

## VOIR AUSSI

- Plate-forme d'ingénierie culinaire de Rennes. Quand l'innovation passe par l'ingénierie culinaire p. 14
- Le centre de recherche Bocuse. Un creuset original et moderne p. 16



Hubert Debroize dans la cuisine pilote de Saveur [Savena].

SAVELUR

## R & D. A l'écoute des chefs

**INNOVATION.** Le savoir-faire des cuisiniers est une valeur montante dans le processus de formulation des produits industriels. Une tendance stimulée par des consommateurs de plus en plus experts de leur alimentation, demandeurs de produits authentiques et proches du fait-maison, et par les nouvelles attentes du marché RHD.

**A** l'image des nez dans l'industrie du parfum, l'industrie agroalimentaire a besoin de « palais » qui apportent leur expertise dans la formulation et l'élaboration des recettes. Agissant tels des directeurs artistiques du goût, ils développent des idées, enrichissent les développements et encadrent le travail des équipes marketing et de recherche et développement. À la fois sources d'inspiration et points de référence, ils structurent les projets d'innovation autour de la composante centrale qu'est le goût. Car aussi importants que soient la praticité, la conservation, ou le prix d'un

Réconcilier les contraintes de la production industrielle aux arts culinaires. Tel est l'objectif de la licence Draci de l'Université de Rennes 1. Ici la dernière promo.



ARCHIVES PROCESS ALIMENTAIRE

produit, ce sont bien les caractéristiques organoleptiques qui importent davantage au consommateur, et qui jouent un rôle clef dans le ré-achat. Un phénomène qui n'est certes pas récent, mais accentué par l'engagement croissant des Français pour la cuisine.

### La cuisine à toutes les sauces

Historiquement plus développée dans les pays anglo-saxons et au Japon, la vogue des ateliers et programmes de cuisine prend son essor en France. Depuis quelques années, les formations et cours de cuisine se

## Science et cuisine font bon ménage

La gastronomie moléculaire s'est imposée comme une composante de l'activité culinaire. Hervé This continue de développer ces pratiques par le biais du « Groupe d'études des précisions culinaires » et dispense régulièrement des cours à AgroParisTech. Inspiré de la méthode, Food Development propose plusieurs fois par an les « Ateliers sciences et cuisine » qui regroupent des chefs, des scientifiques et des industriels. Nouveau phénomène en devenir, la « cuisine note à note », également défendue par Hervé This. Elle utilise des composés purs que l'on sait isoler ou synthétiser et offre des possibilités de mélanges inédits. Une nouvelle forme de cuisine qui pourrait s'imposer pour développer des goûts nouveaux.



MASTERCHEF

Qu'il semble loin le temps de Maité ! Les émissions culinaires se sont renouvelées et ont largement étendu leur audience. Jamie Oliver a donné le ton outre-Manche. En France, Cyril Lignac a dynamité le genre avec « Oui, Chef ! », tandis que les escapades de Petitrenaud ont leurs fidèles. « Top Chefs » « Masterchef » ou encore « Un dîner presque parfait » sont les derniers symboles de l'engouement des Français pour la cuisine.

multiplient, et les rayons des librairies regorgent de livres de recettes en tous genres. La cuisine est devenue en quelques années un contenu à part entière pour les diffuseurs. Des amateurs soumis à l'expertise d'autres amateurs ou de chefs étoilés, aux professionnels qui souhaitent démontrer leur savoir-faire, difficile de passer à côté des émissions télévisées de cuisine. Plusieurs approches expliquent ce succès retentissant. En temps de crise, les petits plaisirs sont souvent d'un grand réconfort et la convivialité est une valeur refuge automatiquement liée à la bonne cuisine. Une autre explication plus paradoxale est également avancée : les Français n'ont plus vraiment le temps de cuisiner et vouent donc un culte de plus en plus grand à la cuisine, parce qu'elle leur manque.

« La demande du consommateur va de plus en plus vers le fait-maison et l'authenticité, constate Vincent Lafaye, dirigeant de Food Development, société d'innovation et de développement agroalimentaire. Avec le succès des émissions de télévision, tout le monde devient cuisinier et a un avis sur la question ». Les Français se réapproprient leur alimentation et s'interrogent davantage sur les ingrédients et les textures, et sont aussi plus sceptiques sur l'utilisation massive d'additifs, la vague de la « naturalité » en est la parfaite illustration. Un retour en grâce des plats fait-maison et de la cuisine traditionnelle qui incite les entreprises à donner une nouvelle dimension à leurs produits. En pratique, dans les équipes R & D, cela se traduit par la recherche de compétences culinaires.

ment a recruté un chef cuisinier dans son équipe, et travaille fréquemment avec différents métiers de bouche, boulangers, et pâtisseries notamment. « Les industriels ne font rien d'autre que des métiers de bouche à grande échelle, poursuit Vincent Lafaye. On transforme les mêmes produits, avec des moyens de fabrication proches, même si les contraintes ne sont pas forcément les mêmes ».

### La recherche des doubles compétences

« La cuisine est souvent une vocation. Il est plus facile de cuisiner et de s'adapter à l'industrie que l'inverse, estime Patrice Rouxel, responsable de la licence Draci à Rennes, qui forme des professionnels avec des bases solides en cuisine, aux exigences de l'industrie agroalimentaire. Les élèves de la licence Draci sont immergés dans l'univers de la culinarité et de l'industrie pendant un an, avec une vingtaine d'interventions de professionnels de l'agroalimentaire sur les arômes, les texturants, les légumes... Mais aussi leur stabilisation dans le temps. « Les Draciens ont un regard sur toute la production, de la réception des matières premières, jusqu'aux achats, ajoute Patrice Rouxel. C'est un avantage énorme pour eux, cela leur offre une vision originale des produits industriels ».

Après une école hôtelière et des expériences professionnelles en restauration pendant une dizaine d'années, Hubert Debroize a été diplômé de la licence Draci en 2000. Depuis sept ans, il est chef de cuisine rattaché au département R & D de Saveur (Savena), qui développe des PAI pour les sociétés agroalimentaires. « J'ai une bonne maîtrise de la cuisine tra-

#### REPÈRES

54% des Français pensent que le fait-maison va prendre de plus en plus d'ampleur

84% font au moins un type de préparation culinaire fait-maison par repas

16% ne font pas de cuisine maison

Etude TNS Sofres La cuisine « fait-maison » juin 2010

ditionnelle et ethnique, et une parfaite connaissance des procédés de transformation en frais, stérilisé et surgelé, explique ce dernier. Cette double compétence culinaire et industrielle me permet de répondre aux attentes des industriels et de fournir des solutions et des ingrédients opérationnels adaptés ». La mission d'Hubert Debroize va de la mise au point des recettes jusqu'aux préséries industrielles. « Il s'agit d'allier fonctionnalité, sensorialité, choix des ingrédients et culinarité, affirme-t-il. Notre objectif est bien souvent de recréer un plat traditionnel, qui se rapproche du fait-maison avec les éléments industriels. Selon le besoin des clients : grandes marques nationales ou MDD, en France ou à l'étranger, on adapte le goût des produits ».

Après une formation et des premières expériences professionnelles en restauration, Lucie Fousse a elle aussi suivi la licence Draci. Elle travaille depuis cinq ans comme chef de projet chez Darégal, spécialiste des plantes aromatiques surgelées et déshydratées pour tous types de produits élaborés. Seule personne de l'équipe R & D à avoir une formation culinaire, elle intervient pour mettre en application les >>>

» produits Darégal. « Il s'agit de déterminer quels produits et à quels dosages les herbes aromatiques doivent intervenir, explique-t-elle. Je suis en charge de la formulation et de la recherche des fournisseurs ». L'équipe travaille notamment avec les industriels des plats cuisinés, les traiteurs, les fromagers... « Les clients cherchent en général à baisser le taux de sel, à exhauster les goûts. Nous développons de nouvelles variétés d'herbes pour les accompagner dans leurs démarches », ajoute Lucie Fousse.

### Beaucoup d'ingénieurs ne savent pas cuisiner

Les chefs de cuisine ou conseillers culinaires collaborent étroitement avec les ingénieurs agroalimentaires. « Beaucoup d'ingénieurs ne savent pas cuisiner ! Ils interviennent avant tout sur les aspects plus techniques comme la microbiologie », souligne Lucie Fousse. « Les ingénieurs apportent leur expertise scientifique et méthodologique pour tester les nouvelles matières premières, confirme Hubert Debroize. Pour les créations de recettes, les compétences culinaires sont indispensables ».

Avec en ligne de mire le clean label, « les listes d'ingrédients deviennent plus proches des recettes de cuisine que d'une liste d'additifs », constate Vincent Lafaye. « Le bio n'a peut-être pas la progression qu'on attendait, et après une grande vague halal ces dernières années, le phénomène a plutôt tendance à stagner, complète Hubert Debroize. Nos clients demandent également de mélanger les codes, en transposant des recettes sucrées au salé ». Les plats cuisinés haut de gamme jouent beaucoup sur les textures avec le lancement de références originales comme par exemple des crèmes brûlées aux Saint-Jacques ou au foie gras. « Le consommateur se tourne vers des produits authentiques, mais qui sont revisités et modernisés, ajoute Laurent Mauffrais, responsable innovation chez Tipiak, sorti lui-aussi de la licence Draci. Dans presque tous les marchés, la tendance est à l'utilisation d'ingrédients les plus simples possibles ».

L'intérêt croissant des industriels pour la culinarité s'explique également par leur volonté de glaner de nouveaux marchés. La restauration hors foyer



Les chefs parlent aux chefs ! Sur le dernier Sirha qui s'est tenu à Lyon en janvier, les cuisiniers sont omniprésents ! Malgré (ou à cause) de la montée en puissance des PAI, ils restent le meilleur vecteur de communication pour s'adresser aux restaurateurs. En photo, sur le stand du grossiste Transgourmet, des chefs illustrent des possibilités de préparation.

### La RHF, une reprise attendue

La RHF a certes souffert de la crise mais les prévisions du groupe Xerfi tablent sur une reprise de la croissance en 2011 et une augmentation de 2,5% en 2012. Un repas sur trois est pris hors-domicile au Royaume-Uni et un repas sur deux aux Etats-Unis. La marge de progression en France est encore importante car seulement un repas sur six dépend aujourd'hui de la restauration hors foyer. L'éventail de la restauration hors domicile est large et beaucoup de marchés restent encore à prendre. Cela va de la maternité à la maison de retraite, en passant par la restauration commerciale et collective, traditionnelle ou rapide, les entreprises, les hôpitaux, les écoles, l'administration, les transports...

(RHF) est une bonne piste de développement pour les industriels de l'agroalimentaire. « Beaucoup de chaînes de restauration disposent d'un vrai service R & D avec des cuisiniers qui élaborent des recettes, explique Vincent Lafaye. Après mise au point, elles confient la réalisation aux industriels en leur fournissant directement la recette. A eux ensuite de démontrer leur savoir-faire ».

### Un intérêt croissant pour la RHF

Des pratiques largement éprouvées dans la réalisation des pâtisseries, qui supportent en général très bien la surgélation, la préparation et découpe des morceaux de viande, ou le pain précuit surgelé. « La tendance à la cuisine d'assemblage ou à la cuisine en « pièces détachées est très forte », poursuit Vincent Lafaye. C'est sans doute un phénomène durable, les consommateurs ne veulent pas retrouver du « tout industriel » dans leur assiette, il faut une valeur ajoutée sur le lieu de vente.

L'effervescence et la créativité dans le milieu de la restauration ces dernières années ne se discutent pas. « La restauration bouge beaucoup même la restauration collective s'inspire de la restauration commerciale, dans la qualité et le choix des produits, analyse-t-il. Les industriels n'ont donc pas de temps à perdre pour coller à leurs attentes ». L'implication des grands chefs est source de créativité et d'innovation pour l'industrie agroalimentaire. « Si les restaurateurs sont ouverts et essaient de comprendre les métiers de l'industrie et leurs contraintes, ils peuvent apporter énormément et développer des choses inattendues », poursuit-il. Food Development organise régulièrement des ateliers culinaires : levures et poudres levantes, gélification, texturation et sphérisation, ont été les thèmes des deux derniers rendez-vous auxquels ont participé scientifiques, industriels, grand public, mais aussi le chef doublement étoilé de Loire-Atlantique Laurent Saudeau.

L'apport n'est pas unilatéral, et les restaurateurs ont aussi à apprendre des industriels. « Beaucoup de restaurateurs ne se posent pas la question de la texture, constate Vincent Lafaye. Le savoir-faire industriel peut largement apporter aux chefs sur cette problématique. La source de progrès dans l'alimentation, c'est la diversité ». Seroit-on sur le point de voir se réconcilier définitivement cuisine artisanale et cuisine industrielle ? Le chemin est sans doute encore long mais force est de constater que l'industrie agroalimentaire bouleverse les codes et se crée une nouvelle identité culinaire. ●