

# Connaissez-vous vraiment les émotions de vos utilisateurs?



PIERRE-MAJORIQUE LÉGER, Ph.D.

*Titulaire de la Chaire de recherche industrielle*

*CRSNG-Prompt en expérience utilisateur*

*Co-directeur Tech3Lab, Directeur ERPsim Lab*

11<sup>e</sup> Journée professionnelle de BAnQ. L'usage de la bibliothèque : une expérience globale.  
Montréal, Québec, 22 mars 2018

**BAnQ**



# Prof. Pierre-Majorique Léger, Ph.D.

TITULAIRE DE LA CHAIRE DE RECHERCHE INDUSTRIELLE CRSNG-PROMPT  
EN EXPÉRIENCE UTILISATEUR



Co-directeur Tech3Lab  
Directeur ERPsim Lab  
pml@hec.ca

## DOCTORAT



## POST-DOCTORAT

HEC MONTRÉAL



## LABORATOIRES ET CHAIRE

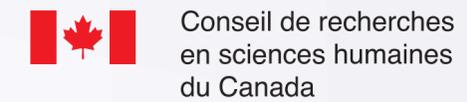


## PROFESSEUR INVITÉ



HEC MONTRÉAL

## FINANCEMENT



Enseignement supérieur,  
Recherche, Science  
et Technologie



Fonds de recherche  
Société et culture



[https://www.researchgate.net/profile/Pierre-Majorique\\_Leger](https://www.researchgate.net/profile/Pierre-Majorique_Leger)

© Copyright Léger (2019)



HEC MONTRÉAL



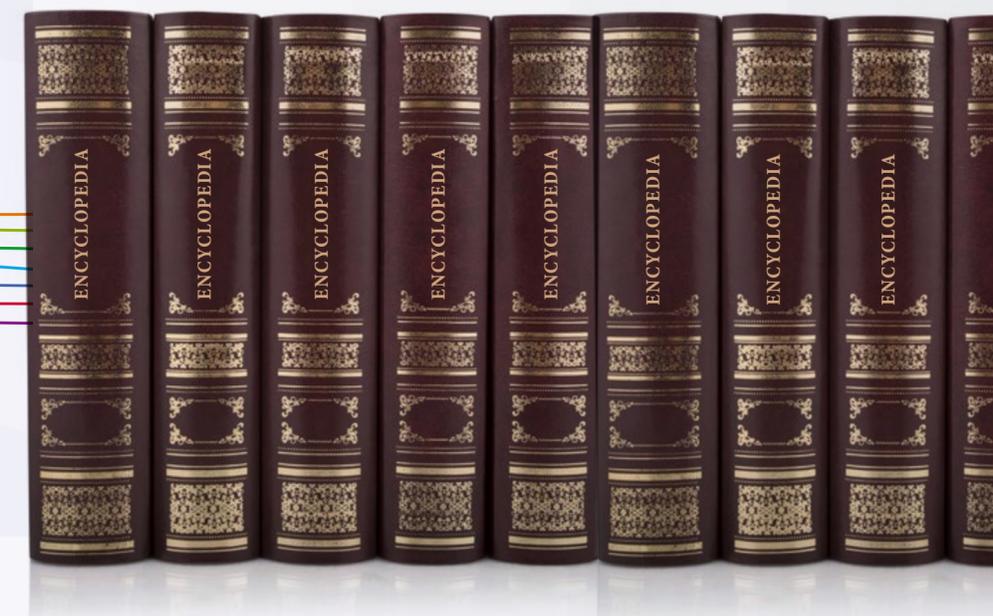
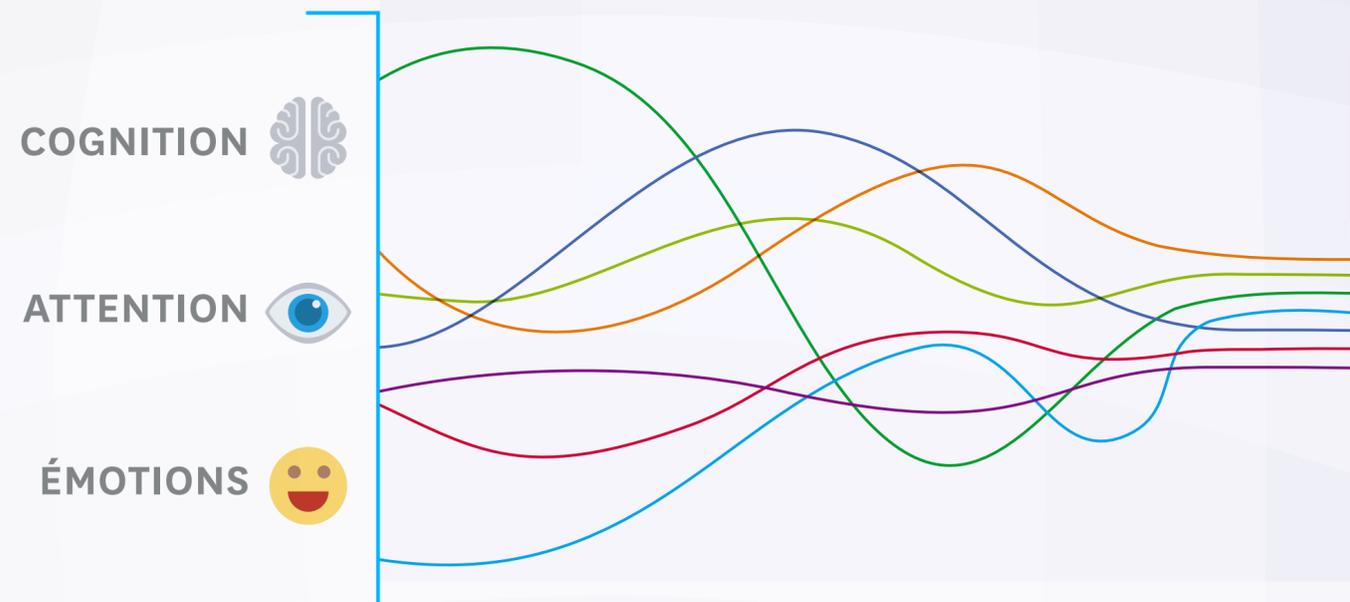




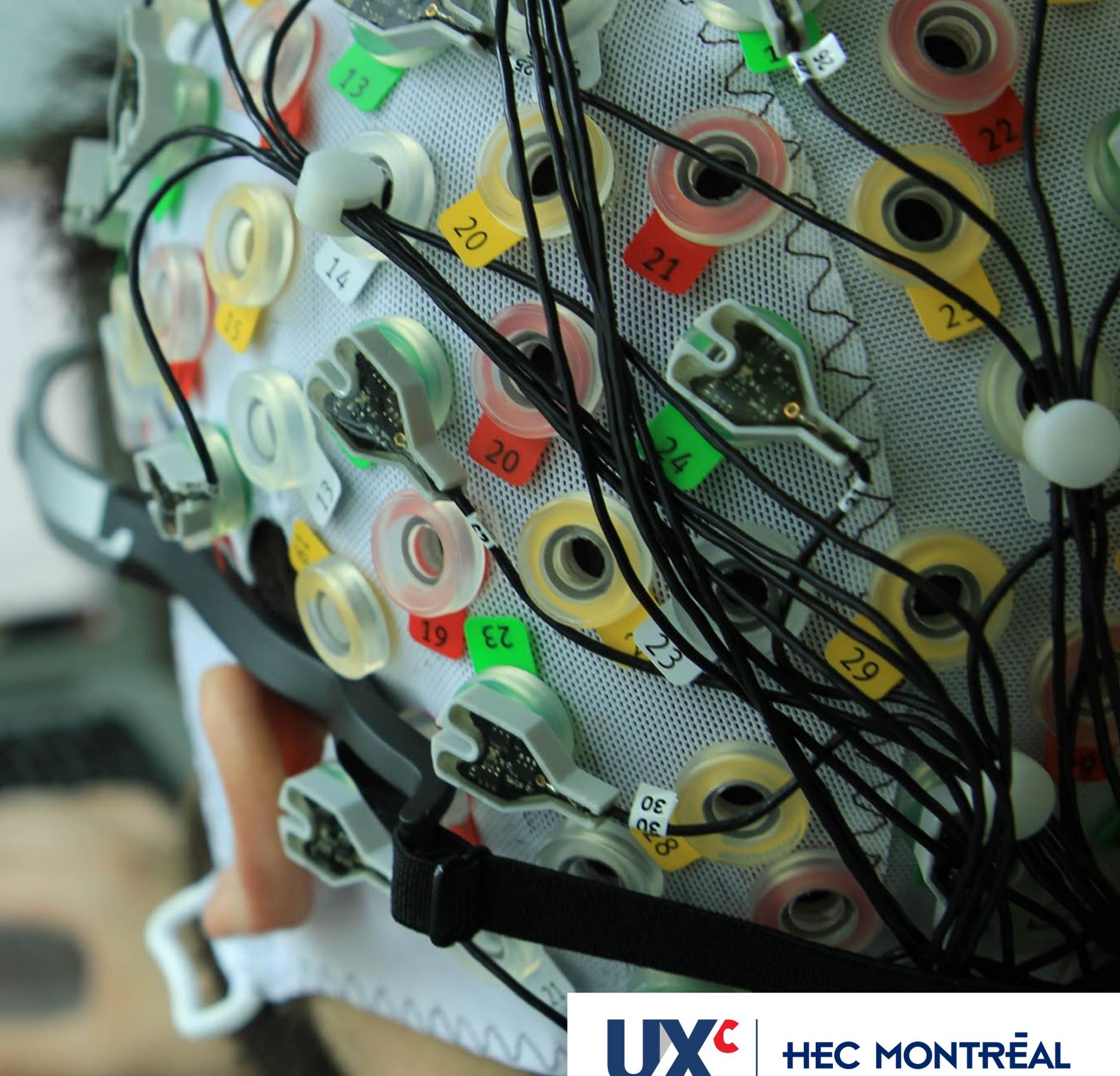




# 1 gigaoctet / heure



Propulsé par :



Propulsé par :



Propulsé par :



Propulsé par :



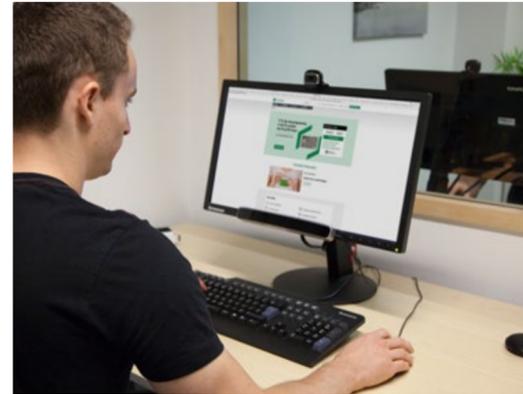
# Des partenaires dans une variété d'industries



ASSURANCES



MEDIA



BANCAIRE



LOGISTIQUE



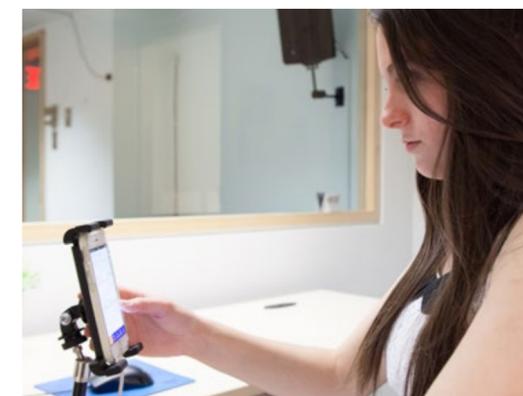
ALIMENTAIRE



FERROVIAIRE



AÉRONAUTIQUE



FINANCIÈRE



FINANCEMENT,  
INNOVATION TECHNOLOGIQUE,  
PARTENARIATS.

# Deloitte.

est fier partenaire de

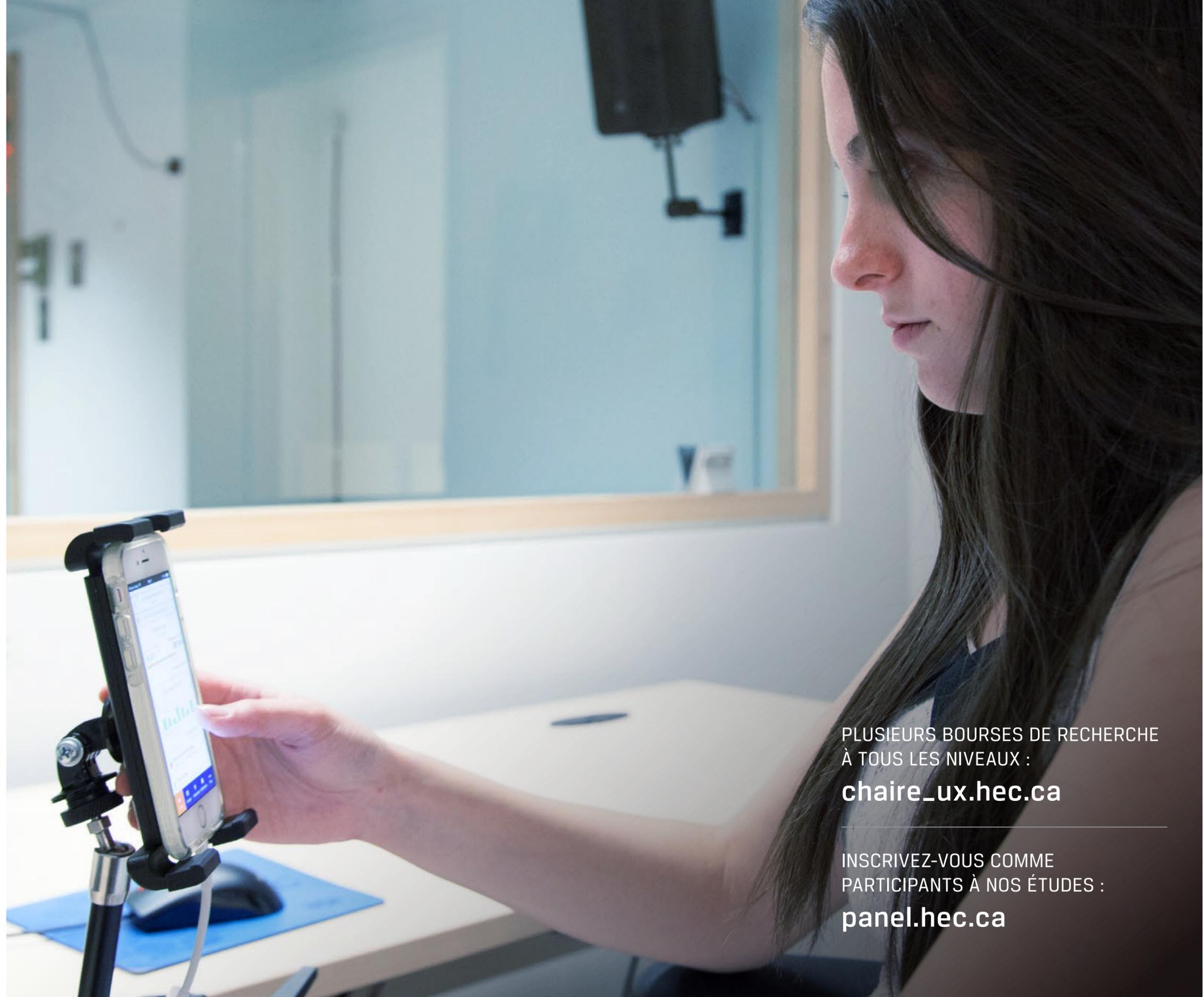


Chaire de recherche  
industrielle CRSNG-Prompt  
en expérience utilisateur

Propulsé par :



Organismes subventionnaires :



PLUSIEURS BOURSES DE RECHERCHE  
À TOUS LES NIVEAUX :

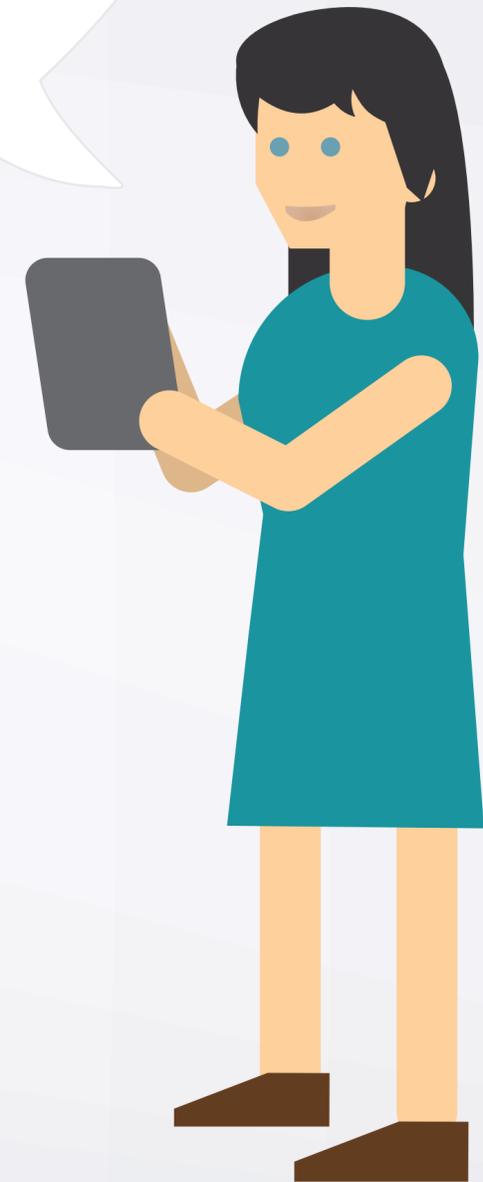
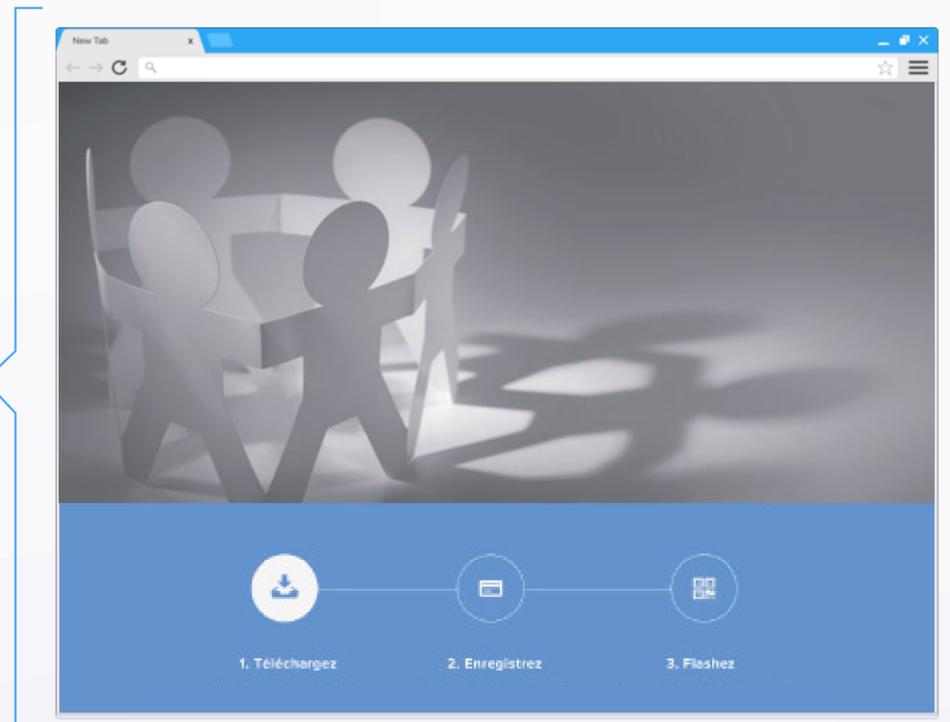
[chaire\\_ux.hec.ca](http://chaire_ux.hec.ca)

INSCRIVEZ-VOUS COMME  
PARTICIPANTS À NOS ÉTUDES :

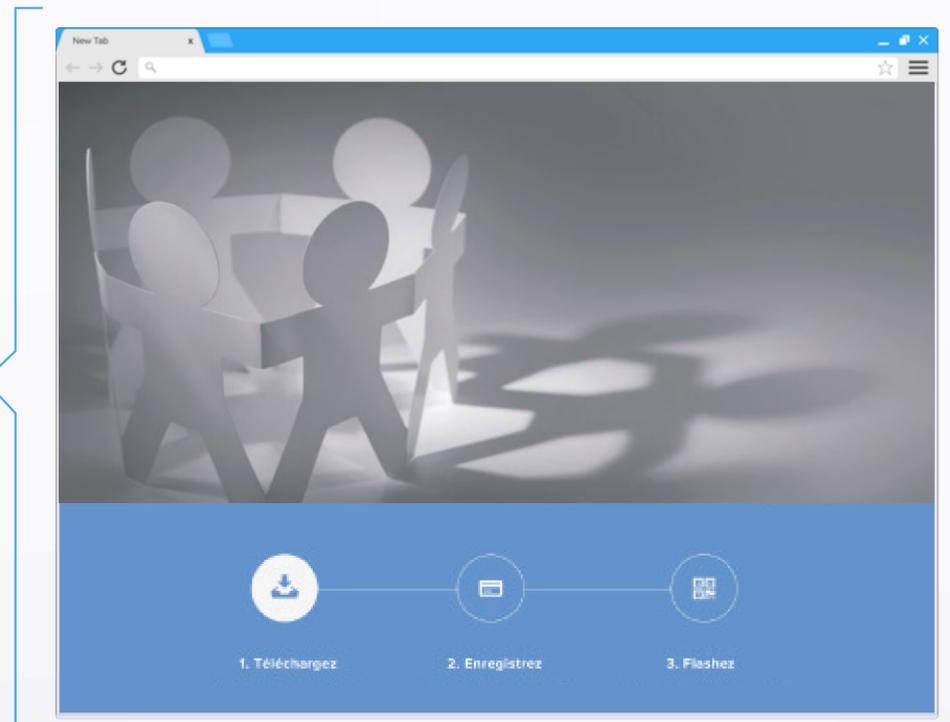
[panel.hec.ca](http://panel.hec.ca)



Testez-le  
svp!

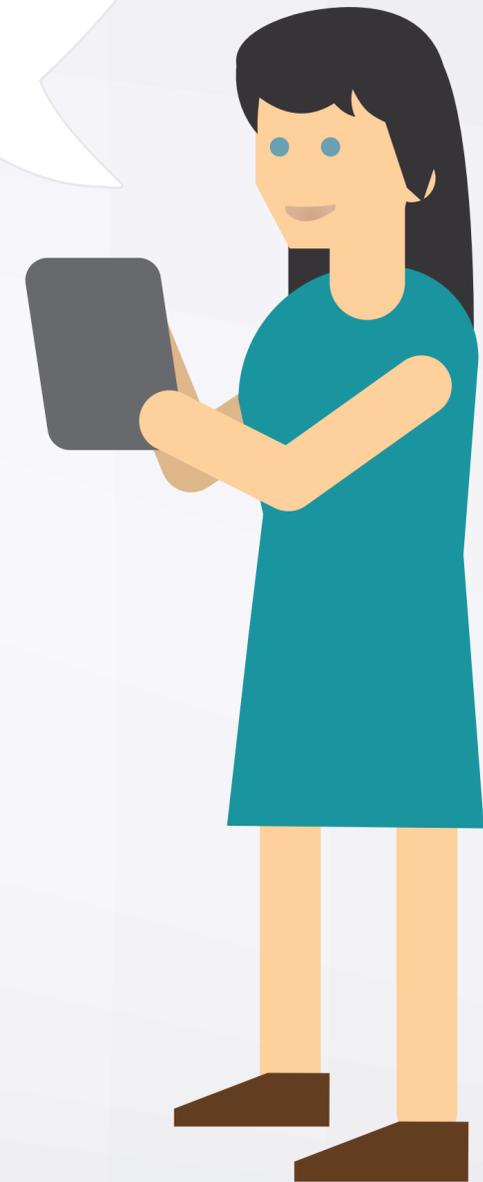






*Facile à utiliser ?*

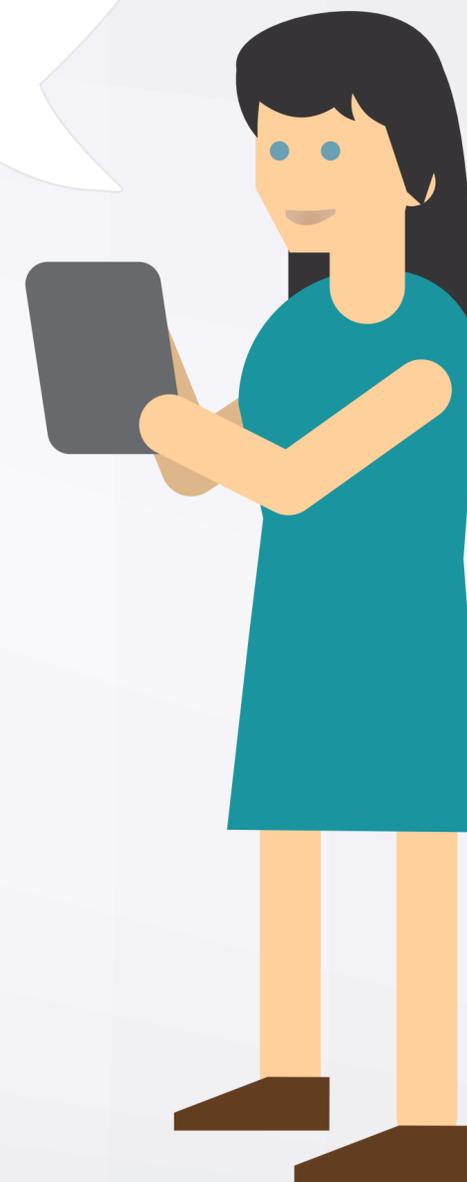
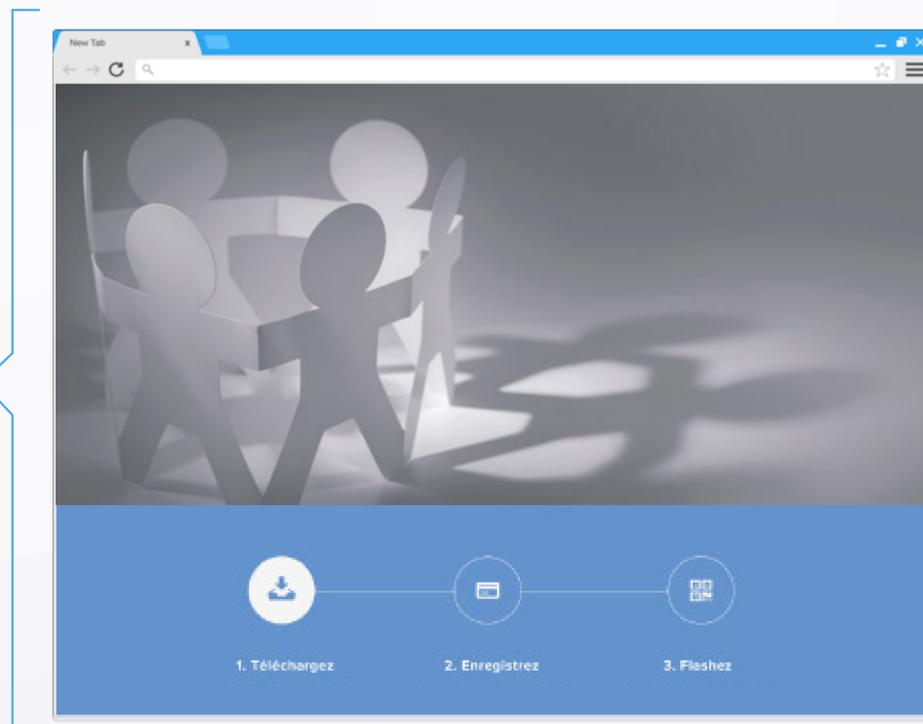
✘ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ✔



3 sur 5



Facile à utiliser ?



*Conclusion ?*





## Appetizers (Sushi Bar)

- AS1. Sushi Appetizer ..... 10.00
- AS2. Sashimi Appetizer ..... 12.00
- AS3. Tako Sunomono ..... 6.50  
(Sliced octopus, radish, sesame with vinegar sauce)
- AS4. Tuna or Salmon Tartar (Spicy Tuna or Spicy Salmon Sashimi with radish, masago & sesame).....7.50
- AS5. Tuna or Salmon Nuta (Chunks of tuna or salmon masago, scallion, sesame on top of radish with special sauce)..... 8.50
- AS6. Avocado Sashimi ..... 5.50  
(Sliced avocado on top of radish with masago & sesame)
- AS7. Usuzukuri (Sliced fish, masago, scallion, sesame in bowl w. ponzu sauce)  
**Tuna 14.00\*\* Salmon 13.00\*\* Fluke 13.00**
- AS8. Volcano (Chunks of tuna, salmon & masago over avocado & radish w. chef special sauce)..... 14.00
- AS9. Sashimi Salad..... 14.00  
(Tuna & salmon on top of mix green with special sauce)
- AS10. Sushi Pizza (Spicy tuna or spicy salmon, crunchy, scallion, masago, sesame on top of crispy tortilla with special sauce.)..... 15.00



Tuna Nuta



Sashimi Salad



Usuzukuri



Bahamas



Volcano



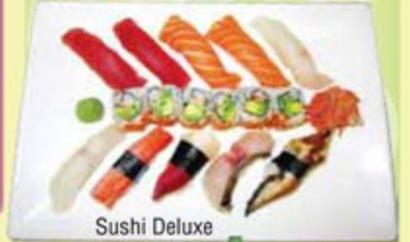
Shrimp Tempura Roll



Green Tea Roll



Jalapeno Roll



Sushi Deluxe



Sashimi Deluxe



Chirashi



Sautéed Seafood Asparagus



Sushi & Sashimi for One

## Rolls or Hand Rolls

(All Roll with Sesame)

- R1. Avocado Roll ..... 4.00
- R2. Asparagus Roll ..... 4.75
- R3. Alaskan Roll ..... 5.00  
(Fresh salmon and avocado)
- R4. Bahamas Roll ..... 6.00  
(Fresh salmon, mango & masago)
- R5. Boston Roll (Shrimp & cucumber) ..... 4.50
- R6. Cucumber Roll..... 4.00
- R7. California Roll ..... 4.50  
(Crab, avocado, cucumber & caviar)
- R8. Chicken Tempura Roll..... 6.50  
(with cucumber, avocado & eel sauce)
- R9. Dragon Roll ..... 10.00  
(Eel, cucumber inside, topped with avocado)
- R10. Dynamite Roll ..... 8.00  
(Cooked spicy white fish, masago & cucumber)
- R11. Eel Cucumber or Avocado Roll ..... 6.50
- R12. Fantasy Roll ..... 5.00  
(Fluke, cucumber & scallion)
- R13. Fried Oyster Roll ..... 8.25  
(With cucumber, avocado, masago, spicymayo & eel sauce)
- R14. Green Tea Roll ..... 9.00  
(Tuna, salmon, avocado & lemon wrapped in tofu skin)
- R15. House Roll (Yellow tail, eel, salmon, avocado topped with spicymayo)..... 10.00
- R16. Jalapeno Roll..... 9.00  
(Tuna, crab, jalapeno, masago, cucumber, avocado & spicymayo)
- R17. Manhattan Roll ..... 6.00  
(Crab, egg, cucumber & mayonnaise)
- R18. Mexican Roll..... 8.00  
(Spicy tuna mix with crunchy, masago & scallion)
- R19. New Year Roll (Shrimp tempura, masago & cucumber topped with eel)..... 12.00
- R20. Philadelphia Roll ..... 5.50  
(Toasted smoked salmon & cream cheese)
- R21. Rock & Roll ..... 8.00  
(Eel, salmon skin, avocado & cucumber)
- R22. Rainbow Roll ..... 9.00  
(California roll topped with assorted fish)
- R23. Sweet Potato Roll ..... 4.50
- R24. Salmon Roll ..... 4.50
- R25. Salmon Skin Roll (w/ cucumber & eel sauce)..... 4.50
- R26. Smoked Salmon Cucumber Roll... 5.50
- R27. Spicy Tuna Roll..... 5.50
- R28. Spicy Salmon Roll ..... 5.50
- R29. Shrimp Tempura Roll..... 7.00  
(with cucumber, avocado, masago & eel sauce)
- R30. Spider Roll (Soft shell crab) ..... 8.25  
(With cucumber, avocado, masago & eel sauce)
- R31. Salmon Knock Out (Spicy salmon mix with crunchy, lettuce & masago) ..... 8.00
- R32. Spicy Crunchy Shrimp Roll..... 9.00  
(Spicy shrimp mix with crunchy & masago, scallion)
- R33. Tuna Roll ..... 4.50
- R34. Tiger Eye (No Rice)..... 8.00  
(Cucumber & masago wrapped in squid)
- R35. Vegetable Roll (Mixed vegetable)..... 6.00  
(Cucumber, avocado, pickle radish & seaweed salad)
- R36. Yellow Tail Roll (with scallion)..... 5.50

## Chef Special Rolls (with special sauce)

- TC<sup>2</sup> (Crab, avocado, cucumber, masago ..... 18.00  
inside topped with Eel & sesame)
- Ben Roll (Tuna, salmon, yellow tail, avocado, ... 17.00  
cucumber, masago, sesame & lemon wrapped in rice paper)
- Beth Roll (Tuna, cucumber, topped with ..... 15.00  
salmon, lemon, masago & sesame)
- D.V.D Roll (Shrimp tempura, cucumber, ..... 15.00  
avocado inside, topped with Spicy tuna, masago & sesame)
- Eel On Eel Roll..... 17.00  
(Eel, cucumber, topped with eel, masago & sesame)
- Kiwi Roll (Salmon, spicymayo, crunchy & ..... 14.00  
scallion topped with kiwi, masago & sesame)
- Lobster Tempura Roll (Lobster tempura, .... 15.50  
cucumber, masago, spicy mayo & sesame)
- Long Island Roll (Tuna, eel, crunchy, scallion, 16.00  
spicymayo topped with salmon, masago & sesame)
- Metuchen Roll (Spicy tuna mix with crunchy . 15.00  
topped with white tuna, masago & sesame)
- Michael Roll (Spicy tuna mix with crunchy .... 15.00  
topped with salmon, masago & sesame)
- Out of Control Roll ..... 14.00  
(Spicy salmon, jalapeno & sesame topped with salmon)
- Red Knight Roll (Tuna, crunchy, scallion, spicy mayo 16.00  
topped w. tuna, crunchy, lemon, masago & scallion)
- Refreshment Roll (Yellow tail, tuna, salmon, .. 18.00  
fuke, avocado & masago wrapped in cucumber & no rice)
- Sashimi Roll (Crab, avocado, cucumber, ..... 14.00  
masago wrapped in tuna or salmon, & no rice)
- Snow Roll (White tuna, yellow tail, crunchy, ... 16.00  
scallion, spicymayo, topped with white tuna, crunchy, masago, & yuzu powder)
- Spicy Crunchy Sashimi Roll ..... 15.00  
(Spicy tuna or salmon mix with crunchy wrapped in tofu skin topped with tuna or salmon, masago, sesame & no rice)
- Special Rainbow Roll (Spicy salmon mix .... 14.00  
with crunchy topped with assorted fish, masago & sesame)
- Splash Roll (Tuna, salmon & mango inside ... 15.00  
topped with avocado, masago & sesame)
- Sunrise Roll ..... 14.00  
(Eel, cucumber topped with salmon, masago & sesame)
- T.K.O. (Spicy tuna mix with crunchy topped ..... 15.00  
with tuna, masago & sesame)
- Valentine (Salmon, cucumber, sesame topped ... 14.00  
with spicy tuna mix with crunchy)
- V.C.R. (Eel, cucumber, topped with spicy tuna .. 18.00  
mix with crunchy, wrapped with salmon, tuna, masago & sesame)



Shrimp Tempura (Dinner)



Seafood Teriyaki



Ebi Beef



Beef Teriyaki (Dinner)



Katsu Don (Dinner)



Shrimp Avocado Teriyaki



Special Rainbow Roll



Lobster Tempura Roll



Ben Roll



Red Knight Roll



Metuchen Roll



Beth Roll



Splash Roll

## Entrees (Kitchen)

### Teriyaki (Served with Soup, Salad & Rice)

- E1. Tofu ..... 12.00
- E2. Vegetable..... 12.00
- E3. Chicken..... 15.00
- E4. Salmon ..... 16.00
- E5. Shrimp..... 17.00
- E6. Beef ..... 16.00
- E7. Seafood ..... 18.00  
(Shrimp, scallop, salmon)
- E8. Ginger Chicken or Beef..... 16.00
- E9. Shrimp Avocado ..... 19.00
- E10. Ebi Beef (Shrimp & scallion wrapped in sliced beef).. 19.00
- E11. Tilapia (Garlic teriyaki sauce) ..... 17.00
- E12. Beef Negimaki ..... 16.00  
(Scallion wrapped in sliced beef)
- E13. Beef Asparagus ..... 18.00  
(Asparagus wrapped in sliced beef)
- E14. Sansho Beef ..... 18.00  
(Japanese pepper powder & garlic teriyaki sauce)

### Tempura (Served with Soup, Salad & Rice)

- E14. Shrimp & Vegetable ..... 14.00
- E15. Shrimp ..... 16.00
- E16. Chicken & Vegetable ..... 14.00
- E17. Chicken..... 15.00
- E18. Vegetable..... 12.00
- E19. Mr. Pi's Special (Shrimp & vegetable tempura, shu-mai, chicken teriyaki) ..... 20.00

### Age Mono (Deep Fried)

(Served with Soup, Salad & Rice)

- E20. Tonkatsu (Deep fried pork cutlets) ..... 15.00
- E21. Chicken Katsu (Deep fried chicken breast) ..... 15.00

### Don Buri (Served with Soup & Salad)

- D1. Oyako Don (Chunks of chicken, onions, carrots, napa cabbage & egg over rice) ..... 12.00
- D2. Katsu Don (Fried pork cutlets, onion, carrots, napa cabbage & egg over rice)..... 12.00
- D3. Unagi Don (Smoked eel over rice) ..... 19.00

### Noodle Soup (Served with salad)

- N1. Nabeyaki Udon ..... 13.00  
(Noodle soup w. chicken & vegetables)
- N2. Tempura Udon..... 15.00  
(Noodle soup w. vegetables, shrimp & vegetable tempura)
- N3. Beef Udon (Soup)..... 14.00  
(Noodle soup w. sliced beef & vegetables)
- N4. Yosenabe (Seafood combo w. vegetable & glass noodle) ..... 21.00

### Stir Fried Noodle

(Served with soup & salad)

(All stir fried noodles cooked with vegetable)

- N5. Shrimp or Seafood Yaki Udon ..... 17.00
- N6. Chicken Yaki Udon..... 15.00
- N7. Beef Yaki Udon..... 15.00
- N8. Vegetable Yaki Udon ..... 13.00
- N9. Sautéed Shrimp w. Spaghetti ..... 17.00

## Sushi & Sashimi A La Carte

**Cooked** (One piece per order)

- Crab (Kani)..... 2.00
- Egg (Tamago)..... 2.00
- Octopus (Tako)..... 2.25
- Eel (Unagi) ..... 3.50
- Shrimp (Ebi) ..... 2.00
- Smoked Salmon ..... 2.50
- Hokkigai (Red Clam) . 2.25

**Raw**

- Tuna (Maguro) ..... 2.50
- Yellow Tail ..... 2.50
- Salmon (Sake) ..... 2.50
- Wasabi Tobiko..... 2.50
- Fluke ..... 2.25
- Red Tobiko ..... 2.50
- Squid (2pcs) (Ika)..... 4.50
- White Tuna ..... 2.50
- Masago (Caviar) ..... 2.25
- Spanish Mackerel... 2.00
- Ikura (Salmon Roe) ... 3.25
- Uni (Sea Urchin) ..... M/P
- Scallop (2pcs)..... M/P
- Toro ..... M/P

## Sushi & Sashimi Entrees

(Served with Soup & Salad) (No Substitutions Please)

- SE1. Sushi Deluxe ..... 19.00
- SE2. Sashimi Deluxe..... 20.00
- SE3. Three Kinds of Sashimi ..... 21.00  
(Tuna, salmon, yellow tail)
- SE4. Sushi & Sashimi for One..... 24.00
- SE5. Love Boat for Two ..... 44.00
- SE6. Chirashi (Assorted raw fish over sushi rice)... 19.00
- SE7. Tekka Don (Tuna or salmon over sushi rice) .. 19.00
- SE8. California Roll Dinner ..... 15.50
- SE9. Tuna or Salmon Roll Dinner ..... 15.50
- SE10. Roll Combo ..... 16.00  
(Yellow tail, tuna & California roll)
- SE11. Futo Maki (1/2 order) 9.00 (Full order) 15.00  
(Squash, radish, yamagobo, crab, egg, avocado & cucumber)

## Special Entrees

(Served with soup, salad & rice)

- Sauteed Seafood Asparagus ..... 18.00  
(Shrimp, scallop, clam, fishcake & asparagus)
- Oyako Tofu ..... 13.00  
(Diced shrimp, scallop, fishcake, mushroom, chicken & soy bean w. deep fried tofu)



- \* Prices are subject to change without notice.
- \* If changes are made with any order additional charge may apply.
- \* Pictures are for your reference only the actual finish dish may vary.
- \* Food Allergies Awareness: If you have any food allergy, please inform our server or management for special accommodations.





# Tech<sup>3</sup>Lab: Un véritable terrain de jeux en UX

6

ANS

160

PROJETS

3000

PARTICIPANTS À LA  
RECHERCHE

HEC MONTRÉAL

UX<sup>C</sup>  
HEC MONTRÉAL

NSERC-Prompt  
Industrial Research  
Chair in User Experience

t<sup>3</sup> tech<sup>3</sup>lab





# Trois Questions Importantes en UX



Quel est le parcours émotionnel réellement vécu par mes utilisateurs ?



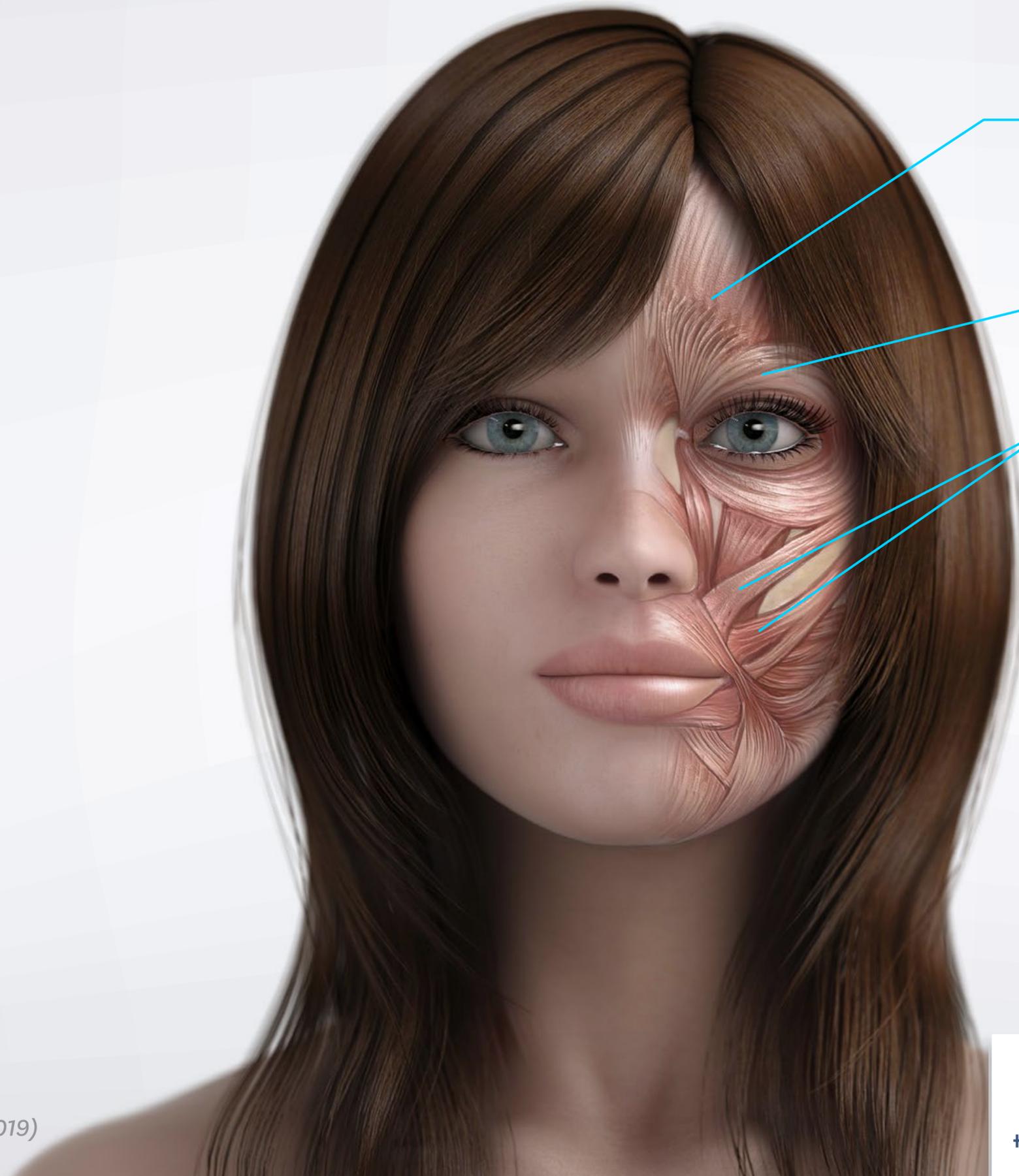
D'où proviennent les réactions émotionnelles sur mon interface ?



Lequel de mes prototypes génère la meilleure expérience utilisateur ?

## VALENCE ÉMOTIONNELLE

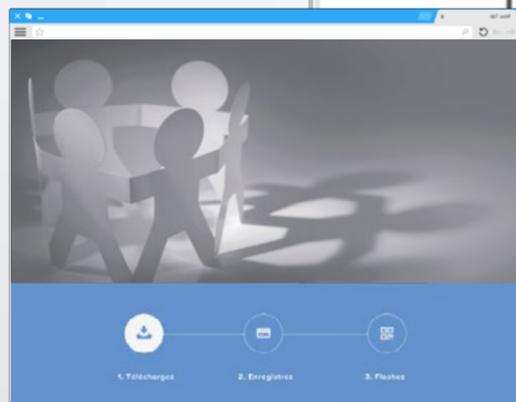
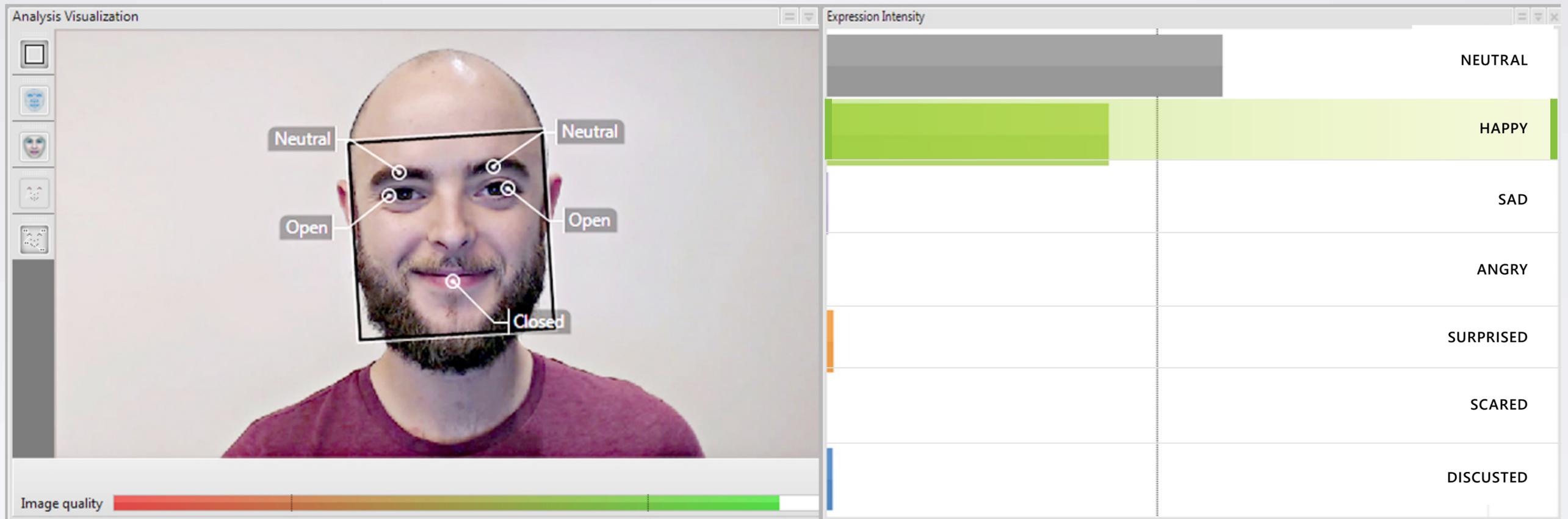


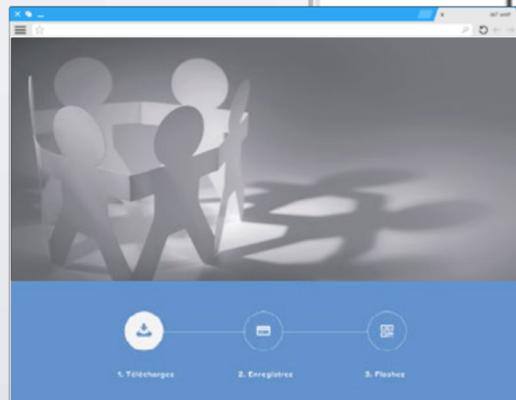
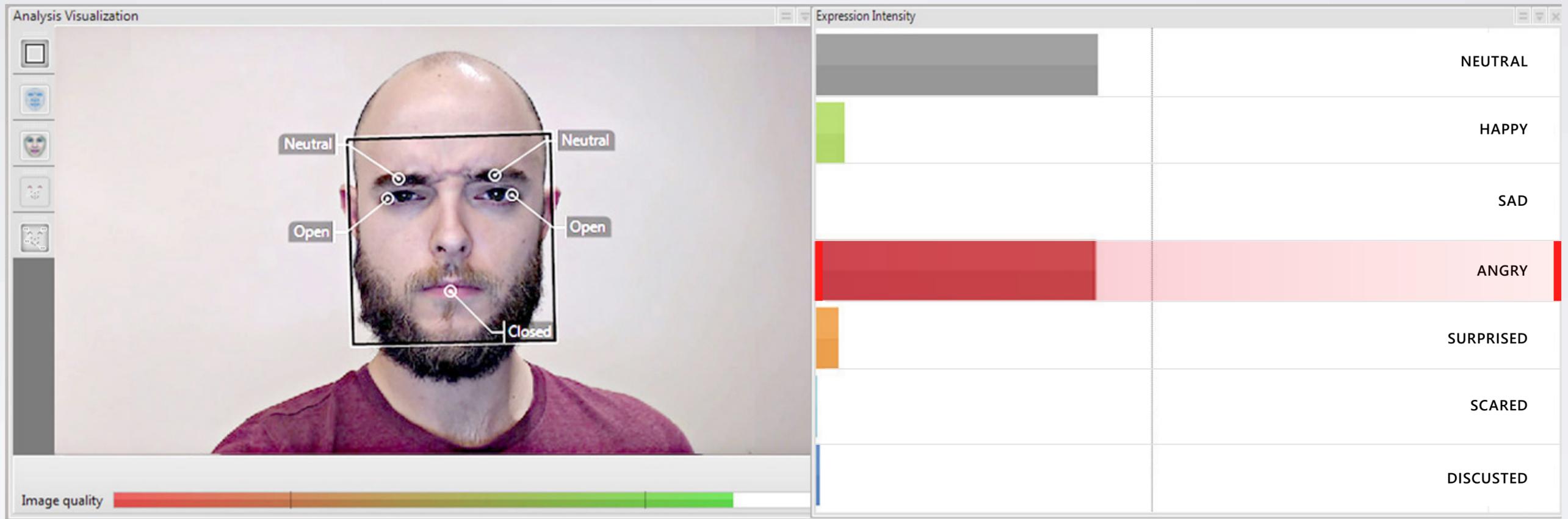


**FRONTALIS**

**CORRUGATOR**

**ZYGOMATICUS**







D'où proviennent  
les réactions  
émotionnelles  
sur mon interface?

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>

© Copyright Léger (2019)

The screenshot shows the IGA website interface for a recipe page. At the top, there's a navigation bar with 'IGA en ligne', 'Traiteur en ligne', 'Wikibouffe', 'Blogue', 'Emplois', and 'Circulaire'. On the right, there are links for 'Se connecter', 'English', and 'Aide'. A search bar is in the center, and a shopping cart icon shows '0,00 \$' and 'MAGASINS'. Below the navigation bar, there's a breadcrumb trail: 'IGA > Recettes > Frittata méditerranéenne'. The main title is 'Frittata méditerranéenne'. A large image of the frittata is shown in a white pan. To the right of the image is a metadata box with the following information:

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Portions       | 4-6                |
| Niveau :       | Facile             |
| Type de plat : | Plats principaux   |
| Temps total :  | 1 heure 20 minutes |

Below the metadata box are icons for 'Caractéristiques' (Vegetarian, Vegan, Gluten-free, Dairy-free, etc.). Under the main image are three icons: 'Ajouter à mon livre de recettes', 'Lire en cuisine', and 'Imprimer'. Below the image is an 'Ingrédients' section with a list of items and checkboxes, and an 'Acheter' button. To the right is a 'Méthode' section with a 6-step numbered list. At the bottom, there's a 'Recettes à découvrir' section with three recipe cards: 'Frittata à la bette à carde', 'Frittata à la bette à carde et au saumon', and 'Frittata colorée'. Each card shows a small image and preparation/cooking times.





D'où proviennent les réactions émotionnelles sur mon interface?

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>

© Copyright Léger (2019)

IGA en ligne : Traiteur en ligne : Wikibouffe : Blogue : Emplois : Circulaire

Se connecter English Aide

All

0,00 \$ MAGASINS

Épicerie en ligne Produits à découvrir Recettes Vidéos IGA s'implique À votre service Nous joindre Défi +1

IGA > Recettes > Frittata méditerranéenne

### Frittata méditerranéenne

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Portions               | 4-6                |
| Niveau :               | Facile             |
| Plat :                 | Plat principal     |
| Temps de préparation : | 1 heure 30 minutes |

Caractéristiques

Ajouter à mon livre de recettes Lire en cuisine Imprimer

#### Ingrédients

Tout sélectionner

**Frittata méditerranéenne**

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de tomates séchées, râpées
- 1 c. à soupe de fromage blanc, haché
- 1 c. à soupe de fromage blanc, haché
- 1 c. à soupe de sel et poivre
- 375 ml (1 1/2 tasse) épinards hachés Compliments, surgelés
- 3 oeufs
- 100 ml (1 tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- 250 ml (1 tasse) de Fromage cheddar fort Compliments, râpé (environ 100 g)
- 1 tomate italienne en tranches

Tout sélectionner

ACHETER

AJOUTER À LA LISTE

#### Méthode

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans une poêle, chauffer l'huile et faire sauter les pommes de terre et l'origan jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.
3. Ajouter les épinards et les échalotes. Bien mélanger.
4. Ajouter le fromage blanc et les épinards. Bien mélanger.
5. Dans un bol, mélanger les oeufs, le lait, le sel et le poivre.
6. Verser le mélange dans la poêle et cuire jusqu'à ce que les oeufs soient cuits.

#### Recettes à découvrir

**Frittata à la bette à carde**

Préparation 15 minutes  
Cuisson 45 minutes

**Frittata à la bette à carde et au saumon**

Cuisson 15 minutes

**Frittata colorée**

Cuisson 40 minutes  
Portions 4 portions



DENSITÉ DE LA FIXATION OCULAIRE





D'où proviennent les réactions émotionnelles sur mon interface?

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>

© Copyright Léger (2019)

IGA en ligne | Traiteur en ligne | Wikibouffe | Blogue | Emplois | Circulaire

Se connecter English Aide

All

0,00 \$ MAGASINS

Épicerie en ligne Produits à découvrir Recettes Vidéos IGA s'implique À votre service Nous joindre Défi +1

IGA > Recettes > Frittata méditerranéenne

### Frittata méditerranéenne

Portions 4-6  
Niveau: Facile  
Type de plat: Plats principaux  
Temps total: 1 heure 20 minutes

Caractéristiques

Ajouter à mon livre de recettes Lire en cuisine Imprimer

#### Ingrédients

Tout sélectionner

**Frittata méditerranéenne**

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 petites pommes de terre, râpées
- 1 oignon jaune, haché
- 1/2 c. à thé de sel et poivre
- 375 ml (1 1/2 tasse) épinards hachés Compliments, surgelés
- 8 oeufs
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- 250 ml (1 tasse) de Fromage cheddar fort Compliments, râpé (environ 100 g)
- 1 tomate italienne en tranches

Tout sélectionner

ACHETER

AJOUTER À LA LISTE

#### Méthode

- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir les pommes de terre et l'oignon jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 5 minutes. Saler et poivrer au goût, puis déposer le mélange dans le fond d'une assiette à tarte allant au four.
- Placer le mélange d'épinards dans un petit bol et décongeler au micro-ondes pendant 1 minute.
- Dans un grand bol, battre les oeufs et le lait à la fourchette. Ajouter l'origan, le fromage et les épinards. Bien mélanger et verser le mélange sur les pommes de terres.
- Garnir le dessus de la frittata de tranches de tomates.
- Cuire au four environ 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient cuits.

#### Recettes à découvrir

- Frittata à la bette à carde
- Frittata à la bette à carde et au saumon
- Frittata colorée



ÉMOTIONS POSITIVES



ÉMOTIONS NÉGATIVES





D'où proviennent  
les réactions  
émotionnelles  
sur mon interface?

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>

© Copyright Léger (2019)

The screenshot shows the IGA website interface for a recipe page. At the top, there's a navigation bar with 'Recettes' and a search icon. Below that, a breadcrumb trail reads 'IGA > Recettes > Frittata méditerranéenne'. The main content area features a large image of the frittata and a dark overlay box with recipe details: 'FRITTATA MÉDITERRANÉENNE', 'Préparation 15 minutes', 'Portions 4-6', 'Plats principaux Facile', and 'Temps total : 1 heure 20 minutes'. Below the image are tags: 'Recette simple', 'Fait à partir d'aliments du Québec', 'Plat réconfortant', and 'Végétarien'. A section titled 'DÉTAIL DE LA RECETTE' contains 'INGRÉDIENTS' (with a 'Tout sélectionner' checkbox) and 'MÉTHODE' (a 6-step list). At the bottom, there are buttons for 'ACHETER' and 'AJOUTER À LA LISTE'. A 'RECETTES À DÉCOUVRIR' section shows three related recipe thumbnails: 'FRITTATA À LA BETTE À CARDE', 'FRITTATA À LA BETTE À CARDE ET AU SAUMON', and 'FRITTATA COLO...'.



# INTENSITÉ ÉMOTIONNELLE



Calme

-

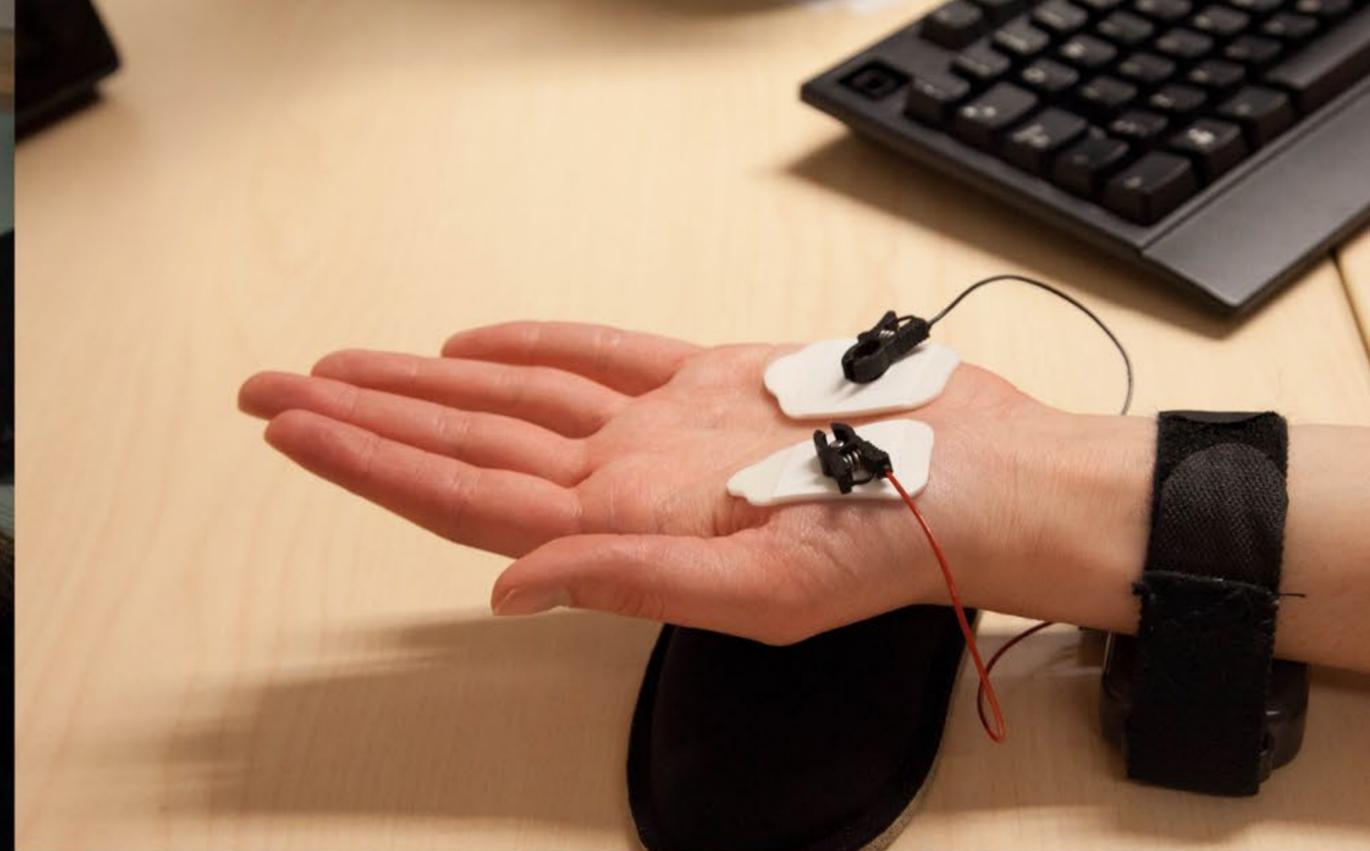


+



Excité

# Activité électrodermale

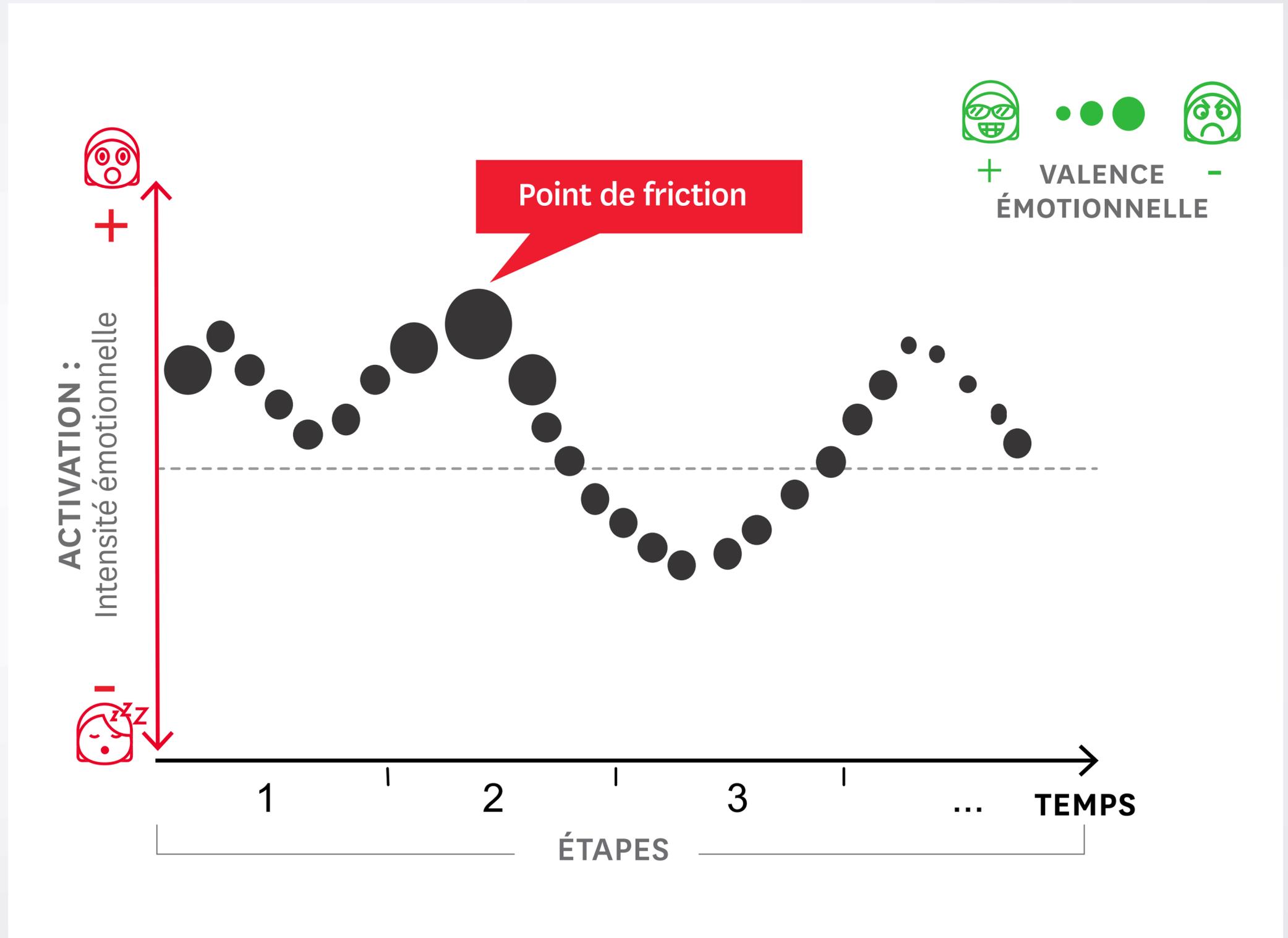




# Quel est le parcours émotionnel réellement vécu par mes utilisateurs ?

Méthode Tech3Lab à deux dimensions (intensité et valence)

Propulsé par





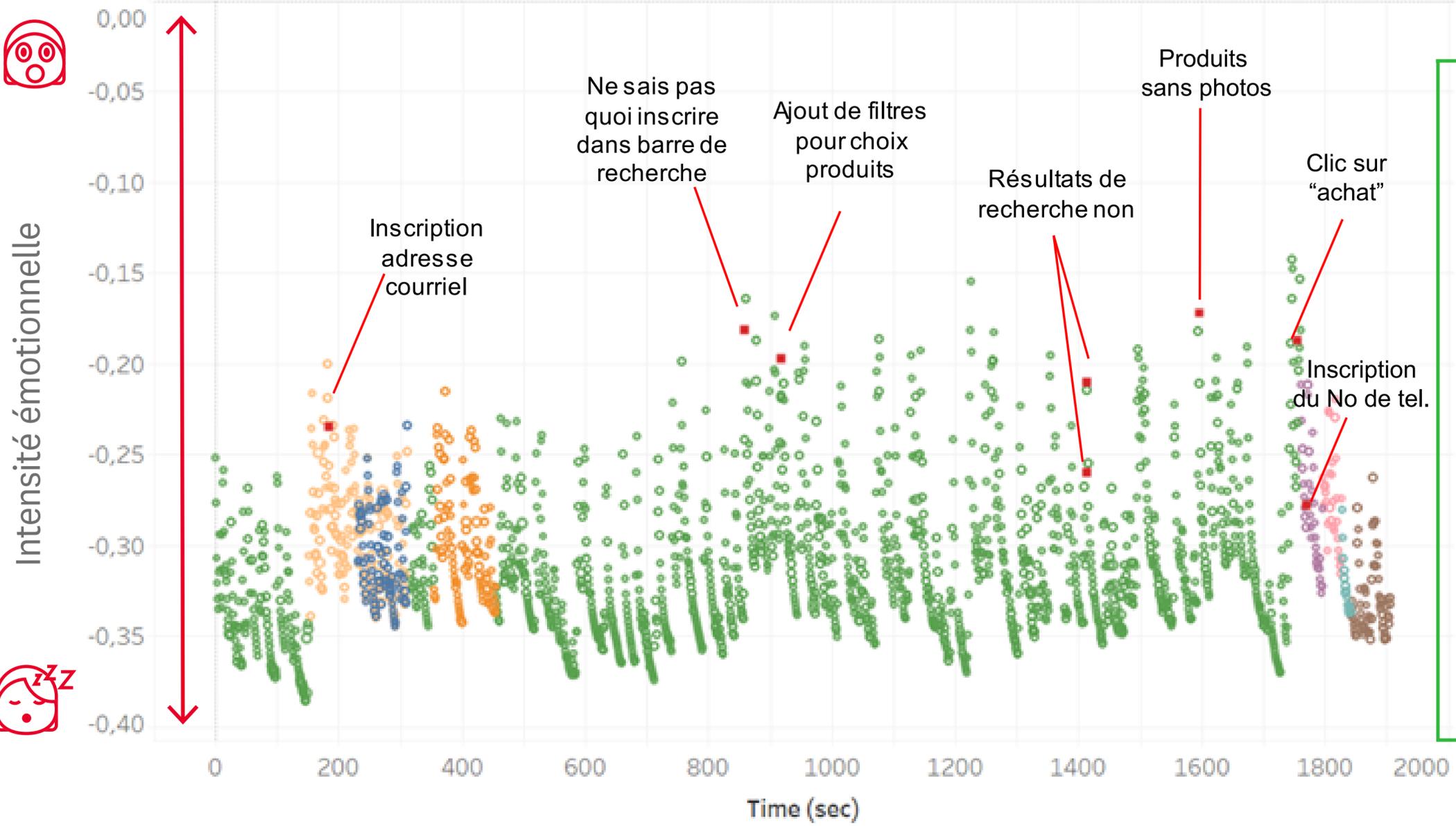
**Quel est le parcours  
émotionnel réellement vécu  
par mes utilisateurs ?**

Un exemple dans le domaine  
agro-alimentaire



# Quel est le parcours émotionnel réellement vécu par mes utilisateurs ?

Exemple de parcours émotionnel avec la méthode Tech3Lab



+ **VALENCE ÉMOTIONNELLE** -



Intensité émotionnelle

Tâche

- Pain Point
- Confirmation par cour..
- Connexion
- Création de compte
- Magasinage
- Paiement
- Sélection du lieu de co..
- Sélection du moment ..
- Vérification de la com..

Identification des points de friction par étape

Valence émotionnelle





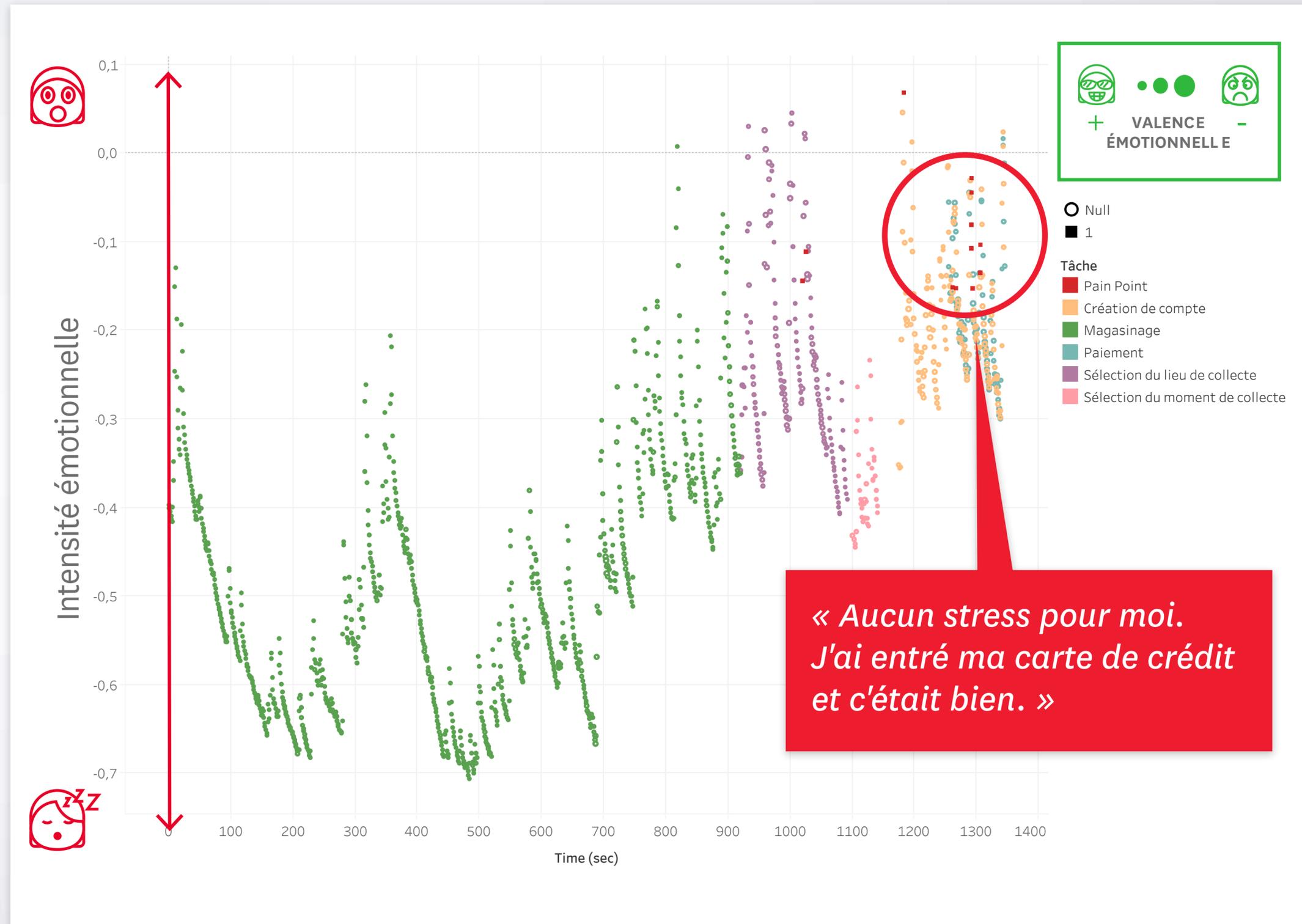
# Quel est le parcours émotionnel réellement vécu par mes utilisateurs ?

Notre méthode d'identification des points de friction permet de révéler une contradiction entre ce qui est réellement vécue et ce que dit l'utilisateur.

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>





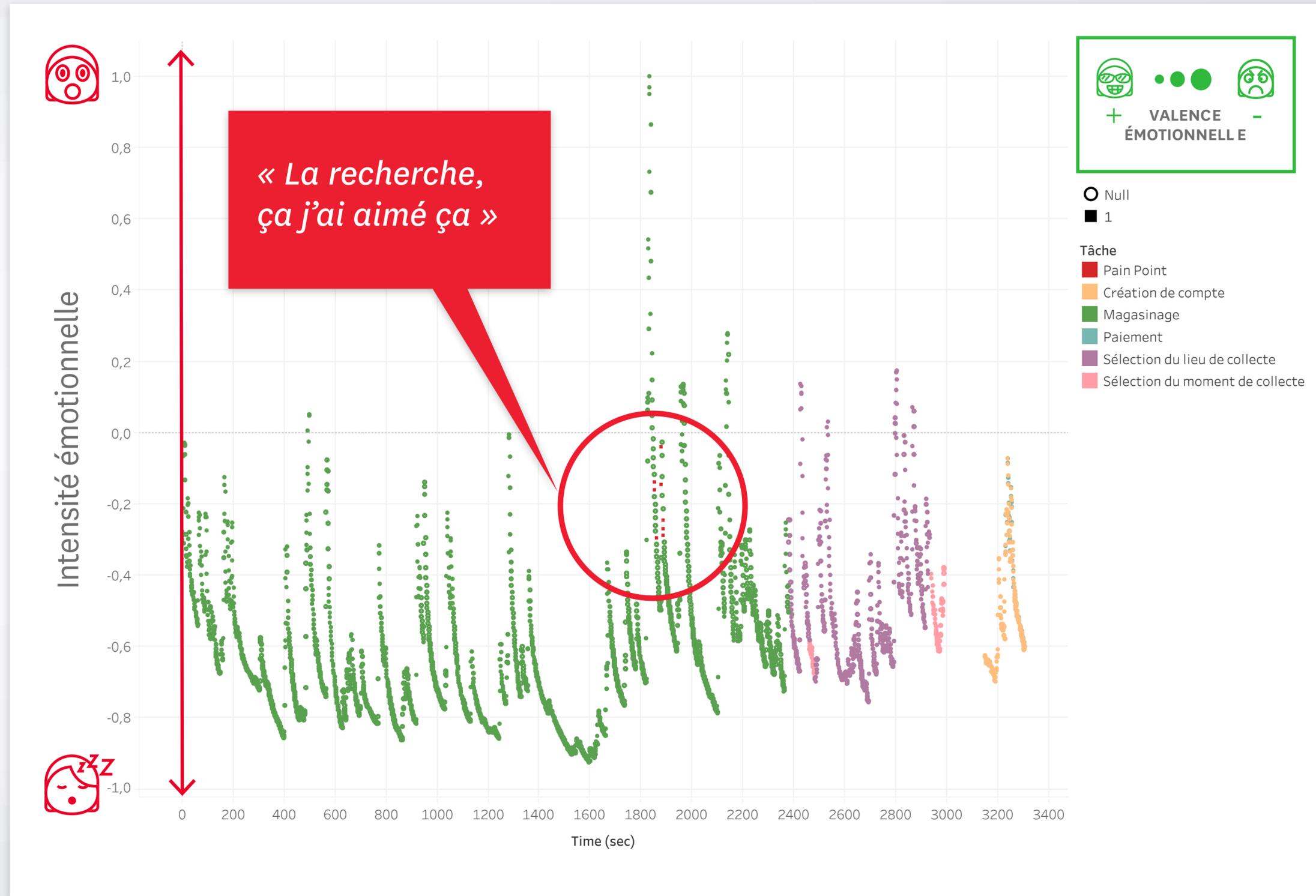
# Quel est le parcours émotionnel réellement vécu par mes utilisateurs ?

Notre méthode d'identification des points de friction permet de révéler une contradiction entre ce qui est réellement vécue et ce que dit l'utilisateur.

Propulsé par



cube<sup>hx</sup>



# CHARGE MENTALE



Facile

-



+



Difficile





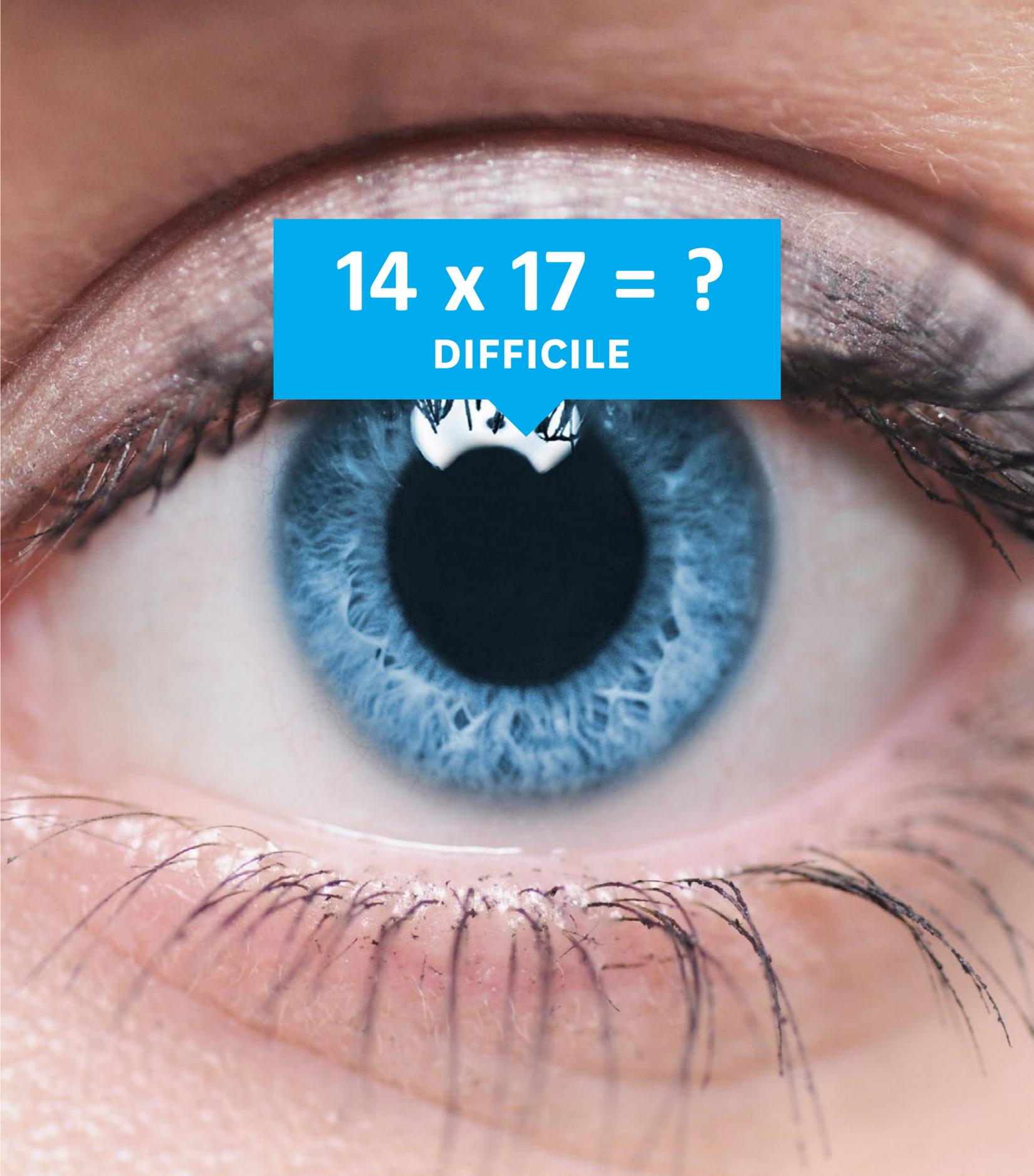
$$2 \times 3 = ?$$

$$14 \times 17 = ?$$

A close-up photograph of a human eye with a vibrant blue iris. A blue rectangular box is superimposed over the upper part of the eye, containing a simple multiplication problem. The eye is looking directly at the camera.

$2 \times 3 = ?$

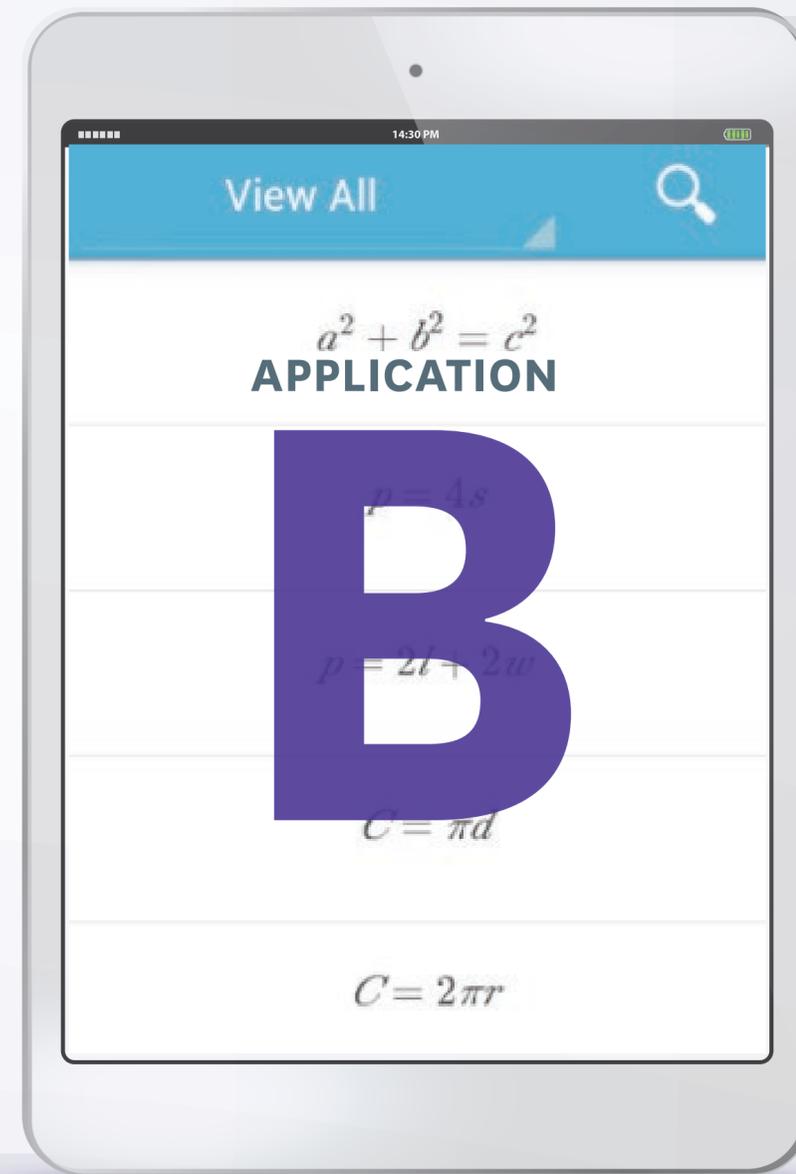
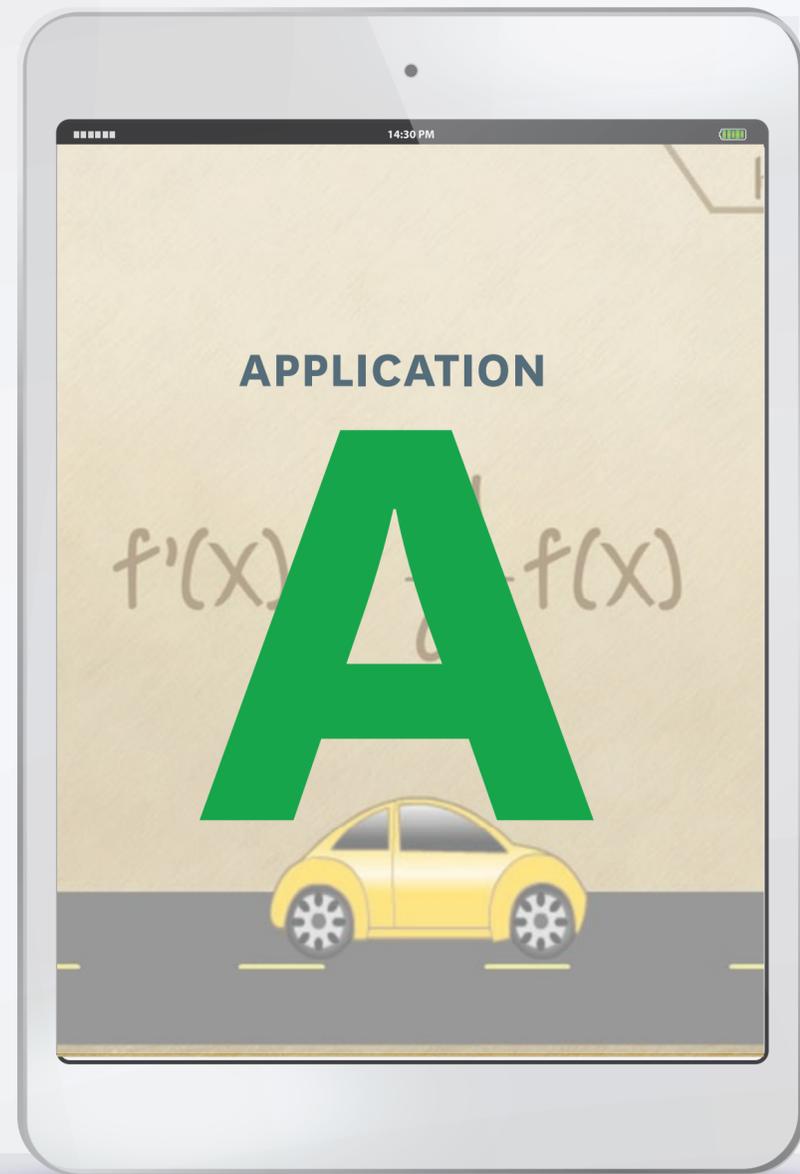
FACILE

A close-up photograph of a human eye with a vibrant blue iris, identical to the one on the left. A blue rectangular box is superimposed over the upper part of the eye, containing a more complex multiplication problem. The eye is looking directly at the camera.

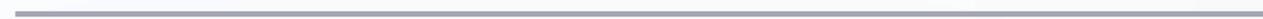
$14 \times 17 = ?$

DIFFICILE

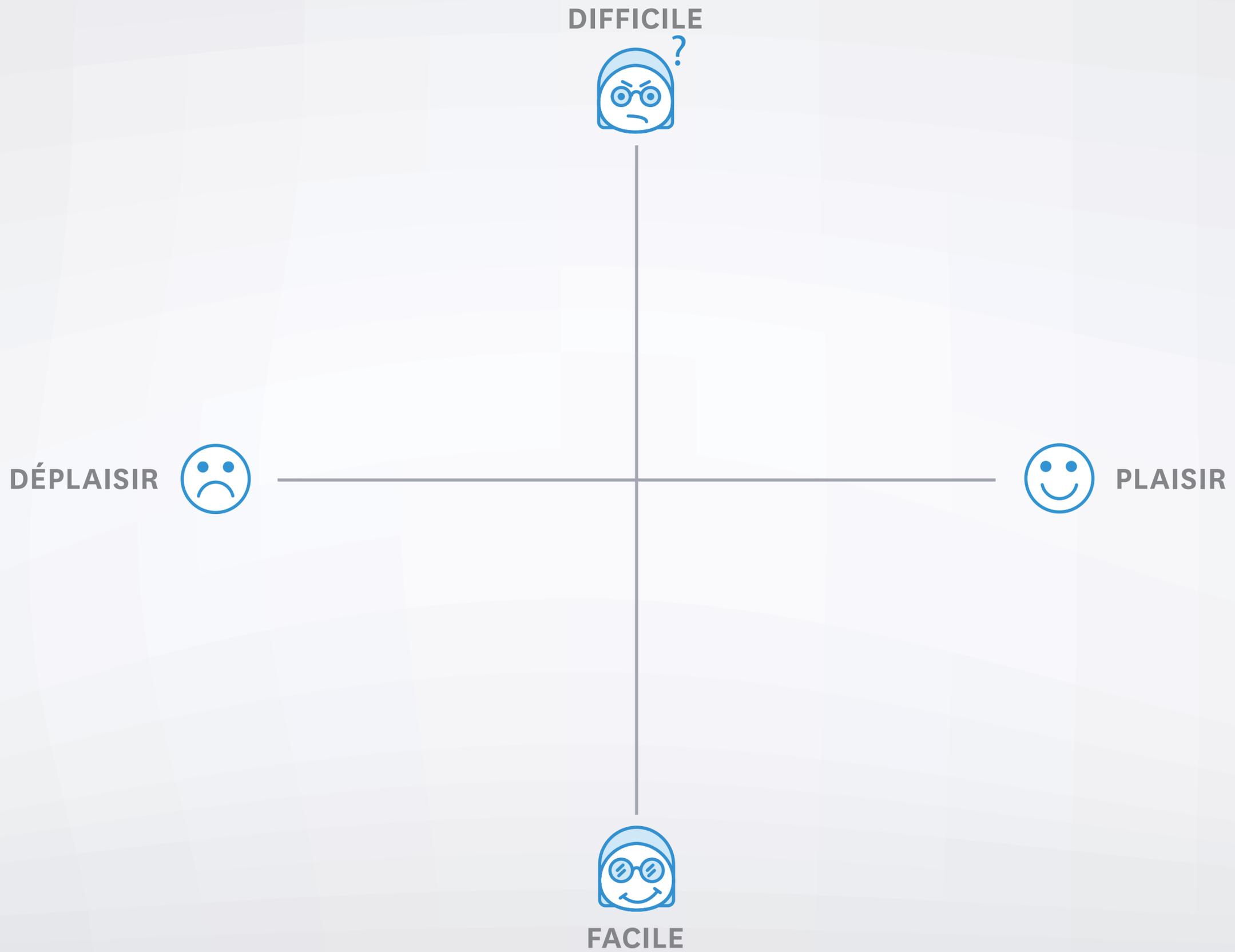


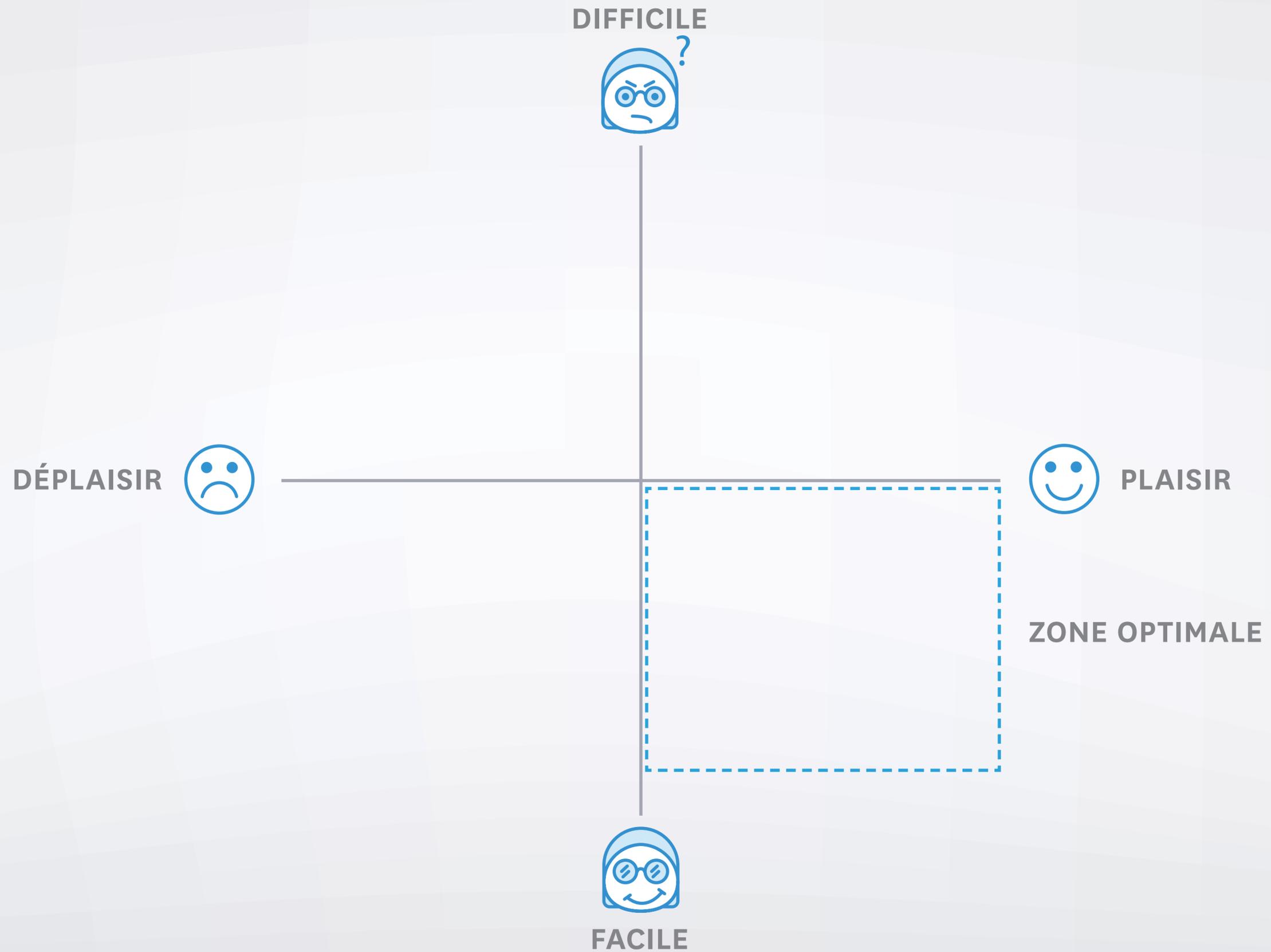


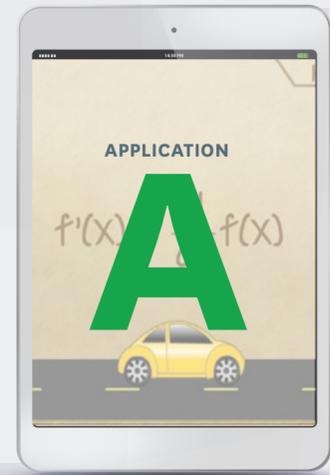
DÉPLAISIR



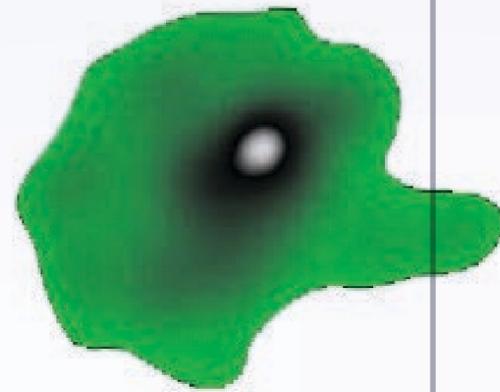
PLAISIR







DÉPLAISIR 



DIFFICILE

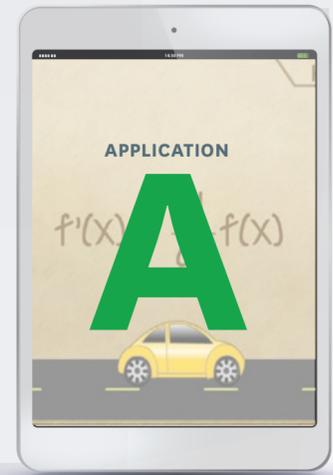


 PLAISIR

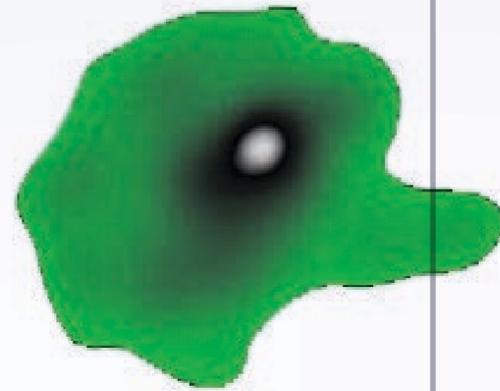
ZONE OPTIMALE



FACILE



DIFFICILE



DÉPLAISIR



PLAISIR



ZONE OPTIMALE



FACILE

**Test, test,  
1, 2, 3!**

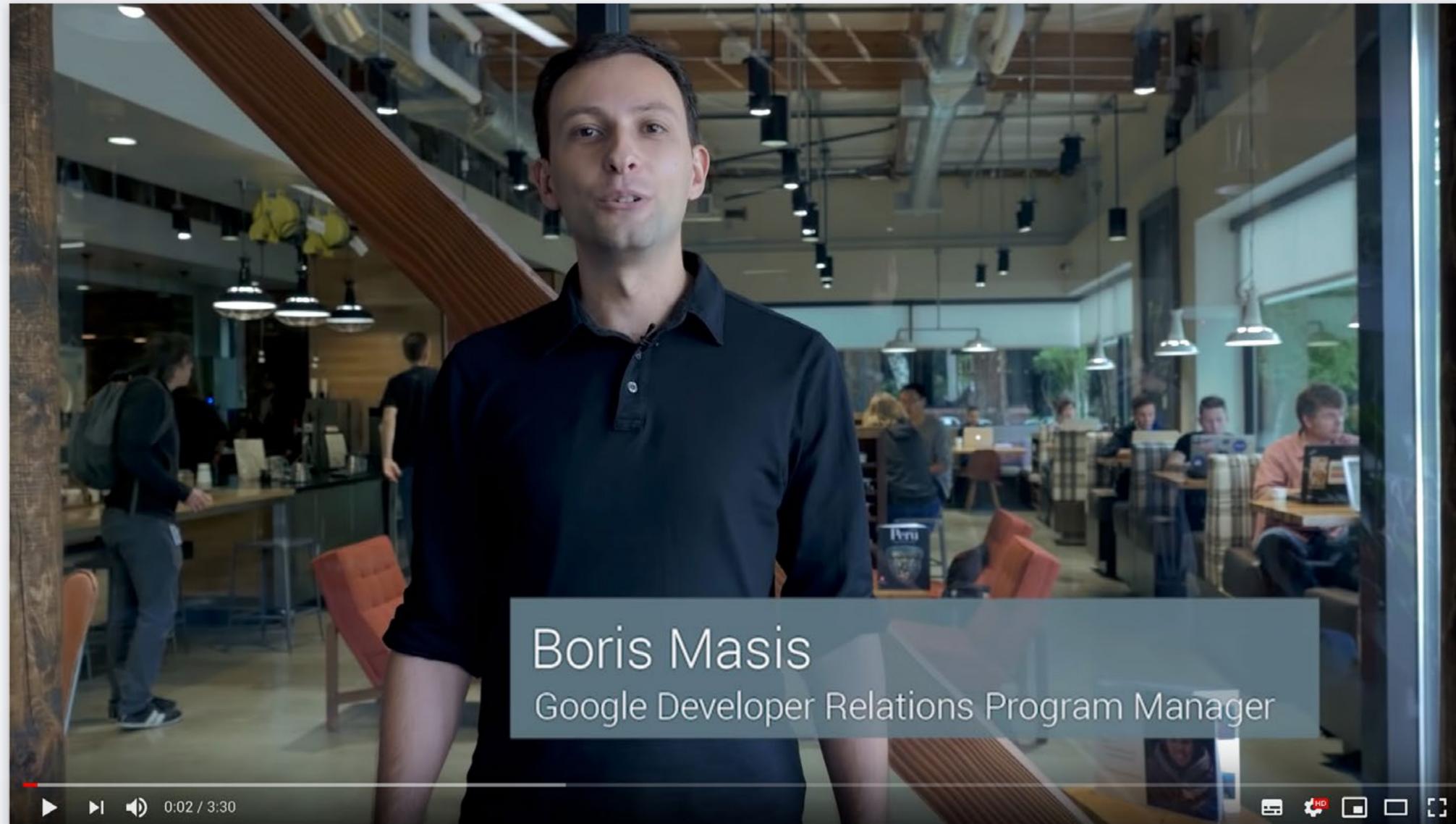


**100 x**

**Si on doit échouer,  
il faut échouer rapidement.  
Mais on doit apprendre vite !**



# Les tests en guérilla chez Google



<https://www.youtube.com/watch?v=oYLoxoSmyZI&t=1s>

**HEC**  
MONTREAL



# INTRODUCTION À L'EXPÉRIENCE UTILISATEUR

MOOC / UX 101 : Les bases de la recherche, du design et de l'évaluation en UX

INSCRIPTION GRATUITE : <https://cours.edulib.org/>

**UX<sup>C</sup>**  
HEC MONTREAL

Chaire de recherche  
industrielle CRSNG-Prompt  
en expérience utilisateur

**t<sup>3</sup>** tech<sup>3</sup>lab

**EDUlib**