gifam
Le groupement des marques d'appareils pour la maison

**N°5** # Octobre 2018

**50 ANS**
de (r)évolution dans la maison

# LES APPAREILS DE **CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE**

**QUE CE SOIT POUR LA PRÉPARATION DE DESSERTS AVEC VOS ENFANTS, LA DÉGUSTATION DE CRÊPES ENTRE AMIS, OU ENCORE LA CONVIVIALITÉ D'UN REPAS AUTOUR D'UNE RACLETTE, LES APPAREILS DE CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE VOUS GARANTISSENT DE GRANDS MOMENTS FESTIFS !**

## HISTOIRE

## Années 1970

**DE NOUVEAUX MODES DE CUISSON ENTRENT DANS LES FOYERS**

**1967** - La première friteuse électrique sans odeur (et sans projection) révolutionne la cuisson des frites à la maison.

**Années 1970** - L'invention de l'appareil à raclette électrique permet de démocratiser cette recette traditionnelle suisse au-delà de ses frontières.

## Années 1980-1990

**DÉMOCRATISATION DES APPAREILS DE CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE**

**1989** - Le 1er Grill' Pierre électrique est inventé par un fabricant français. Il permet une cuisson diététique et conviviale.

**1990** - 30 % des foyers français sont équipés en friteuses électriques * .

* Source : Credoc

## Années 2000-

**NAISSANCE DE LA DÉMARCHE "NUTRITION GOURMANDE"**

**Années 2000** - L'essor du "fait maison" permet aux fabricants de remettre au goût du jour les yaourtières et sorbetières.

**2006** - Les friteuses électriques modernes peuvent préparer 1 kg de frites fraîches avec 1 seule cuillère d'huile !

**TÉLÉCHARGER LES IMAGES**

## 50 ANS D'INNOVATIONS

**MAIS QU'EST-CE QUE LA CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE ? ÉGALEMENT APPELÉ "FUN COOKING", LA CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE EST UNE TENDANCE CULINAIRE CONSISTANT À PRÉPARER UN PLAT À PLUSIEURS, DANS UNE AMBIANCE FESTIVE ET CHALEUREUSE.**

Le succès des appareils de cuisine conviviale et ludique au début des années 1970 peut s'expliquer par l'esprit de mai 1968 et la volonté de rompre avec les traditions : ces appareils d'appoint (grils, appareils à raclette, crêpières, etc.) qui permettent d'amener la cuisson directement sur la table mettent un terme à la solitude du cuisinier qui participe ainsi davantage au repas et rendent possible un usage personnalisé selon les goûts de chacun.

Le polytétrafluoréthylène, plus communément appelé Teflon et plébiscité par les fabricants d'ustensiles de cuisson dès 1956 pour ses propriétés antiadhérentes, a joué un rôle essentiel dans l'essor des appareils de "fun cooking". En effet, pour les crêpières électriques, appareils à gaufres et autres appareils à raclette et fondue, la qualité des revêtements est primordiale pour garantir leur simplicité d'utilisation et de nettoyage.

Au cours des années 1980-1990, la production des appareils de cuisine conviviale et ludique se diversifie, notamment grâce aux appareils combinés, à l'image du Croque-Gaufre ou du set Raclette-Pierrade. Ces appareils multifonctions présentent l'avantage d'être moins encombrants. Depuis les années 2000, à la suite de plusieurs scandales alimentaires, les consommateurs désormais méfiants des aliments transformés et devenus adeptes du "fait maison" se tournent vers des appareils spécialisés comme les machines à pain.

Aujourd'hui, dans une société moderne où la qualité de l'alimentation est devenue une préoccupation majeure, les fabricants continuent d'imaginer de nouveaux modes de cuisson qui allient plaisir et équilibre alimentaire tels que le grill sur verre ou la cuisson des frites avec une seule cuillère d'huile.

## PAROLES D'EXPERTS

**CAMILLE BEURDELEY, DÉLÉGUÉE GÉNÉRALE DU GIFAM NOUS AIDE À DÉCRYPTER LES TENDANCES DE CONSOMMATION DES APPAREILS DE CUISINE CONVIVIALE ET LUDIQUE À TRAVERS LES CULTURES.**

Une première tendance que l'on peut observer autour de la consommation des appareils de "fun cooking" est qu'il y a depuis plusieurs années une demande pour des appareils spécifiques à des traditions culinaires régionales. Partout dans le monde, les habitudes alimentaires façonnent des modes de cuisson et de préparation particulières, nécessitant des outils adaptés. Inspirés par les recettes d'Afrique du Nord, les marques d'électroménager ont créé des appareils à Tajine électriques permettant une cuisson lente inférieure à 90°C, tandis que la crêpière électrique (ou "bilig") leur a été inspirée par les habitudes d'alimentation des Bretons. Les appareils à "arepas" électriques, sortes de gaufriers aux petits moules ronds, permettent quant à eux de faciliter la préparation des petites galettes de maïs originaires du Venezuela et de Colombie.

Une seconde tendance est celle de l'essor de la consommation collaborative des appareils de cuisine conviviale dans nos sociétés modernes occidentales. Aujourd'hui la convivialité dépasse désormais le simple fait de partager la préparation d'un repas avec ses invités. L'essor des plateformes collaboratives pousse le concept encore plus loin en proposant aux consommateurs la possibilité de louer ou d'échanger ses appareils le temps d'une soirée. Pour répondre à cette demande, les fabricants et les distributeurs ont lancé des initiatives de location qui viennent compléter l'offre existante.

Un petit coup de pouce pour que nous puissions continuer à nous faire plaisir tout en ayant une démarche plus responsable, plus solidaire et à moindre coût.

## 3 CHIFFRES CLÉS

**1,7 millions***

d'appareils de cuisson conviviale vendus en 2017

**80,4 %****

des foyers français étaient équipés en appareils de "fun cooking" en 2017

**40%****

des appareils ont été reçus en cadeau sur les deux dernières années

* données GfK février 2018
** données Kantar TNS

## LES CONSEILS DES FABRICANTS

**QUELS APPAREILS CHOISIR ? COMMENT LES UTILISER ET LES ENTRETENIR ?**

Pour accompagner les consommateurs dans le choix d'appareils d'électroménager adaptés à leurs attentes, et leur apporter toutes les informations quant à leur bonne utilisation et bon entretien, le Gifam propose plusieurs guides pratiques. Ces guides témoignent de l'engagement des fabricants membres du Gifam en faveur de la diffusion d'une information fiable auprès du consommateur.

**TÉLÉCHARGER LES GUIDES PRATIQUES**