

Quick en 2050

30 avril 2011

L'exposition « Quick 2050 – Des écoles imaginent les scénarios du futur [http://www.quicklab.fr/quick-2050/ – ce lien n'est plus valide] » s'inscrit dans le projet Quick Lab , un **partenariat collaboratif entre le Groupe Quick et dix écoles d'architecture et de design**, en France et en Belgique, coordonné par le VIA (Valorisation de l'innovation dans l'ameublement). Les étudiants ont imaginé l'avenir de l'entreprise, sous l'angle le plus large possible : architecture, identité visuelle, packaging, stylisme, nouveaux services, **goût et design culinaire**. Un exercice de prospective mené à l'occasion des 40 ans du Groupe Quick.



Ainsi, prenant en compte les contraintes environnementales, un projet propose un menu exclusivement composé d'aliments ayant la capacité de se régénérer, performants sur le plan nutritif (pain fermenté, insectes cuits au miel, graines germées).

Un autre imagine que Quick développe des restaurants autosuffisants, où tout est produit et transformé sur place. Des robots qui assurent le service aux restaurants itinérants ou installés dans des wagons de tramway, des « bornes urbaines pour encas express » au recours aux imprimantes alimentaires », la science-fiction n'est pas loin.

Les étudiants en design culinaire imaginent des repas ludiques, personnalisables, où le

contenant est consommable (zéro déchets), ou encore un sandwich dont les proportions sont déterminées par les cours de bourse des différents produits qui le composent.