour de plus amples informations sur l'évènement, voir l'affiche en pièce jointe.
Pour toute demande presse, merci de contacter Aarón Gomez Figueroa (a.gomez@unisg.it).