

## Quand les réseaux sociaux s'emparent de la cuisine populaire

Par Pascale Weeks



Vous ne pouvez même pas imaginer comme les réseaux sociaux du type de Pinterest ou Instagram changent notre manière de cuisiner.

Quand les blogs de cuisine ont démarré en France en 2004, c'était alors le seul moyen de partager sa cuisine du quotidien en image et de manière virtuelle.

Aujourd'hui, qui n'a pas publié une photo de son petit-déjeuner, son dernier gâteau ou son repas du dimanche sur le net ? C'est d'autant plus vrai avec l'avènement de réseaux sociaux où l'image est reine, comme Pinterest ou Instagram.

### **Et du coup, tout change.**

On devient alors plus attentif à l'esthétisme des choses. Certains vont se lancer dans des gâteaux dignes d'un grand chef pâtissier. Ils ne sont qu'une minorité car cela demande du temps, un minimum d'ustensiles et un certain talent.

En revanche, ce que j'observe depuis quelques années, c'est cette cuisine populaire qui devient super visuelle et qui prend donc un sacré coup de jeune.

### **Pour schématiser.**

Avant, pour le goûter du dimanche, on faisait un gâteau au chocolat, une tarte aux pommes ou un gâteau au yaourt. Aujourd'hui, le gâteau au yaourt se retrouve paré d'un joli glaçage avec des zestes de citron, c'est plus photogénique. Le gâteau au chocolat est servi avec une sauce caramel au beurre salé qui coule sur le gâteau, c'est beaucoup plus « gourmand », tandis que la tarte aux pommes est préparée dans un moule rectangulaire, tellement plus fun.

**La cuisine familiale se doit d'être jolie pour cartonner sur les réseaux sociaux. Cette nécessité rend les gens incroyablement créatifs dans la cuisine du quotidien.**

C'est comme cela que des aliments humbles comme la pomme de terre n'ont jamais eu autant le vent en poupe. Aux États-Unis, les pommes de terre Anna, grand classique de la cuisine traditionnelle française (rondelles de pommes de terre ultra fines, arrosées de beurre clarifié puis cuites dans des moules à dariole) se retrouvent préparées dans de simples moules à muffins. Une fois démoulées, elles sont agrémentées de thym frais, ça rend tellement mieux sur les photos. Les puristes ajouteront même du sel de Maldon, cristaux particulièrement photogéniques.

Le côté positif de cet engouement du joli, est qu'il permet de remettre en lumière des grands classiques de la cuisine populaire quand ils ont un potentiel photogénique.

Il y a toujours eu des engouements démesurés pour certains aliments, comme les tomates séchées dans les années 90 mais avec les réseaux sociaux, ça peut dérapier. C'est le cas de l'avocat, porté aux nues car c'est du bon gras mais surtout car sa couleur verte et sa texture sont très photogéniques. La forte demande, notamment en provenance des pays anglo-saxons pose des problèmes de déforestation dans les pays producteurs comme le Mexique par exemple. Les agriculteurs font en effet de la place à la culture de l'avocat, devenue rentable. Ils font abstraction du fait qu'elle est très gourmande en eau, ce qui implique de laisser les autres cultures se déshydrater, tout comme les animaux qui y vivent.

Heureusement, ces cas sont assez isolés et je suis ravie d'avoir vu certains mets devenir *so cute* grâce aux réseaux sociaux. C'est le cas du gâteau marbré de notre enfance qui devient un joli gâteau pastel grâce au thé Matcha. La pomme de terre à la suédoise, un mets ancien, devient incroyablement sexy avec des légumes colorés ou une profusion d'herbes.

Comme les grands chefs pâtisseries partagent de plus en plus leurs créations sur les réseaux sociaux, cela influence jusqu'à nos tartes aux pommes qui deviennent soit très graphiques, soit poétiques comme la tarte aux pommes bouquet de roses d'Alain Passard imitée des milliers de fois. Finalement, la cuisine populaire n'aura jamais été autant tendance que depuis ces 5 dernières années.

Crédit photo : Silvia Santucci pour [750g](#)