



En 2012, Food Design se voit offrir une thématique “100 % trendy” qui tranche radicalement avec celles des années précédentes... Genèse de cette mini-révolution avec **Xavier Terlet, spécialiste des tendances et de l'innovation pour le SIAL, Président de XTC world innovation.**

- La nouvelle thématique de Food Design est, dit-on, directement inspirée d'une tendance mise à jour par XTC...

Xavier Terlet: absolument. C'est une tendance que nous avons identifiée dès 2010 et qui, depuis, ne cesse de s'amplifier. À tel point qu'aux yeux du SIAL elle s'est imposée naturellement comme une thématique idéale pour Food Design.

- Pouvez-vous nous en dire plus sur cette tendance ?

XT: elle est illustrée par la place centrale qu'occupent aujourd'hui les chefs cuisiniers, désormais vedettes médiatisées, stars de la télé-réalité. Elle repose sur des phénomènes tendanciels lourds, comme **la valorisation de soi**: cuisiner aussi bien qu'un pro, au moins ponctuellement, **le partage**: mitonner de bons petits plats pour sa famille et ses amis et **l'économie**: se régaler pour bien moins cher qu'au restaurant.

- Comment se traduit-elle ?

XT: la cuisine est devenue un phénomène culturel. L'offre de cours et d'ateliers ouverts au grand public s'est multipliée, la profession de chef s'est encore revalorisée

et de nouveaux vocables, comme “Gastrofooding” sont apparus. Du côté des fabricants, la tendance a généré de nouveaux ingrédients pour cuisiner “comme un chef”, à mi-chemin entre produits bruts et produits tout faits... Sans oublier l'accès à des ustensiles autrefois réservés aux professionnels. Bref, c'est un véritable foisonnement !

- La thématique 2012 semble le prouver: il y a des “food connections” puissantes entre Food Design et XTC...

XT: bien sûr... En tant que cabinet expert de l'innovation, nous avons, en toute cohérence, toujours gardé un œil sur des phénomènes émergents comme le design alimentaire... C'est cette même cohérence qui, cette édition, nous a amené à travailler étroitement avec le SIAL sur la définition de la thématique Food Design. Celle-ci s'est d'ailleurs imposée comme une évidence après le “fais le pour moi” et le “fait soi-même”. Nous avons par ailleurs jugé intéressant de bousculer quelque peu la démarche de l'ESAD en faisant plancher les élèves à partir des conclusions de l'étude XTC “Future Food 2012” qui décrypte les tenants et aboutissants de la tendance du “à la maison comme un chef”. Leurs projets lui apportent cette touche de créativité et d'irrévérence qui est l'apanage de la jeunesse! Une expérience à part entière pour le SIAL, pour XTC et pour l'ESAD.

Pour rester dans la



CONNECTIONS