Les *dark kitchens* à travers le monde

27 mai 2024

Un article publié en février 2024 fait une revue de la littérature internationale, en anglais, sur les *dark kitchens.* Ces cuisines de restaurant sans espace de consommation ou de retrait sont liées au développement de repas livrés à domicile après commande sur internet (voir un précédent billet). Les articles identifiés précisent les origines du modèle, ses traits caractéristiques et les évolutions récentes. La revue de littérature souligne que la crise du Covid-19 a contribué à son essaimage dans le monde entier. Les *dark kitchens* privilégient les recettes simples (*fast-food*, desserts). Elles peuvent être indépendantes, franchisées, adossées à un restaurant classique (brick-and-mortar) ou localisées dans des habitations privées (cuisine familiale commercialisée *via* les réseaux sociaux). L'article esquisse une analyse SWOT (en français : forces, faiblesses, opportunités et menaces) (figure).

Analyse SWOT des *dark kitchens*



Source : *International Journal of Gastronomy and Food Science*

Source : *International Journal of Gastronomy and Food Science*