

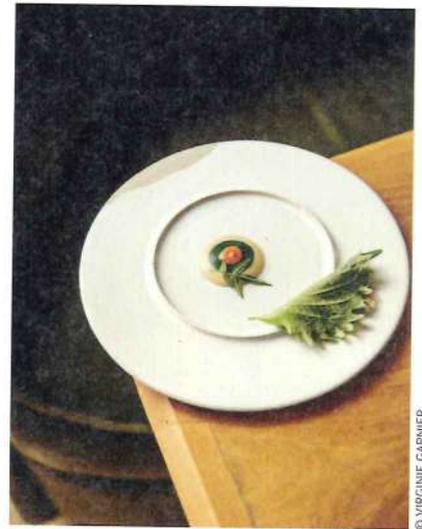
connectée, elle a une connaissance de plus en plus pointue de ce qu'elle mange ». Il est donc naturel que « cette génération dite de verre [née après 2010, ndlr], où tout est régi par l'écran, aille vers des cuisines qui sont également instagrammables, parce que colorées ».

DE LA VALEUR AJOUTÉE DANS L'ASSIETTE

Ces cuisines sont aussi un formidable levier pour la végétalisation des assiettes. « Un tiers de nos recettes végétariennes sont pensées de cette manière, note Marc Durand-Perdriel. En puisant notamment les inspirations du côté de l'Inde. Nous formons nos équipes à une cuisine naturellement beaucoup plus végétale que la nôtre, avec des dhals de lentilles, mais aussi des manières différentes d'appréhender un produit comme le chou-fleur. Coloré par le curcuma et brillant parce que rôti, il suscite beaucoup plus facilement l'adhésion des enfants ! » Les touches d'épices, de condiments ou de sauces pimentées permettent également de donner du pep's à des plats végétariens, apportant de la différenciation en un seul geste. « Cela apporte de la culinarité sans tout remettre en question en termes opérationnels », souligne Anne-Claire Paré, experte tendances, marketing et stratégie et fondatrice du cabinet Bento, qui y voit « un moyen facile d'apporter de la valeur ajoutée ».

Puiser dans les cuisines du monde, c'est aussi découvrir d'autres céréales et légumineuses, et autant de manières de les appréhender, avec beaucoup à explorer du côté des cuisines africaines : mil, sorgho, manioc, fonio, teff... autant de trésors nutritionnels et gustatifs à combiner pour répondre à un besoin de diversification de l'offre végétale. Autant d'atouts qui poussent les cuisines

Mory Sacko travaille le thon en sashimi avec une sauce reprenant les condiments du garba, un plat ivoirien : oignon, tomate et piment, herbes et poivron.



© VIRGINIE GARNIER

du monde dans tous les segments de la RHD. En collective, c'est bien sûr un segment historiquement travaillé en entreprise. « En médico-social, ce n'est pas encore généralisé, mais l'arrivée de la génération des boomers, qui ont voyagé par le passé, va assurément constituer une opportunité », prévoit Marc Durand-Perdriel.

En restauration commerciale, la gastronomie, en constante recherche, a tendance à l'intégrer par petites touches, ou en s'appropriant des techniques lointaines. « Inspirations d'ailleurs pour te faire découvrir les richesses d'ici » : tel est le mantra de Florent Ladeyn, qui laque la betterave et le chou des Flandres, ou encore le maquereau de la mer du Nord, à la sauce teriyaki. Quand Ippei Uemura, chef japonais installé à Marseille, lui, applique aux poissons de Méditerranée des techniques ancestrales japonaises... À Paris, Mory Sacko croise les inspirations africaines et japonaises, la culture nipponne le fascinant depuis l'adolescence, travaillant dans l'idée du garba, plat ivoirien à base d'attiéké (semoule de manioc fermentée) et thon, le poisson en sashimi dans une sauce

LE MÉTISSAGE S'INVITE AUSSI DANS LES DESSERTS

Côté sucré, les cuisines du monde sont aussi une porte d'entrée pour des expériences qui engagent moins le consommateur. Un levier à ne pas négliger, exploré depuis longtemps par la pâtisserie en intégrant des saveurs jusque-là inédites dans ses entremets : yuzu, sésame noir... Un métissage qui n'a pas fini de faire ses preuves, notamment dans des préparations simples comme les cookies, financiers, madeleines ou glaces. À l'image de la dernière collection de la Compagnie des desserts, qui a convié Yoni Saada pour une gamme de glaces méditerranéennes, comme la « façon amlou », pâte à tartiner berbère à base de praliné, huile d'argan et miel. Elle propose également une création inspirée de l'achta libanaise dont elle reprend les marqueurs : rose, fleur d'oranger et pistache. C'est pour son goût mais aussi ses vertus santé que Dubble lance, en partenariat avec Aiyà, une marque autour du matcha, cette fine poudre de thé vert japonais qui s'intègre dans les boissons mais aussi les cookies, financiers et autres energy balls.



© CDD