



**Télé Star** va plus loin

**NOUVEAU** Chaque semaine, nous développons un sujet

M6 A LANCÉ UN GRAND CONCOURS DE PÂTISSIERS AMATEURS SUR SON ANTENNE

# Les Français sont-ils devenus fous de cuisine ?

6 Lun. 20h50 Jeu **LE MEILLEUR PÂTISSIER**

Après des années de plats tout faits, les Français redécouvrent le plaisir de se mettre aux fourneaux. Vrai tournant ou simple effet de mode ?

### État des lieux

Finis la cuisine corvée! Les temps changent, les habitudes aussi, et depuis le début des années 2000, la cuisine est devenue un art ludique qui se partage. Une tendance qui se lit dans les sondages et enquêtes d'opinion où l'envie de bien manger se conjugue avec le désir de mieux consommer. Ainsi, chaque Français passe en moyenne 1h22 par jour devant les fourneaux - week-end compris - (source Ipsos) et privilégie les produits fabriqués dans sa région (66 % de la population en 2010 contre 54 % en 2008 selon le Credoc)! Autre preuve de ce succès: les émissions culinaires (*MasterChef*,

*Un dîner presque parfait...*) cartonnent. Pas de doute, la cuisine séduit tous les publics.

### Le plaisir du fait maison

Signe de cet engouement: le boom des cours de cuisine. C'est en 2004 que Nicolas et François Bergerault ont lancé *l'Atelier* des chefs. «Au départ, personne ne croyait à notre projet», se rappelle Nicolas. Mais leur formule d'un cours à 17 euros à la pause déjeuner plaît aux cadres. Aujourd'hui, ce sont plus de 200 000 personnes qui participent à leurs cours dans dix-sept ateliers en France et trois à l'étranger. Dans un monde où le lien social se délite, ces cours de



Les cours de cuisine ne désespèrent pas et attirent tous les publics.

cuisine se sont révélés une réussite: les gens y viennent pour se détendre, rire et, surtout, quand ils rentrent chez eux, ils refont les plats appris. Le bouche-à-oreille a aussi participé au succès des cours, qui se déclinent dorénavant sur le Web.

### Une édition florissante

Autre signe enthousiasmant: en librairie, la cuisine ne connaît pas la crise non plus! L'édition

culinaire a doublé son chiffre d'affaires en cinq ans. Les raisons: l'abandon du simple listing de recettes pour des plats mis en valeur par des photographies alléchantes et, surtout, le développement des livres avec accessoires (verrines, poches à douille...), qui sont devenus un must du cadeau de Noël (en trois ans, Marabout a vendu 170 000 exemplaires du livre sur les muffins).

### Les témoignages

Évelyne, 66 ans, blogueuse

#### “Mon blog cuisine m'ouvre sur le monde”

«Dans mon foyer, j'ai toujours aimé cuisiner, mais ce n'est qu'en août 2011 que j'ai lancé mon blog après ma rencontre avec une autre blogueuse culinaire. Sur mon site, je raconte une histoire

autour de mes recettes. Aujourd'hui, j'ai 600 visites par jour, et c'est une ouverture sur le monde: j'ai des visites depuis l'Europe, la Russie, le Japon, le Canada...»  
<http://revesdecuisine.over-blog.com>



Stéphane, 41 ans, adepte des cours de cuisine

#### “Je suis plus exigeant au restaurant”

«J'ai appris à faire la cuisine avec ma mère. Quand mon fils a eu 7 ans, je lui ai proposé d'aller à l'atelier de Cyril Lignac. On a tous les deux adoré et, depuis, on y retourne. J'en suis à plus de cent heures de cours.

C'est ludique et j'apprends des techniques. Bilan: on mange mieux à la maison, mais on est plus exigeant quand on va au restaurant. Certains chefs auraient bien besoin d'aller à ces cours!»





de société



Autre signe de cet engouement: les émissions culinaires pour amateurs (MasterChef, Un dîner...) foisonnent.

Sur internet aussi...

Lé Web aussi est devenu un vrai lieu de partage pour les cuisiniers amateurs. Marmiton, leader sur le secteur avec 9 millions de visites par mois, propose aux internautes de livrer leurs recettes. 750 Grammes, deuxième sur le secteur avec 8 millions de visites par mois, offre un contenu enrichi par des conseils de chefs. Chez Marmiton, le côté social est promu à travers une communauté forte qui se retrouve pour des rencontres culinaires. Chez 750 Grammes aussi, on encourage les rencontres entre blogueurs: «On a lancé le Salon du blog culinaire», raconte Chef Damien, directeur associé de 750 Grammes. En cinq ans, le nombre de participants est passé de 60 à 400 passionnés, qui donnent conseils et astuces sur le Web. Un engouement qui n'est pas près de s'atténuer... ●

Romain Buthigieg

L'avis de l'expert



Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation à l'université de Tours

“C'est une tendance appelée à durer”

TÉLÉ STAR: Comment explique-t-on cet engouement pour la cuisine ?

JEAN-PIERRE CORBEAU :

D'abord, l'acte culinaire n'est plus perçu comme une contrainte domestique. Il construit du lien symbolique avec notre identité culturelle française. Ensuite, quand on fait à manger soi-même, on a l'impression que c'est plus sain et que ça coûte moins cher.

Est-ce une activité solitaire ?

J.-P.C. : Non, et c'est l'une des raisons des inscriptions à des cours. Les gens forment un groupe dont ils sont les acteurs. Cette fonction relationnelle autour du cours de cuisine est très importante.

La tendance est-elle pérenne ?

J.-P.C. : Je le pense car les politiques cherchent à sensibiliser les plus jeunes à l'alimentation. Depuis cinq ans, il y a des cours d'éducation alimentaire à l'école, et ceci devrait consolider l'importance de l'acte culinaire.

Les chiffres

64% de la population est de plus en plus intéressée par la cuisine (Ipsos).

90 MILLIONS D'EUROS: le chiffre d'affaires de l'édition culinaire en 2011 (SNE).

5 910 EUROS: la dépense annuelle moyenne alimentaire par ménage (Insee).