



Le restaurant virtuel devrait devenir l'une des tendances les plus marquantes de la scène gastronomique en 2017, selon le rapport d'un cabinet de conseil et d'étude des tendances.

Après l'"uberisation" de la livraison à domicile, les experts du cabinet de conseil new-yorkais Baum + Whiteman prédisent que "les restaurants sans chaises et les chaises sans restaurant" vont devenir de plus en plus populaires et apporter une dimension supplémentaire à l'économie du partage en 2017.

Les consultants citent le nom de restaurateurs comme David Chang, qui a lancé les services de livraison Maple et Ando, dont l'objet est d'apporter chez les particuliers des repas gastronomiques.

Le concept est simple : des plats fins, préparés par de vrais chefs cuisiniers, livrés au domicile de gourmets au goût sûr mais souhaitant dîner en pyjama.

Ce modèle a été repris par des entreprises similaires, parmi lesquelles Munchery, qui travaille à San Francisco, Los Angeles, Seattle et New York, ou encore Green Summit, à New York.

Faire connaître son bourguignon ou ses lasagnes

En ce qui concerne plus précisément l'économie du partage, elle investit également la scène gastronomique : plusieurs start-ups permettent ainsi à des cuisiniers amateurs de partager le fruit de leur talent moyennant un peu d'argent. Après avoir préparé chez eux un de leurs plats emblématiques, par exemple leurs lasagnes ou leur boeuf bourguignon, ils sont ensuite en mesure de le vendre à des particuliers de leur ville désireux de goûter la cuisine d'un inconnu.

De tels services existent à Montréal (Yuma), à New York (Umi Kitchen), à Los Angeles (Foodieshares), ou encore à Londres (Londres).

Une autre tendance, décrite comme le Airbnb de la nourriture, est celle des soirées dîners de type "pension de famille", organisés par une série de start-ups permettant à des cuisiniers d'entrer en relation avec des touristes et habitants aventureux.

Des repas livrés par un drone

Ainsi, VizEat (qui opère en Italie, en France, en Espagne, au Royaume-Uni et au Portugal), Menu Next Door (à Paris) et Feastly (à Los Angeles et San Francisco) mettent en contact des particuliers adorant organiser des dîners avec des touristes recherchant une expérience gastronomique authentique dans la ville qu'ils visitent, ainsi qu'avec d'autres particuliers habitant la ville et cherchant à faire de nouvelles rencontres.

Enfin, une troisième option d'înatore est apparue, quelque part entre la livraison de repas et les soirées d'îners : la livraison de "repas en kit" : des sociétés comme Blue Apron, HelloFresh, Plated et Chef'd proposent en effet un service de vente de repas en "prêt-à-préparer", ne nécessitant qu'un peu d'assemblage avant d'être consommés.

Sans oublier les expériences de livraison par drone menées au cours des années précédentes, qui devraient prendre leur véritable envol en 2017 : Domino's Pizza utilise déjà des drones en Nouvelle-Zélande, tout comme la chaîne d'épicerie 7-Eleven à Reno (Nevada). Google, de son côté, a également lancé son service de drone en Virginie. La multinationale américaine l'a appelé Alphabet.