



Voici à quoi ressemblera la gastronomie en 2073

Image: AdobeStock | Vicensan

N

ous n'avons pas lu cet avenir dans une boule de cristal, mais c'est un scénario prometteur pour l'avenir fondé sur des données, des données et des données bien réelles : selon Euromonitor, l'avenir de la gastronomie pourrait ressembler à ceci en 2073. Spoiler : Connaître les mégatendances pour innover !

Quelles sont les prochaines étapes ? Qu'est-ce qui nous attend ? Qu'est-ce qui ne se produira pas ? À quoi devons-nous nous préparer et surtout comment ? En des périodes comme celles-ci, les restaurateurs ont besoin de réponses à ce genre de questions. Certains qui ont plus que jamais du mal à faire face à la pénurie de personnel qualifié, ont besoin de réponses immédiates, de préférence dans les semaines et les mois à venir. D'autres, qui peuvent se fixer des objectifs à plus long terme, peuvent envisager l'avenir sereinement. Et à juste titre : au cours des cinquante dernières années, la restauration n'a jamais cessé d'évoluer. Alors qu'en sera-t'il pour les 50 prochaines années ?

RESTAURATION DU FUTUR : LE GRAND MATCH DES DONNÉES

À première vue, apporter une réponse fiable à ces questions sans une boule de cristal, semble impossible, mais c'est parfaitement possible. En effet : aujourd'hui, grâce à notre compréhension des données et de leur lien, nous disposons d'outils scientifiques capables de prédire l'avenir avec une étonnante précision. Les mégatendances jouent un rôle particulièrement important dans ce contexte. Ceux qui les étudient et sont capables de lire correctement leurs déclarations, sont en mesure de tirer des conclusions très précises pour l'avenir (de la restauration), au moins jusqu'en



DRIVERS

- Shifting Economic Power
- Technological Advances
- Population Change
- Environmental shifts and pressures
- Changing Values



MEGATRENDS

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| Wellness | Shopper Reinvented |
| Sustainable Living | Pursuit of Value |
| Experience More | Personalisation |
| Premiumisation | Diversity and Inclusion |
| Digital Living | Convenience |

Image: Euromonitor International

2040. Il est possible qu'après cette date, les perspectives soient plus imprécises mais les thèmes fondamentaux peuvent très bien être identifiés grâce aux données disponibles et aux mégatendances qui en découlent jusqu'en 2040.

C'est bien mais ça n'a pas l'air si simple. Mais : heureusement, il y a des spécialistes dans ce domaine. Des scientifiques qui ne font rien d'autre que dévoiler chaque jour les dites mégatendances, sur la base de données. C'est exactement ce que fait Euromonitor, le spécialiste mondial des études de marché basé à Londres et qui, depuis les années 1970, voit toujours plus loin que la plupart des autres acteurs du secteur.

Les mégatendances désignent des changements fondamentaux dans le comportement des consommateurs qui montrent comment le marché évolue à long terme. Ces tendances sont le résultat d'une multitude de facteurs : la situation économique, les innovations technologiques, les changements démographiques, les changements climatiques, mais aussi les valeurs culturelles. En

résumé : tout ce qui influence le comportement humain. Étant donné que les mégatendances s'appuient sur un large éventail de données de consommation, elles sont considérées comme très fiables. Et précisément dans le secteur de la restauration, où de nombreuses personnes affichent leurs préférences en matière de consommation, les mégatendances et leur importance sont faciles à identifier.

Mais maintenant, il est temps de beurrer le poisson : comment les produits et ingrédients pour la restauration, seront-ils achetés en 2073 ? Comment seront-ils produits et travaillés ? Comment le repas sera-t-il servi au consommateur final ? Autrement dit : quel est le concept global de la restauration du futur ?



Image : AdobeStock | BPawesome

LA GASTRONOMIE EST INTEMPORELLE

« Le repas restera l'une des choses tangibles que nous voulons déguster, toucher, sentir, partager avec les autres et expérimenter », déclare Robert J. C. Munday Executive Vice President Marketing & Customer Solutions chez RATIONAL. « C'est justement pour cela que nous savons aussi que : la gastronomie en général et les restaurants en particulier sont intemporels par principe : à l'avenir, les gens continueront de vouloir manger, boire et profiter ensemble dans des lieux spécialement conçus à cet effet. Parce que cela répond tout simplement à un besoin fondamental de l'humanité. Avec ou sans la numérisation – à l'avenir, personne ne voudra s'en passer. » Les restaurateurs peuvent en être persuadés. Mais comment allons-nous déguster, toucher, sentir et partager avec les autres à l'avenir ?

LES CUISINES FANTÔMES MARQUERONT L'AVENIR DE LA RESTAURATION

Nous savons aujourd'hui que : dans cinquante ans, l'automatisation sera présente à chaque étape des processus de production gastronomiques. Ce qui semble encore être de la science-fiction a déjà commencé depuis longtemps, sous la forme de cuisines dites « fantômes ». Comme chacun le sait, il s'agit de cuisines « invisibles » sans clients ni personnel, dédiées à la livraison de repas commandés sur des plateformes. Ces cuisines sont considérées comme invisibles parce qu'elles ne sont pas vraiment identifiables comme telles de l'extérieur, surtout dans les zones urbaines. Et pourquoi ? Parce que dans ces cuisines, on se contente de cuisiner et de faire livrer les plats, par une flotte de livreurs.

En 50 ans, ces « Ghost Kitchen » pourraient devenir de véritables centres de production fantômes : dans chaque quartier, dans chaque complexe résidentiel, dans chaque immeuble de bureaux, ce seront eux qui prendront en charge automatiquement la majeure partie de la restauration et de la (pré)transformation. Par conséquent, le nombre de cuisines privées va considérablement diminuer. La livraison de repas pourrait se faire de deux manières en 2073 : dans la restauration collective, certaines domaines de la restauration ainsi que dans les foyers privés, un réseau surdimensionné de livraison de repas entre les cuisines fantômes et leurs clients, garantira une livraison rapide, économique et respectueuse des ressources. Mais outre la livraison, la production des plats sera également beaucoup plus durable. Pour réduire les distances de livraison, la culture et la production des denrées alimentaires seront principalement réalisées, de manière classique ou artificielle, localement chez les gens – peut-être même directement dans la cuisine centrale, mais au moins en façade ou sur les toits des bâtiments.



Image : AdobeStock | QuietWord

Outre les livreurs, les drones avec pilotage automatique seront également largement utilisés, surtout dans le segment B2B. D'abord parce qu'ils permettent de livrer de grandes quantités de produits provenant directement des marchés de gros ou des producteurs agricoles. Et deuxièmement, parce que les drones à pilotage automatique sont presque prédestinés à l'approvisionnement et à la distribution d'ingrédients pour répondre en temps réel. Ce qui nous amène au thème de la préparation : comment et où se déroulera-t-elle ? Et surtout : comment ?

COMME LE MONTRENT LES MÉGATENDANCES : LA GASTRONOMIE DU FUTUR A DEUX VISAGES

Tout d'abord : la gastronomie aura deux visages en 2073. D'une part, sous la forme de distributeurs de plats à emporter hypertechnologiques. D'autre part, sous la forme d'une haute gastronomie esthétisée de bout en bout, basée sur des expériences analogues et profondément personnelles. Mais revenons rapidement aux distributeurs de plats à emporter.

Selon Euromonitor, ils résultent de deux mégatendances, à savoir le phénomène des « plats cuisinés » et celui de la « personnalisation », c'est-à-dire une évolution vers plus de solutions alimentaires personnalisées. Certaines chaînes de fast-food pratiquent déjà cette méthode et permettent de « créer » son propre burger avec les ingrédients choisis selon le principe de la « modularité ». Quoi qu'il en soit : ces distributeurs de plats à emporter n'auront pas besoin d'intervention humaine pour fonctionner et pourront tout préparer de manière automatisée. Il est bien possible que les « composants » des différents plats, soient préparés dans des cuisines fantômes afin de réduire encore le temps de préparation de ces distributeurs. Et surtout : selon toute vraisemblance, les imprimantes 3D devraient également jouer rôle dans la préparation des « composants » de certains plats. Certains restaurants misent déjà avec succès sur l'impression 3D alimentaire.

Au vu de l'essor fulgurant des concepts de vente à emporter au cours des dernières décennies, on peut supposer que ces distributeurs seront omniprésents en 2073. Non seulement parce qu'ils sont pratiques, mais aussi parce qu'ils coûtent très



Image : AdobeStock | Blue Planet Studio

peu, car ils sont capables de produire des plats avec peu de moyens. Évidemment, Il s'agit d'une affaire très anonyme et résolument technologique. Et c'est justement la raison pour laquelle c'est une excellente nouvelles pour les restauratrices et restaurateurs de demain qui considèrent les restaurants, comme des lieux analogiques de plaisirs gustatifs : en effet, les plats préparés par des personnes de chair et de sang, seront toujours recherchés, même en 2073. Et justement, on accordera à ces plats encore plus d'importance et on les valorisera bien plus qu'aujourd'hui.

LA GASTRONOMIE DU FUTUR EST SUR MESURE

Une chose est sûre : tant le distributeur de plats à emporter que le restaurant avec de vraies personnes en cuisine, seront tributaires de clients connectés. Autrement dit : de clients qui passent commande via des smartphones et des applications, si tout cela s'appelle encore ainsi en 2073. Pourquoi ? Nous allons d'abord vous donner une explication pour les distributeurs de plats à emporter : bien que, de votre point de vue actuel, vos repas puissent vous paraître impersonnels, automatisés et préparés en masse, c'est totalement le contraire. Le processus de commande et le paie-

ment se feront exclusivement par voie numérique. Cela signifie que dès la commande, nous communiquerons sur la façon dont le client souhaiterait que tel ou tel soit préparé. Ce n'est pas le client qui le dit, mais les données liées au processus de commande : données médicales, y compris les éventuelles allergies alimentaires, transmission en temps réel des carences nutritives, des préférences gustatives et éthiques – tout cela se fait automatiquement, par exemple via des montres connectées, des puces ou des appareils qui sont davantage reliés à notre corps qu'aujourd'hui. Le résultat : un repas qui correspond à tous les goûts, couvre tous les besoins nutritifs en tenant compte de la santé de chacun, le tout en un temps record et à un prix réduit. Pas mal, n'est-ce pas ? Les caractéristiques principales sont les suivantes : la préparation de plats automatisés n'a plus lieu de manière unilatérale comme aujourd'hui, c'est-à-dire selon le principe : le restaurant cuisine d'abord, puis le consommateur mange. Au lieu de cela, le consommateur participe au processus en temps réel, même s'il le fait de manière passive. En effet, les données qu'il transmet au moment de la commande déterminent les ingrédients qui entreront dans la composition du plat commandé et ceux qui n'entreront pas dans la composition.

LA RESTAURATION DU FUTUR LAISSERA-T-ELLE ENCORE LA PLACE À DE VÉRITABLES RESTAURANTS ?

Nous savons aujourd'hui que : les gens voudront toujours aller au restaurant. Aucune donnée ne s'y oppose. Au contraire : les deux mégatendances que sont la « Premiumisation » et le principe « Enrichir son expérience » (« Experience More ») constituent le cadre idéal pour le secteur de la gastronomie haut de gamme.

Cela signifie une chose : la qualité des plats servis dans les restaurants s'est considérablement améliorée au cours des dernières décennies, et cette amélioration va se poursuivre jusqu'en 2073. En clair : le niveau trois étoiles sera alors quasiment la norme. Cela non seulement dû à l'augmentation de l'efficacité de la production, mais aussi au développement de l'infrastructure des cuisines fantômes. Couper des brocolis frais, les faire cuire à l'étuvée, préparer des poissons entiers, préparer des fonds, faire réduire des sauces : à l'avenir, tout cela ne se passera plus dans la cuisine d'un restaurant (étoilé), mais dans des cuisines fantômes.

ET QU'EN SERA-T-IL DES QR CODES

Là encore, la majeure partie de ces tâches ne sera pas assurée par l'homme, mais par des machines et des appareils. Cela garantit une précision et une qualité optimales. En d'autres termes : il faudra encore du temps pour en arriver là. Le jeune cuisinier d'aujourd'hui restera encore longtemps indispensable. Au moins jusqu'à sa retraite. Mais quel sera le rôle des cuisiniers des restaurants lorsque nous en serons arrivés là ? Ils exprimeront leur créativité. Vraiment. Leurs plats raconteront des histoires parce qu'ils leur permettront d'exprimer ce qui est important pour eux. Et c'est précisément cette cuisine qui fera vivre aux clients de la restauration du futur une expérience unique.

Il est probable que le personnel de service joue un rôle essentiel dans l'expérience analogique des restaurants, en racontant ces histoires. Mais ils seront activement soutenus par les technologies les plus modernes, dont les prédécesseurs se démarquent déjà nettement sur le marché. Le mot d'ordre : QR codes ou une variante de ceux-

ci. Dans le restaurant du futur, ils seront présents partout : dans chaque assiette, dans chaque plat, sur les meubles, dans la bouteille de vin. Ils seront un moyen facile d'interaction entre le restaurateur et ses convives. Qu'il s'agisse des ingrédients qui composent un plat, du millésime du vin, de la chaîne d'approvisionnement d'un ingrédient spécifique ou de la décoration d'une salle à manger, les QR codes (ou peut-être même les puces NFT ?) créeront des points de contact entre le restaurant et ses convives, qui établiront de nouvelles normes.

Récapitulons : le nouveau rôle des cuisines fantômes, les opportunités offertes par la commande numérique de repas hyper-connectée, les futurs élans de créativité des cuisiniers, le luxe d'un service attentionné ainsi que les nouvelles possibilités d'interaction entre les clients et les restaurateurs grâce aux QR codes – tout cela donne une image prometteuse de ce à quoi la restauration pourrait ressembler en 2073. Rien d'étonnant donc à ce que le Dr Stadelmann, PDG de RATIONAL AG, soit lui aussi très confiant dans l'avenir de la gastronomie. Il souligne en particulier une chose importante : « L'écart entre l'alimentation et l'expérience culinaire au restaurant va continuer à se creuser au cours des prochaines décennies », explique-t-il. « C'est un excellent scénario pour les restaurants ! En effet, ce sont eux qui offrent à l'homme en tant qu'être social, des moments qui vont bien au-delà de l'apport calorique collectif : grâce à leur atmosphère unique, à leur service encore plus attentif à l'avenir et à des plats qui racontent des histoires grâce à une créativité sans précédent. J'en suis convaincu : les technologies du futur représentent une opportunité unique pour la gastronomie. Par conséquent, 2073, nous voilà ! »