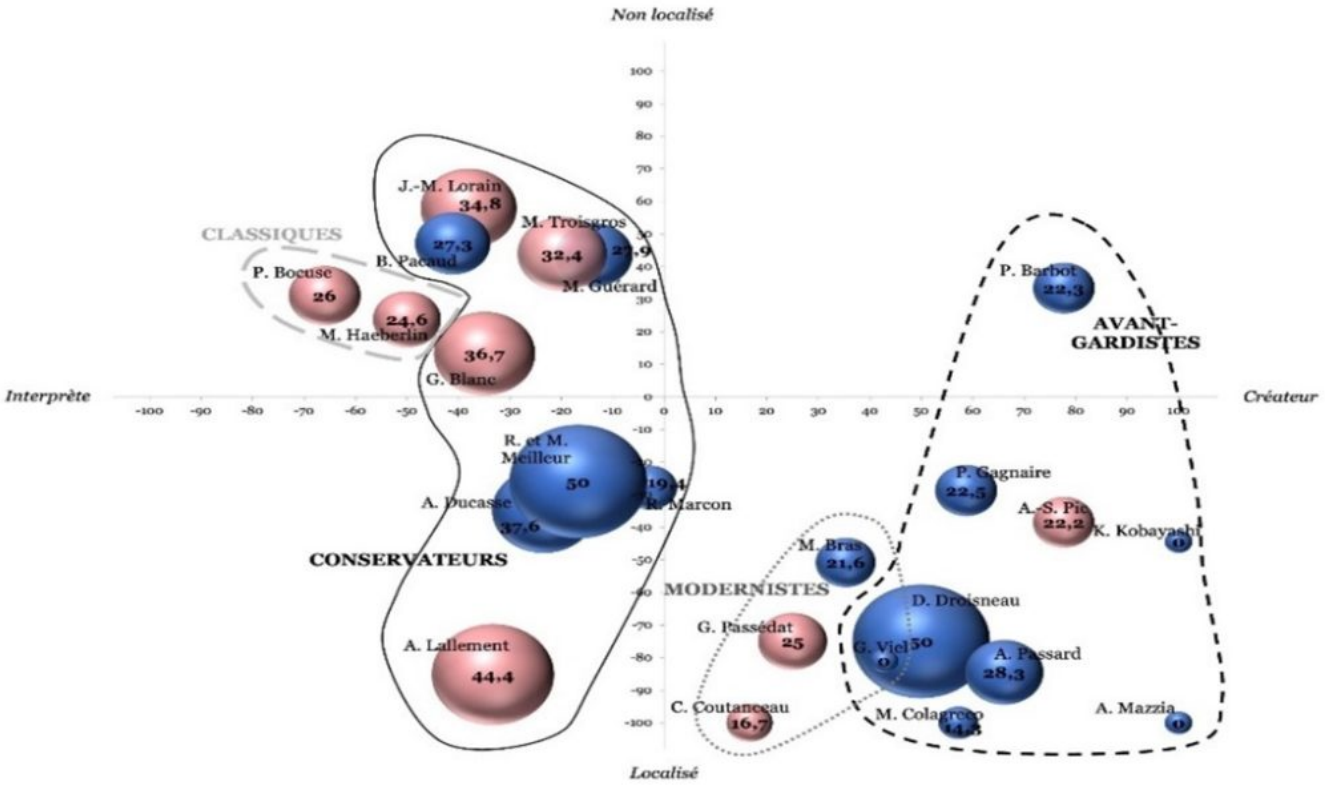
Créativité culinaire : comment les chefs imaginent-ils les nouveaux plats ?

24 février 2025

Paru en décembre 2024 dans *Anthropology of Food*, un article du sociologue F. Zancarano (université de Toulouse) s'intéresse à l'offre des grands restaurants, pour mieux comprendre comment les chefs imaginent leurs créations. Il analyse 916 plats contenus dans 60 cartes de chefs triplement étoilés entre 1972 et 2022. Sept formes de création se détachent, faisant référence à l'histoire culinaire, aux conventions et à leur transgression, au produit mis en avant, à la technique, etc. Cette typologie permet de suivre les évolutions de la gastronomie dans son ensemble. En utilisant un système de score, l'auteur positionne également les chefs les uns par rapport aux autres (figure).

Cartographie des styles culinaires de quelques chefs dans la gastronomie française



Source : *Anthropology of Food*

Source : *Anthropology of Food*