

Fiche retour – Atelier « Le futur du restaurant »

SMART
GASTRONOMY
LAB



Atelier exploratoire



Réinventer le futur du restaurant



Jeudi 21 avril 2016



15 participants



Maryline Munch (ID Solution)

Delphine Marot (BEP)

Nathalie Van Goey (BEP)

Contexte

Le terme restaurant provient initialement du verbe "restauration" signifiant "remettre en état". Aujourd'hui, il représente bien plus que ça. Le restaurant est un lieu de convivialité, de partage, de célébration et de découvertes. Qu'en sera-t-il demain? Les dernières tendances nous laissent entrevoir une assiette davantage personnalisée, tant au niveau de la nature des produits que de leur origine. Nous semblons également nous diriger vers d'autres types de services avec une diversification des modes de restauration. Quant à la segmentation, elle se fait aujourd'hui principalement sur base de la qualité et du type de cuisine, allons-nous découvrir de nouveaux segments? Aussi, plus globalement, le repas deviendrait une expérience à part entière, faisant appel à tous nos sens...

A travers cet atelier, notre objectif est d'explorer les tendances d'aujourd'hui afin de réinventer le restaurant de demain.



Participants



15 personnes



8 femmes et 7 hommes



7 utilisateurs

3 chefs

5 experts

2 experts en design

1 expert en analyse sensorielle

1 expert en circuit court

1 scientifique

Méthodologie

A

Compte tenu de l'envergure de la thématique, nous l'avons subdivisée en trois sous-catégories qui ont chacune été challengées en parallèle par trois équipes différentes:

- Les produits et techniques culinaires

Quels produits retrouvera-t-on dans nos assiettes ? S'agira-t-il de nouveaux ingrédients, d'un retour de variétés anciennes, d'une cuisine locale ou d'ingrédients personnalisés en fonction de nos besoins (ex : santé, allergies,...)? Ou encore, après l'émergence de nouvelles techniques via la cuisine moléculaire, quelles seront les nouvelles techniques culinaires qui s'imposeront dans le futur? Nouveaux modes de cuisson, procédés de fermentation... ?

- L'expérience

Quel sera le cadre, l'atmosphère et l'ambiance du restaurant de demain? Comment passera-t-on d'un simple repas à une expérience culinaire? Quelle sera la place des nouvelles technologies dans cette mutation ?

- Le concept et design du restaurant

Quels seront les nouveaux types de segmentation utilisés? Quels seront les nouveaux concepts de restauration? Le restaurant deviendra-t-il plus qu'un lieu de restauration? A quel nouveau besoin répondra-t-il et sous quelle forme le restaurant du futur existera-t-il ?

B

Nous avons commencé cet atelier avec une courte « introduction » afin de permettre aux participants de se familiariser avec le thème de l'atelier et ce qui existe déjà (**revue de l'existant**).

C

Dans la continuité, nous sommes passés à la **problématisation**. Sur le principe du jeu Tic-Tac Boum, les participants devaient trouver un maximum de réponses aux questions préparées en un temps imparti. Ex : Que recherche-t-on quand nous allons au restaurant ?

D

Guidés par les animateurs, les participants ont ensuite été amenés à trouver de nouvelles idées à la problématique posée. Deux activités d'**idéation** se sont succédées : dessin et impro. Des inspirants (alimentaires et divers) ont été utilisés afin de faciliter la génération d'idées.

E

Par la suite, une étape de **convergence** a permis la transformation des idées parfois farfelues en idées originales, intéressantes et réalisables.

F

Enfin, chaque groupe a eu l'occasion de présenter le(s) concept(s) développé(s) à l'ensemble des participants dans une optique d'**enrichissement collectif**.

Résultats

Voici un descriptif des concepts développés par chacun des groupes :

- **Produits et techniques culinaires**

Menu mangeable

L'idée consiste à révolutionner le concept de la « carte » du restaurant afin de faire davantage appel aux 5 sens du client et de créer un effet de surprise. Ainsi, pour le choix de l'entrée, les convives devraient choisir entre trois odeurs. Pour le choix du plat, entre trois bouchées. Et pour le dessert entre trois musiques.

- **Expérience**

Immersion interactive

L'idée consiste à pouvoir transformer l'expérience du client en re-crédant un environnement de manière immersive à l'aide de projection vidéo en mapping sur les murs, sons et effets spéciaux (vent...). L'atmosphère du restaurant pourrait donc ainsi être changée régulièrement afin de créer la surprise et susciter l'intérêt des clients. Le menu pourrait également être adapté en fonction de l'environnement créé.

Restaurant nomade

L'idée consiste à développer un concept de restaurant nomade et éphémère prenant place dans des lieux insolites, improbables et inhabituels. Ceci permettrait par exemple de valoriser un lieu habituellement fermé au public à cette période. En outre, une application permettrait la collaboration de la population pour la suggestion d'idées ou le transfert d'informations (producteurs locaux,...).

Plat surprise

Contrairement aux cartes actuelles, les convives ne trouveraient plus de description du plat. Pour faire leur choix, ils ne pourront donc plus que se fier à leur intuition quant au choix d'un ingrédient, d'une couleur ou encore d'un thème. Le reste, c'est une surprise !

- **Concept et design**

Quatre-en-un

L'idée consiste à développer un restaurant où le seul objectif serait de vous couper du monde un instant. Concrètement : téléphone et internet sont interdits ! Les convives auraient le choix entre plusieurs espaces caractérisés par une ambiance particulière qui se retrouve aussi bien dans l'assiette que dans l'aménagement ou les services annexes proposés.

Eat & Meet

L'idée consiste à développer le concept de soirées-restau « à thème » dont l'objectif serait la rencontre et le partage. De la même façon que dans un manège à tasses, les participants passeraient d'une table à l'autre (4 personnes) de façon mécanique et aléatoire afin de partager plusieurs plats de type tapas (simple et rapide).

Bulle it yourself

Le concept consiste à développer un restaurant spécifiquement conçu pour les réunions de travail et team-building. Concrètement, l'espace serait constitué de petites pièces de travail, de type « bulles » entièrement blanches et qui pourraient être customisées (écrire, peindre, décorer,...) à souhait le temps de l'utilisation. Un service de catering disponible sur place proposerait des menus à thèmes tels que « créativité », « énergie » ou encore « vite-fait » selon les besoins.

Resto de l'insouciance

Le concept consiste à créer un restaurant où :

- il n'y aurait pas de règles (ex : habillement, bonnes manières,...)
- les plats proposés seraient des « revisites » élaborées de plats d'enfant (ex : coquillettes,...)
- l'atmosphère serait légère, colorée, détendue,...
- l'objectif serait l'amusement et le divertissement

La balade des ventres heureux

Il s'agit d'un concept touristique de découverte d'une région à travers une balade cueillette réalisée avec un guide/chef. A l'issue de la balade, le chef cuisinerait un plat sur base des ingrédients trouvés tout au long du parcours. C'est l'occasion pour les participants de découvrir des produits typiquement locaux de manière ludique et originale.

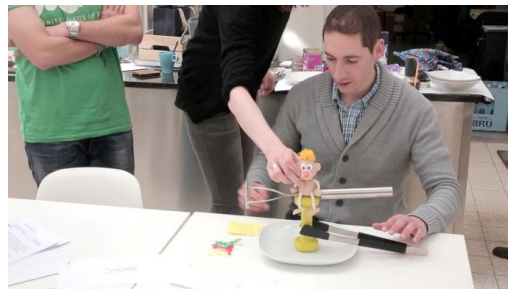
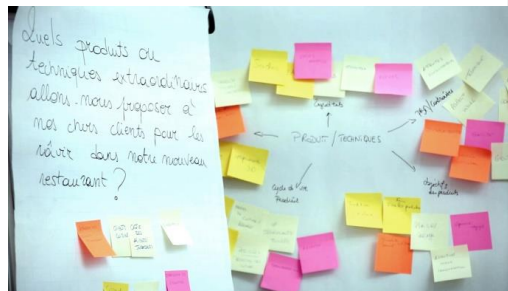
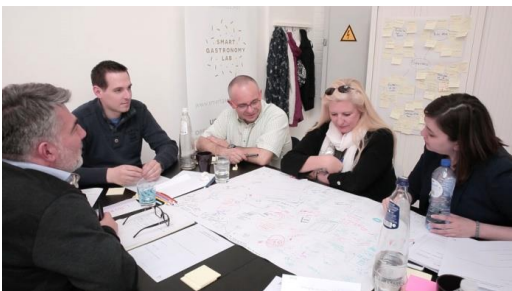
BBQ urbains

L'idée consiste à développer un concept évènementiel de type « grand BBQ collectif ». Le prestataire de service vient avec un kit comprenant les équipements, le matériel et la vaisselle. Seule la nourriture ne serait pas incluse, les participants auraient alors l'occasion d'apporter la leur ou de l'acheter au petit marchand local présent sur le site. Des frigos d'échange seraient également mis à disposition. A noter également : la présence d'un chef pour les conseils de cuisson et de préparation.

Quelques tendances identifiées...

- Désir d’amusement, de surprise et d’illusion (« ceci n’est pas une carotte »)
- Idée de revenir en enfance, de se dépayser
- Avoir de nouveaux ustensiles à table (autres que les couverts classiques)
- Opposition entre anciens produits et produits innovants. Idem avec les techniques.
- Désir de voir le plat évoluer pendant la dégustation (se composer ou se décomposer)
- Faire appel à d’autres sens que le goût
- Client « acteur » ~~soit~~ dans le choix des ingrédients, dans la préparation,...
- Désir d’en savoir davantage sur ce qui se trouve dans l’assiette (composition, origine, allégations nutritionnelles,...)

Photos



Retrouvez toutes les autres photos [ici](#) !

Code de champ modifié

A suivre...

Et maintenant que se passe-t-il ?

Les ateliers exploratoires organisés par le Smart Gastronomy Lab ont pour vocation d'**informer** les entreprises et éventuels futurs porteurs de projets sur les dernières tendances mais également d'être **une source d'inspiration** dans le cadre du développement continu de nouveaux produits et services.

Un des concepts développés suscite votre **curiosité** et votre **intérêt** ? Vous développez actuellement une activité dans ce sens ? N'hésitez pas à nous contacter afin d'en discuter. En tant que **Living Lab Agro-alimentaire Wallon**, le Smart Gastronomy Lab dispose d'une **équipe** de professionnels/scientifiques prête à vous aider ainsi que d'un **réseau** étendu de partenaires. Il est dès lors un allié de choix pour toutes vos démarches d'innovation.

