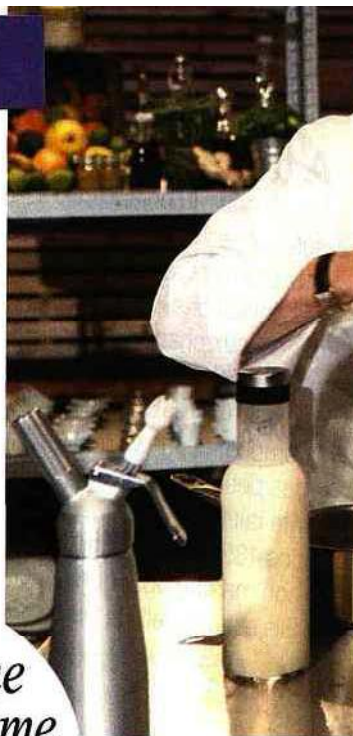




Tendances

En France, on ne badine plus avec la cuisine !



Dans les années 2000, la fin de la cuisine était annoncée. Depuis 1970, la gastronomie française manquait de créativité, un peu comme si sa notoriété et sa place de leader bloquaient les initiatives pour la faire évoluer. Et aux fourneaux, nous, les Françaises (et les Français aussi), ne jurions que par le vite prêt, sous prétexte de gagner quelques minutes précieuses sur notre emploi du temps.

■ Un récent sondage « Nuls en cuisine? », réalisé pour L'atelier des Chefs* tend à

“La cuisine est vécue comme un loisir, comme une évasion qui apaise”

prouver que cette tendance se renverse aujourd'hui. La cuisine à la maison effectue son grand retour. Le partage avec la famille, les amis...

■ Les raisons de ce revirement sont multiples : elles sont liées à la société pour certaines, et plus personnelles pour d'autres. D'abord, on cuisine pour rendre les repas plus conviviaux, pour recréer du partage et de la trans-



La chef étoilée Ghislaine Arabian (à gauche), avec une candidate, lors de l'émission *Top Chef*, sur M6.

P. OLIVIER/M6

mission dans un environnement familial qui tend à se déstructurer. L'acte de cuisiner est vécu comme une activité valorisante pour 86 % des personnes sondées, ce qui a le mérite de booster un secteur économique, qui pouvait apparaître comme poussiéreux il y a une quarantaine d'années. Les étudiants se bousculent aujourd'hui à l'entrée des écoles de cuisine, rêvant de devenir le Thierry Marx ou la Ghislaine Arabian de demain.

■ Conséquences de ce renouveau, la multiplication des émissions culinaires à la télévision, sans parler du phénomène grandissant des ateliers de cuisines, où l'on vient apprendre les techniques de chefs (200 000 Français ont été accueillis en 2011, dans les dix-sept ateliers des chefs de France). Allez, la cuisine française a encore de beaux jours devant elle !

*Enquête OpinionWay, réalisée en octobre 2011.