

Horizon 2018 : les axes d'innovation relevés par les experts

- La restauration thématique, par la déclinaison d'un concept central autour d'un produit, d'un mode de préparation, de cuisson... Par exemple, les bouillons, les boulettes...
 - La signature créative d'un chef qui inspire à la fois la composition de la carte, mais également le design et l'ambiance du lieu.
 - La théâtralisation, la sophistication des présentations et des arts de la table.
 - La généralisation du design et du soin apporté aux décors des restaurants.
 - La diffusion des cuisines ouvertes, permettant l'interactivité ou la co-création avec les clients.
 - La création d'événements et de divertissements dans le restaurant pour surprendre le client.
 - Les programmes de fidélisation et des 'smart' services pour réserver, commander et se faire livrer.
-

Que trouvera-t-on demain au menu des restaurants en Europe ?

- Des légumes mis à l'honneur, diversifiés et accommodés de manière esthétique, originale et créative.
 - De la viande rouge, segmentée entre bas morceaux cuisinés de manière savoureuse (à basse température, par exemple) et morceaux nobles et d'origine certifiée en positionnement premium.
 - Plus de viandes blanches, plus saines et moins onéreuses.
 - Des poissons d'élevages locaux ou d'eau douce, espèces moins goûteuses, pour satisfaire un consommateur de plus en plus friand de poisson.
-

Quels modes de préparation et de cuisson sont les plus porteurs ?

- Moins de friture, de pâtés/terrines qui manquent de légèreté.
- Plus de préparations wok, vapeur, plancha, à cru, marinées, en bouillon, émulsion, espumas voire cryobrûlage perçues comme plus saines et aptes à mieux respecter ou sublimer l'intégrité du produit.
- Des marqueurs aromatiques frais et naturels, combinés à l'épicé venu d'Asie pour l'aspect fusion.

(Source : Sirha World Cuisine Summit)