

Des alternatives aux fast-foods ?

(1) Sarah cuisine certains dimanches des tartes à la tomate qu'elle vend deux euros la pièce. On peut en réserver une via Internet. Avec l'adresse et les deux codes d'entrée, on monte les cinq étages, on sonne. Marmiton75 ouvre. C'est une jeune femme de 31 ans, souriante. Elle a un job d'assistante commerciale mais, depuis toujours, elle est passionnée de cuisine. La semaine dernière, elle a fait toutes sortes d'amuse-gueules pour une fête de famille. Il paraît qu'elle se débrouille bien. Son fiancé et elle veulent s'offrir une lune de miel en Tunisie l'an prochain. Donc si elle peut gagner un peu d'argent en faisant ce qu'elle aime, ça tombe bien.

(2) Sarah fait partie des quelque 30 000 inscrits de Super Marmite, le premier réseau social destiné à la vente de petits plats faits maison. Ce réseau est surtout actif en région parisienne. « On offre aux cuisiniers amateurs l'occasion de se tester hors du cadre familial », explique Olivier Desmoulin, qui a créé en 2010 ce site totalement gratuit. Il trouve Super Marmite une alternative intelligente aux fast-foods. « Acheter des petits plats préparés par ses voisins quand on n'a pas le temps de cuisiner, ça ne coûte pas plus cher, mais c'est plus agréable, plus varié et souvent meilleur que le McDo ! »

(3) Il y a quand même un côté

désordre sur Super Marmite. Ainsi, blog et page Facebook sont souvent abandonnés et les annonces ne sont pas toujours actualisées... « Non, ne venez pas chercher votre curry d'agneau ce soir ! Je suis parti en camping ! » prévient à la dernière minute un cuisinier distrait, alors qu'on se prépare à aller chercher sa commande. 43, on y découvre aussi de vrais cuisiniers, suivis et complimentés par leurs fans comme de véritables stars. « On a adoré, merci, c'était vraiment génial ! » écrit Emily à son cuisinier à propos d'un assortiment de sushis délicieux.

(4) Reste que pour une sortie, une vraie, prévue quelques jours à l'avance, c'est vers les plateformes de repas chez l'habitant que l'on se tourne. Prenons l'exemple de Cookening. Ici, le décor change. Interface soignée, photos qui attirent, les sites cultivent une image chic. « On conseille les hôtes sur la présentation et les tarifs », explique Cédric Giorgi, créateur de Cookening qui compte plusieurs centaines de tables actives. La plateforme web permet à des hôtes de proposer un repas authentique à des gourmands vivant à proximité et des touristes en quête de nouvelles saveurs. Le phénomène ne fait que commencer en France mais tout porte à croire que la formule sera prometteuse.

*d'après Le Nouvel Observateur,
le 28 août 2014*