

ACTION



- Food Cycle Workshops*
- Alternative Gastronomy (Whole Use of Food)
- Consumption and Waste
- Homemade Composting
- Food Gardening in Small Spaces

* Can be developed together or separately.

2

© Saby Maviel

3

© Saby Maviel

sur son avenir

“S’il vous plaît, ne dites plus que le plaisir est une tendance. C’est faux ! C’est un besoin essentiel au restaurant. Ce n’est pas une tendance, mais une nécessité !”

Frédéric Loeb,
délégué général
du Sirha World
Cuisine Summit.



© Saby Maviel

FOCUS FINE CUISINE

Quatre enjeux, selon Alain Ducasse

Alain Ducasse, chef et P-DG d'Alain Ducasse Entreprise, est convaincu que le futur de la cuisine est entre les mains des chefs : « *C'est notre responsabilité, à nous cuisiniers de le façonner.* » Il invite pour cela à regarder, en face et lucidement, quatre enjeux qu'il pose sous formes d'alternatives :

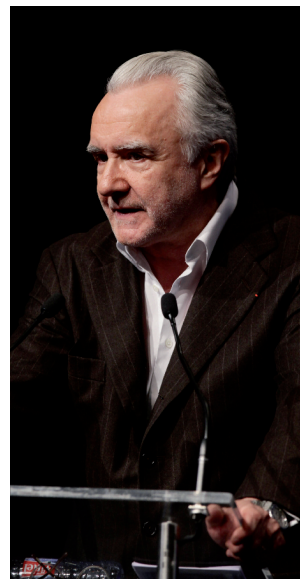
1- Industrialisation et standardisation du goût ou bien diversité des goûts ? Pommes de terre, chocolats, cafés... il cite quelques exemples de produits dont la diversité n'est pas assez utilisée en cuisine ou sur lesquels la « *dictature unique du goût est déjà en marche* ». C'est en donnant tous les jours

une chance à la variété, en passant ses commandes, que l'on peut changer la donne, répond, pour sa part, le chef.

2- Global ou local ? Les deux, estime Alain Ducasse. S'il est nécessaire d'avoir une vision globale de la scène culinaire mondiale, il faut être local par nature « *parce qu'un restaurant a toujours des racines, dans le quartier, dans la ville, dans la région rurale où il est implanté et est porteur de l'identité et du patrimoine culinaires artisanaux.* »

3- Gros ou petit ? Il lance un appel à la grande industrie alimentaire pour qu'il y ait un fond mondial qui soutienne les petites exploitations, partout, et un code de bonne conduite pour les protéger.

4- La technologie ou l'humain ? Pour lui, la technologie doit être placée au service de l'humain, non l'inverse, et, à cet égard, les chefs ont collectivement une responsabilité vis-à-vis des jeunes qu'ils accueillent et forment dans leurs restaurants, partout dans le monde. « *Nous parlons du futur de la cuisine, mais c'est d'eux qu'il s'agit.* »



© Saby Maviel

« *Quel futur pour la fine cuisine ? Il ne sera ni un rêve, ni un cauchemar. Il sera ce que nous en ferons* », explique Alain Ducasse.

Plus généralement, Alain Ducasse défend l'idée d'une cuisine humaniste, c'est-à-dire consciente de sa responsabilité : « *Celle-ci va bien au-delà de nos restaurants, elle a un impact sur nos clients, nos collaborateurs, sur la planète : agissons collectivement pour donner un avenir humaniste à la cuisine mondiale.* » ●

CHIFFRES

450

professionnels
internationaux et
150 journalistes inscrits
au World Cuisine Summit.

550

experts contactés par
Krealinks pour réaliser
l'étude exclusive.

30

intervenants environ.

10

pays étudiés (France,
Grande-Bretagne,
Allemagne, Espagne, Italie,
Brésil, Chine, Japon,
Turquie, États-Unis).

4

mégatendances associées
à 4 enjeux.

20

concepts de nouveaux
restaurants pour incarner
les tendances les plus fortes.

ASSOCIATION

Bon pour le climat entend mobiliser

La jeune association Bon pour le climat, présidée par François Pasteau (l'Epi Dupin), n'était pas sur la scène du World Cuisine Summit, mais son secrétaire général, Jean-Luc Fessard, était présent dans l'assistance... Bon pour le climat a pour objet de promouvoir une restauration contribuant à la réduction des gaz à effets de serre et d'accompagner les restaurateurs dans la réalisation d'une cuisine « responsable » au travers de repas, menus et plats « Bon pour le climat », c'est-à-dire avec des mets respectant 3 critères : la saison, le local et le végétal. Elle entend mobiliser le plus de restaurants possible pendant la 21^e conférence de l'ONU sur le climat (COP21) qui se déroulera à Paris en décembre, et instaurer un écosystème alimentaire durable bien au-delà.

contact@bonpourleclimat.org

