

Quand la cuisine devient branchée

Dîner éphémère, photos de cupcake maison sur Instagram, ouvertures d'épiceries fines, boom des inscriptions aux cours de pâtisserie, la cuisine n'a jamais été autant à la mode, ni autant crée de vocations.



Les métiers de la cuisine attirent de plus en plus

Mardi 15 décembre 18h30. Dans un laboratoire du centre culinaire contemporain, quelques particuliers apprennent à faire une terrine de volaille. Dans un autre laboratoire on apprend à cuisiner la volaille de Noël au boudin noir façon Michel Kerever. **«Depuis la création des cours de cuisine avec les cercles culinaires de France, ça ne désemplit pas»**, explique le directeur du centre culinaire. Et les inscriptions en école hôtelière augmentent sensiblement, surtout des reconvertis. Concours culinaires télévisés, mise en ligne sur Instagram des photos de ses fabuleux cupcakes, cuisiner sain et bon, apprendre à sublimer (on ne cuisine plus, on sublime) une courge butternut, l'engouement pour les producteurs locaux, jamais la cuisine n'a été aussi à la mode tant chez les particuliers que chez les professionnels. Apparaissent alors de nouveaux métiers: photographe culinaire, styliste culinaire, cake designer, jamais la cuisine n'a autant fait parler d'elle et jamais elle n'aura autant créé de vocations.

«Réenchanter son quotidien»

Mais d'ou vient cet engouement pour la cuisine? **«Les crises alimentaires et économiques ont obligé les gens à faire des économies. Moins de restaurants, moins de produits tout faits, on réapprend à faire soi-même. Réenchanter son quotidien, c'est de là que vient, entre autres, cette nouvelle mode de la cuisine»**, explique Virginie Brégeon. La jeune rennaise a créé l'agence de communication culinaire Histoire(s) de Goûts. Cette agence s'adresse aux restaurants et entreprises des métiers de bouche qui souhaitent construire une image de marque forte pour séduire de nouveaux clients et fidéliser leur clientèle. L'agence organise séances photos, shooting videos ou encore organise des dîner éphémères en plus du conseil marketing et du design graphique. Elle vient de participer à la création d'une épicerie fine éphémère Le Cop-Gadby rue du Chapitre à Rennes. Une autre épicerie fine, Gertrude vient tout juste d'ouvrir ses portes au centre commercial Colombia. Joli packaging, dessin d'illustrateurs, graphisme, le contenant est désormais aussi important que le contenu. Et plus c'est joli, mieux c'est.

Bouteilles de vin sérigraphiées, tablettes de chocolats dessinées...

Ainsi, la maison d'édition, Lendroit éditions à Rennes, a sorti l'an dernier, une série de bouteilles de vin aux étiquettes sérigraphiées et numérotées. Seulement 80 heureux ont pu goûter ce privilège. La bouteille sera bue avec quelques amis ou elle restera fermée pour préserver la beauté de l'étiquette. La marque Le chocolat des français a sorti des tablettes de

chocolats dont l'emballage a été créé par différents illustrateurs. On allie le beau au bon. On dégustera la tablette mais elle aura aussi un je-ne-sais-quoi que les autres n'ont pas. On gardera l'emballage qui sera soigneusement rangé dans un carnet de souvenir, l'essentiel étant de «**raconter une belle histoire autour d'un produit**», explique Virginie Brégeon.

Des vocations inattendues

Les consommateurs deviennent donc consom'acteurs et cela crée des envies: «**Je reçois des CV tous les jours de gens qui veulent travailler dans ce domaine. Ce qui est étonnant, c'est que les parcours sont parfois loin de la cuisine, ma nouvelle recrue, par exemple, vient de Science Po**», explique Virginie Brégeon. La cuisine maison devient branchée si l'on en croit le nombre de followers (176 000!) de Mimi Thorisson sur son compte Instagram qui avec le hashtag #Instafood, poste tous les jours des photos de ses cueillettes ou de ses plats maison. Manger de bons produits, faire ses confitures soi-même, redevenir épicurien et retrouver par là-même une certaine douceur de vivre, voilà à quoi ressemble la cuisine d'aujourd'hui. Une envie qui se traduit dans les statistiques: ouvrir une chambre d'hôtes ou un bistrot est le rêve d'un français sur quatre.



mimithor

S'abonner



4,349 J'aime 77 commentaires

Today I'm making guinea fowl raviolis with a Jura wine sauce, one of my fave recipes from my new cookbook coming out next fall. I had a wonderful Christmas, hope you had a great one too. Big love to all. [#festive](#)

27 DÉCEMBRE 2015

Adélaïde Haslé

29/12/2015 Thématique : Actu emploi