

# L'émergence des consultants en gastronomie

Leurs CV sont touffus et leur expérience souvent bien acérée... Derrière ces nouveaux consultants en gastronomie qui s'auto-baptisent également *food consultants* ou conseillers en *food facilities*, se cachent en réalité des personnalités ayant officié pour de grandes entreprises d'agro-alimentaire ou travaillé chez des grands noms de la restauration événementielle. Enfin, derrière leur apparence hyper professionnelle, sachez que ces nouveaux « experts » sont aussi nécessairement férus de gourmandise et d'innovations et qu'ils proposent désormais à un panel de clients de les aider à choisir, débuser, accorder ou imaginer leurs diverses prestations.

**Marmeat**, la société de *food facilities* lancée par Thierry Mallein, propose ainsi ses services aux particuliers comme aux entreprises. L'idée est, bien sûr, de les conseiller dans leurs choix de restauration à l'occasion de leurs événements importants, mais pas seulement... Il n'est pas cuisinier et ne réalise donc pas les plats, mais trouve plutôt des solutions commerciales et

financières, aide à constituer et contrôler un budget, propose des idées (produits inédits en France, nouveaux chefs...), conseille dans le choix des traiteurs, etc. Mais notre consultant peut également aller beaucoup plus loin et certains grands noms de l'industrie lui auraient même récemment confié des missions pour qu'il aille leur dégoter à l'étranger des produits, des saveurs ou des textures nouvelles.