

Marie-Odile Fondeur, directrice générale du Sirha

« Le consommateur recherche ce qui est bon »

À la tête du Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, Marie-Odile Fondeur décrypte les tendances d'aujourd'hui et de demain, à la veille de l'ouverture des portes à Lyon.

Au Sirha 2017, quelles grandes tendances alimentaires se dégagent ?

Les territoires d'innovation 2017 et les tendances générationnelles de Frédéric Loeb montrent une forte orientation vers des produits qui permettent au corps, à la société et à l'environnement de se sentir bien. Et côté chefs, une recherche de produits ou d'équipements pour optimiser l'efficacité, en cuisine et en salle. Je crois beaucoup à une alimentation qui privilégie le produit dont on connaît l'origine, dont on sait que le chef l'a travaillé pour lui conserver toute sa saveur. Le consommateur est de plus en plus vigilant sur la qualité, et cela va durer encore longtemps.

Pensez-vous que le végétarisme et le végétal soient voués à durer ?

La tendance santé-nutrition a été identifiée depuis plusieurs années. En 2017, Food Service Vision la considère comme une tendance de fond, avec du bio, du local, et particulièrement du végétarisme. Le consommateur est en quête de traçabilité, il souhaite préserver sa santé et va jusqu'à modifier son régime alimentaire en devenant végétarien ou végane. Dans le même temps, nous assistons à un retour en force de la viande, des boucheries se transforment en restaurants, la viande est strictement tracée... Le consommateur cherche avant tout ce qui est bon..., et ce qui est bon pour lui. L'alimentation doit rester un plaisir, quel que soit son régime alimentaire.

Quelle place accorde le salon à la restauration collective ?

Une place très importante est accordée à la restauration collective. L'offre exposants est riche. À ce jour, 718 entreprises sont inscrites sur le parcours Restauration collective. Nous avons un partenariat avec le réseau Restau'Co (organisation de la finale du Gargantua au salon), qui assurera un accueil spécifique pour les visiteurs en recherche de fournisseurs pour la restauration collective. Enfin, le plateau Sirha TV accueillera quatre tables rondes dédiées à la collective.

La digitalisation est devenue un sujet incontournable. Quelles sont les limites de ces outils en restauration ?

On constate une évolution extrêmement rapide de l'utilisation de ces outils digitaux. Les professionnels du foodservice n'ont d'autre choix que de les utiliser s'ils ne veulent pas rester « sur le bord de la route ». Le consommateur les utilise quotidiennement, le professionnel doit donc logiquement suivre le mouvement. Au salon, nous aurons un village de startups, et une journée sur la Sirha TV sera consacrée aux outils digitaux.

À quoi ressemblera le restaurant du futur ?

Quatre concepts seront présentés cette année sur l'Espace « Sixième sens ». Ils ont été imaginés par Loeb Innovation et les étudiants de l'Institut Paul-Bocuse. L'un d'eux, baptisé Native, est un restaurant végétarien. Tout a été travaillé sur cette thématique, du menu à l'art de la table, en passant par la tenue des serveurs, le décor... De vrais restaurants, en fonctionnement, pas des zones d'exposition... Quoi de mieux pour découvrir le restaurant du futur que d'y déjeuner ? ●

Propos recueillis par Encarna Bravo

