

Les 4 tendances gastronomiques de la rentrée

Tirant les enseignements du confinement et des risques liés à la pandémie de Covid-19, les chefs hexagonaux se retrouvent autour de nouvelles façons de consommer les restaurants.

Chaque rentrée est l'occasion de mettre en avant de nouvelles tables. Celle-ci est un peu particulière. Le confinement a donné un temps de réflexion inédit aux chefs et restaurateurs forcés de fermer boutique et de se réinventer. Chez nombre d'entre eux, il a renforcé des convictions, fait naître des envies. Et vu parfois l'essor de nouveaux modes de consommation. Qu'en reste-t-il aujourd'hui, parmi les nouveaux projets qui s'annoncent?

Le boom de la vente à emporter de qualité

Véritable révélation lors du confinement, la vente à emporter, proposée même par les étoilés, poursuit son bonhomme de chemin. Certains reprennent après les vacances estivales ce qui a été imaginé au printemps, d'autres lancent de nouvelles offres.

menus engagés à libre prix mi-septembre. En régions aussi, Anne-Sophie Pic continue «Pic & Go» (Valence), tout comme les plats à emporter de Jean Sulpice, Emmanuel Renaut et **Hubert Chanove** (qui a inauguré en juin un bistrot en annexe de son gastro) en Savoie, ou du bistrot San Felice de Christophe Bacquié au Castellet (Var).