



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Teritoria célèbre ses 50 ans et ouvre le débat sur la gastronomie en 2050 : “Comment les chefs peuvent-ils se préparer dès maintenant aux évolutions à venir ?”

À l’occasion de son 50e anniversaire, Teritoria, réseau d’hôteliers et restaurateurs indépendants présidée par Alain Ducasse, a réuni ses Chefs ainsi que les professionnels du secteur le 7 avril 2025 au Hangar Y à Meudon pour une édition exceptionnelle de son incontournable Déjeuner des Chefs. Un événement placé sous le signe de l’innovation, autour d’une question centrale : *à quoi ressemblera la gastronomie en 2050 ?*

Deux tables rondes pour anticiper les mutations à venir

Alors que le dérèglement climatique et les avancées technologiques transforment déjà en profondeur les métiers de bouche, Teritoria a proposé une matinée de réflexions et d’échanges avec des experts de l’agroalimentaire, de la tech et de la restauration.

Lors de la première table ronde, *“Que trouverons-nous dans nos assiettes et nos verres ?”*, Clément Ory (Carbone 4), Romain Chayot (Standing Ovation) et François Blouin (Food Service Vision) ont exploré les scénarios possibles d’évolution de notre alimentation : modes de production, transformation de l’assiette, montée en puissance du végétal...

Pendant la deuxième, *“Quelles innovations vont transformer les restaurants ?”*, Élise Masurel (Catalyst.AI Academy) et Philippe Zavattiero (Electrolux Professional) ont porté un regard éclairé sur les impacts de l’innovation technologique sur le métier de chef. Tous deux ont appelé à dépasser les préjugés autour de l’intelligence artificielle, soulignant son potentiel d’appui dans la gestion opérationnelle (planning, retours clients, marketing, finances). Utilisée avec discernement, l’IA peut ainsi redonner aux chefs du temps pour l’essentiel : la création et la relation avec les convives.

Un menu d’avant-garde signé par deux chefs

Pour prolonger la réflexion à table, les chefs Laura Portelli et Christophe Saintagne (Les Roseaux – Hangar Y) ont proposé un menu expérimental, mêlant techniques novatrices et produits alternatifs. Insectes comestibles, fermentation, conservation sous pression ou encore protéines végétales ont composé un menu prospectif, inspiré des enjeux de demain.

Une célébration tournée vers l'avenir

“Cet anniversaire est un point de départ pour repenser ensemble l’hospitalité et la restauration–”, a affirmé Carole Pourchet, directrice générale de majorian, maison-mère de Teritoria. “Notre ambition est d’accompagner les chefs et les hôteliers dans la transition qui s’annonce, sans certitude mais avec lucidité, créativité et engagement.”

Xavier Alberti, président-directeur général de Teritoria, et le chef Alain Ducasse, président de marque, ont également pris la parole pour clore l'événement et partager leur vision d'une restauration durable, humaine et résolument tournée vers l'avenir.

"Anticiper la gastronomie du futur, c'est refuser de la subir. Nos choix d'aujourd'hui dessinent l'assiette de demain" — Alain Ducasse.