

# SIAL CANADA 2019

## Q&A avec Gail Gastelu, experte en thé et boissons infusées.



PROPRIÉTAIRE/ÉDITRICE DE THE TEA HOUSE TIMES, PRODUCTRICE DE TEA COURSE.

### 1 EN TANT QU'AMBASSADRICE EXPERTE EN BOISSONS CHAUDES, QUEL EST VOTRE RÔLE AU SIAL CANADA ?

En tant qu'ambassadrice experte du Central Expert Hub, mon rôle consiste à animer des discussions et des débats au sein du réseau des boissons de SIAL Canada et à agir en tant que porte-parole. À travers des panels, des démonstrations et des sujets de conférence, mon objectif est de communiquer les meilleures pratiques et de partager les tendances et les innovations les plus intéressantes et les plus bénéfiques de la catégorie, au profit des professionnels de l'alimentation et des boissons.

### 2 COMMENT VOUS IMPLIQUEZ-VOUS SUR LE SALON ?

Je vis et respire tout ce qui est en lien avec le thé! Je souhaite mettre cette énergie et mon enthousiasme au service du salon. Pendant ces 3 jours, mon but est de rencontrer, d'informer et d'aider autant de personnes que possible. Mon but principal est de leur donner une meilleure compréhension du thé, de les aider à rendre ce produit plus attrayant. Cela en leur expliquant comment le thé peut s'intégrer à chaque entreprise de produits alimentaires ou de boissons, tout en en tirant réellement profit. Le Central Expert Hub du SIAL Canada offre un espace dédié aux personnes qui souhaitent venir me rencontrer moi, ou d'autres ambassadeurs. Les thèmes des panels que je compte animer incluront plusieurs autres ambassadeurs afin que nous puissions avoir une compréhension approfondie de la stratégie de marque, de l'innovation, des réglementations, etc.



### 3 SELON VOUS, QUELLES SONT LES PRINCIPALES TENDANCES ET INNOVATION DANS LE SECTEUR DES BOISSONS ?

Souvent, les tendances boissons correspondent étroitement à celles liées à la nourriture. Des ingrédients tendances tels que le matcha ou le curcuma peuvent très facilement être incorporés dans la cuisine, les boissons mélangées, les repas sains ou encore : les produits de beauté! L'innovation se produit lorsque les gens sortent des sentiers battus ou des sachets de thé, disons. Pensez à différentes manières d'utiliser le thé plutôt que de simplement le siroter et vous y trouverez l'innovation!

### 4 QUEL EST L'AVENIR DE L'INDUSTRIE DES BOISSONS DANS VOTRE DOMAINE D'EXPERTISE ?

L'industrie du thé et des boissons infusées s'oriente vers un thé de meilleure qualité; une concentration dans l'éducation en vue d'une manipulation, d'un stockage et d'une préparation cohérente et de bon goût; de meilleurs thés chauds et glacés et des infusions à base de plantes et sans caféine. Nous étudions maintenant plus en profondeur la possibilité de «faire infuser» du thé ou des infusions à base de plantes avec des ingrédients supplémentaires, des nutriments spécifiquement ajoutés, afin de renforcer les bénéfices pour la santé. Les ingrédients fonctionnels, par exemple un ingrédient nutritif ou diététique destiné à affecter la structure ou la fonction de l'homme, se retrouvent dans nos boissons. Fonctionnel est le mot à la mode en ce moment. Les boissons fonctionnelles en particulier sont très tendances. Cependant, la solution consiste à s'assurer que l'ingrédient de base, le thé (*Camellia sinensis*) et les autres ingrédients du mélange sont de haute qualité.

**RETROUVEZ GAIL GASTELU AU SIAL CANADA!  
(30 AVRIL AU 2 MAI - ENERCARE CENTER,  
TORONTO)**

**OBTENEZ 50% DE RÉDUCTION SUR VOTRE  
BADGE GRÂCE AU CODE AASIAL19  
RDV SUR [WWW.SIALCANADA.COM/REGISTER](http://WWW.SIALCANADA.COM/REGISTER)**

**SIAL** Canada  
INSPIRE FOOD BUSINESS