



LES NOUVELLES SOURCES D'INSPIRATION DE LA JEUNE CUISINE

COMMENT LA NOUVELLE GÉNÉRATION
RÉINVENTE LA TRANSMISSION CULINAIRE ?

Du 8 au 10 septembre 2024 au Parc Floral de Paris, Sirha Omnivore, comme une plateforme d'échange essentielle, permet aux acteurs de la Jeune Cuisine de s'inspirer et de façonner ensemble une cuisine nouvelle, libre et décomplexée. Une mission pleine de sens, à l'heure où la transmission culinaire des Français se réinvente : l'inspiration quitte l'origine familiale pour aller davantage vers un apprentissage informel, influencé par la nouvelle garde de chefs, les émissions et les influenceurs food. Il n'existe plus une seule cuisine héritée, mais autant de cuisines que ceux qui l'imaginent, la comprennent et la ressentent.

Comment booster une créativité débridée, mondialisée, tout en continuant de s'appuyer sur une conscience aiguë de nos racines culinaires ?



Une nouvelle ère pour la cuisine de grand-mère ...

La transmission culinaire intrafamiliale opère toujours avec **plus de 80% des Millennials qui continuent de mijoter des plats familiaux hérités**¹. Ces traditions ancrées dans la mémoire collective sont le témoignage d'une richesse gastronomique qui se partage de génération en génération.



Mais la transmission culinaire se décroïssonne et s'adapte au présent. Les jeunes chefs comme les amateurs se tournent vers de nouvelles sources d'inspiration, plus modernes et accessibles. Influencés par l'image reflétée sur les réseaux sociaux, les Millennials sont fascinés par les chefs-influenceurs et autres stars du net. **Plus des ¾ d'entre eux puisent leur inspiration sur TikTok, Insta et Youtube**², où des vidéos recettes et conseils de chefs célèbres sont à portée de clic. Une ouverture sur le monde numérique qui transforme la cuisine traditionnelle **IRL**.

Cette dualité entre le passé et le présent favorise un environnement où les nouvelles idées fermentent et où les traditions sont respectées mais néanmoins réinventées. La scène culinaire française, autrefois centrée sur des figures emblématiques et des institutions rigides, se trouve aujourd'hui fragmentée en une multitude de voix et de styles.

"Pour ma part, je préfère parler d'inspiration et d'héritage plutôt que d'inspiration et de renouvellement. Quand j'ai débuté dans la restauration, c'était l'époque où la bistronomie et les bistrots de chefs commençaient à émerger. Les chefs proposaient alors une cuisine inventive et des explications détaillées sur chaque plat. C'est à ce moment-là que j'ai plongé dans cet univers. Ce qui m'a marqué, c'est ce que disait Sébastien Demorand sur la gastronomie : c'était comme mélanger toutes les formes de cuisine dans une marmite et voir ce qui en ressortait. Depuis, les chefs sont sortis de l'anonymat, ils ont repris le pouvoir derrière les fourneaux, et se sont débarrassés des codes du Michelin." indique Bertrand Auboyneau du Bistrot Paul Bert.

... à la croisée des chemins avec une cuisine 2.0

Motivée par les contenus en ligne et la culture food omniprésente à la télé et sur des plateformes SoMe, la **jeune génération retourne en cuisine et explore ces nouvelles sources d'inspiration**. Les Millennials - hyperconnectés - mélangent influences traditionnelles et recettes virales. Cette forme d'inspiration ne se limite pas à renouveler l'intérêt pour la cuisine ; elle transforme également la manière dont les connaissances culinaires sont partagées, célébrées et évoluent. Les tutos en ligne, les *lives cooking sessions* et les blogs culinaires sont autant de ressources accessibles à tous, favorisant un échange constant entre les communautés. La cuisine devient un moyen d'expression personnel et de partage.

Instagram et Pinterest ont transformé la manière dont on perçoit et partage la cuisine.

Chaque mois, **près de 250 millions de #food inondent les feeds Insta**³, la cuisine est devenue l'un des univers les plus prisés *online*. Les chefs et leur cuisine sont devenus les premiers sujets de cette obsession visuelle : 69% des Millennials s'obligent à prendre une photo de leurs plats avant de le manger !



Retour à l'école !

Au-delà de l'engouement croissant suscité par les **réseaux sociaux** et les **émissions de télé**, la jeune génération se découvre parfois **une véritable vocation**, les incitant à franchir les portes des écoles de cuisine.

Ces établissements restent la voie privilégiée pour apprendre les techniques professionnelles fondamentales, même si certains chefs sont connus pour avoir fait leur propre apprentissage, à l'instar de Julien Sebbag ou Marc Veyrat.



Afin de continuer à séduire, les écoles se sont adaptées aux nouveaux étudiants en proposant des programmes plus complets, intégrant les tendances de consommation et l'impact environnemental des produits.

C'est notamment le cas de **Valrhona**, partenaire de Sirha Omnivore, reconnu en partie pour son engagement en faveur de l'éducation. À travers son programme **"Graines de pâtissier"**, qui sera mis en lumière sur la scène de l'Omnivore Food Forum, **Valrhona vise à transformer la passion de la pâtisserie en une véritable carrière**, et forme les maîtres pâtissiers de demain.

"Depuis ces dernières années, nous observons des profils variés qui s'inscrivent en conversion : les passionnés qui font le choix de l'artisanat, les reconversions et des diplômés de jeunes en difficulté qui s'orientent vers la voie professionnelle. D'après nos observations, il est vrai que cette dernière catégorie de jeunes est largement influencée dans son choix par les émissions télé et les réseaux sociaux. Dans le programme Graines de Pâtissier, nous formons des jeunes de 16 à 25 ans qui ont connu une rupture dans leur parcours scolaire ou professionnel. Notre programme leur permet ainsi de confronter leur vision du métier à la réalité. Pour cela, nous les accompagnons pendant 4 mois à la découverte du métier avant qu'ils s'engagent réellement en CAP. Ils font ainsi leur choix de formation en connaissance de cause et en ayant déjà rencontré des professionnels qui peuvent les embaucher en tant qu'apprenti. Depuis 2017 nous avons accompagné 415 jeunes éloignés de l'emploi dans 14 villes en France." cite L'École Valrhona.



Il est également important pour la jeune génération de se former en échangeant avec des chefs inspirants. C'est pourquoi Sirha Omnivore, à travers une collaboration avec **l'École Ducasse**, invite les étudiants en formation sur les différentes scènes afin de cuisiner aux côtés de la nouvelle garde de chefs qui façonnent et révolutionnent la cuisine de demain.

Sirha Omnivore invite aussi massivement les écoles et centres de formation à inscrire une visite du festival à leurs programmes de rentrée. Les professeurs et membres des équipes pédagogiques peuvent inscrire des groupes d'étudiants et les accompagner pour des journées riches de sens et d'échanges pendant le festival.



Malgré l'engouement croissant des Millennials pour la gastronomie, le recrutement dans le secteur de la restauration demeure un défi de taille. Pour susciter l'envie de rejoindre les cuisines professionnelles, il est crucial de valoriser la profession.

"Les attentes des salariés sont en pleine phase d'évolution, et je crois que nous n'en avons pas encore rencontré l'extrémité, la forme finale. En tant que manager, il faut donc composer avec une variable inconnue et en mouvement. Le vrai challenge, c'est d'accepter qu'il faille désormais autant travailler pour attirer et fidéliser le client, que son salarié." Laurine Blandin, créatrice du Pod Cast "Passe moi le sel" et de Restaurant Methods.



¹Selon l'étude exclusive nationale « Young and Hungry : les habitudes food des nouvelles générations » présentée par Unifly

²Selon l'étude réalisée par Logic Design sur la génération Z et la BoD

³Données Instagram et Facebook, entretiens Digimind avec Julie Pellet et Clémentine Tillard

⁴Article sur le Marketing d'Influence dans Skeepers

