



Buzz PAR ANNE-CÉCILE SANCHEZ

La cuisine fait recette

Succès des accessoires, triomphe des émissions culinaires de télé-réalité et réussite des cours de cuisine en ville : le retour aux fourneaux est une tendance lourde qui fait monter la mayonnaise.

Il y a deux ans, Alberto Alessi a commencé, « pour le plaisir », un stage de Haute pâtisserie, trois jours par semaine, à l'École Supérieure de cuisine française Ferrandi. « C'était très fatigant », dit aujourd'hui le patron de la maison italienne, mais sa mine se réjouit lorsqu'on lui demande quel souvenir il garde de son expérience. Coïncidence ? C'est à peu près au même moment que Matali Crasset et Pierre Hermé frappaient à la porte de son bureau avec un projet de gamme d'ustensiles pour pâtissier. Plusieurs mois de réflexion et de mise au point plus tard, les premiers items de la collection Essentiel de pâtisserie sont mis en vente ce printemps dans les boutiques de la marque de design. Un récipient cul de poule, une spatule Maryse, un fouet, un plateau à gâteaux, des objets très pro et fonctionnels pour jouer au petit mitron à la maison.

Signe des temps : il y a vingt ans, le produit emblématique de la marque était le presse-agrumes, avant tout décoratif, signé Philippe Starck. Aujourd'hui, les consommateurs veulent mettre la main à la pâte : c'est une aspiration lourde. « Et pas seulement en France », si l'on en croit Jolanta Bak, consultante, fondatrice du bureau de conseil en innovation Intuition, qui voit dans le retour aux fourneaux une tendance de fond partie pour durer.

Blogs, podcasts et livres de recettes

D'abord, la crise nous recentre sur notre *home sweet home*, pour des raisons économiques et émotionnelles – il fait froid dehors, restons au chaud. Et puis, le rite de la communion du repas pris en famille est une valeur à la hausse. Enfin, la virtualisation de nos vies et de nos métiers nous incitent à chercher des ancrages et des compensations sensorielles. Tout concourt à ce « *saute qui peut* » en cuisine. « Préparer à manger est non seulement une action instantanément gratifiante, mais aussi un moment de pédagogie appliquée. Pendant le repas, on apprend les habitudes alimentaires saines à l'enfant, figure centrale de l'utopie familiale », résume Jolanta Bak. Le *Do it yourself*, appliqué au risotto ou aux blancs de volaille au lait de coco et curry, fait également le succès des blogs et livres de recettes. Et pour cause : les trentenaires, nés dans les années 70, ont rarement été initiés par leurs mères au secret d'une blanquette de veau réussie. « Elle m'a pas appris comment monter une mayonnaise », chante Arnaud Fleurent-Didier sur son *single*, très post-68, *France Culture*. Il y a comme un *gap* dans la transmission générationnelle. L'Atelier des chefs, dont les sites ne désemplissent pas, en profite. Le Centre d'information des viandes s'en inspire aussi pour sa promotion en lançant le site *Lakitchenmusic.com* qui propose des fiches de préparation pour « cuisiner la viande facilement et en musique », à télécharger sous forme de podcast audio ! La cuisine amateur a sa Fédération (la FFCA, www.ffcuisineamateur.org), qui organise des cours gratuits sur les marchés d'arrondissement de la capitale. Jusqu'au Temple parisien des tendances *hype*, *colette*, qui organise le vendredi soir de très select sessions



USTENSILES ALESSI SIGNÉS MATALI CRASSET ET PIERRE HERMÉ. SESSION COOKLETTE, UN VENDREDI SOIR.

PHOTOS : D.R. ; G. GIANNINI.

« *cooklette* ». Au moment où « la mode est moins à la mode », selon Vincent Grégoire, du bureau de style Nelly Rodi, cuisiner serait-il devenu une activité glamour ? Le très médiatique et charismatique chef britannique, Jamie Oliver, n'est sans doute pas pour rien dans l'apparition d'une nouvelle typologie masculine : le « gastrosexuel », terminologie en vogue pour désigner un bon vivant. Son exemple est pour beaucoup dans l'apparition de programmes de télé-réalité tels que *Un dîner presque parfait*, qui bat des records d'audience sur M6. « Dans la cuisine, il y a un aspect créatif très valorisant », observe Jolanta Bak. Un chef, de ce point de vue, a le même potentiel de séduction qu'un DJ, ou un styliste. Et en même temps, c'est à la portée de tout le monde, chacun peut donc s'identifier. » Et se surpasser en réussissant un pâté en croûte, un soufflé à la betterave ou un moelleux au chocolat. Un Everest accessible en somme. ■