



20 ans de cuisine (Autant de culture et de réflexions)

Si l'âge a un privilège, sans parler du droit d'ainesse, et si la maturité est censée apporter la sagesse, chaque année ajoutée à partir d'un certain... âge, justement, retire un peu de sa vigueur à tout organisme biologique. Nul n'échappe à la sénescence, même si nombreux sont les humains à vouloir retarder l'inéluctable, voire annuler l'inexorable, en usant de stratagèmes variés, naturels ou artificiels, de botox en crèmes, de régime méditerranéen en compléments probiotiques, de recours à des coachs à des pactes avec Faust. Autant d'efforts *in fine* vain pour lutter contre la nature en général et la nôtre en particulier.

De fait, la flèche du temps va toujours dans le même sens et vieillir est dans l'ordre des choses. Les adages ne manquent pas pour signaler la dégénérescence des tissus qui faisaient notre juvénile rayonnement : on ne peut pas être et avoir été ; si jeunesse savait, si vieillesse pouvait ; ou encore il vaut mieux avoir l'âge de ses artères que l'âge de César Franck (celle-là sera goûtée des plus anciens).

Il en va de même des entreprises, ces micro-organismes socio-économiques qui évoluent eux aussi, des marques et – pourquoi seraient-ils épargnés ? - des médias. Pourtant, il arrive que les unes et les autres retrouvent une étonnante vigueur, à la faveur d'un repositionnement apprécié de leur clients / lecteurs et qui les met en adéquation avec leurs attentes, nouvelles ou non. C'est ce que nous avons constaté pour [Culture Cuisine](#), non pas au printemps, saison du renouveau, mais depuis septembre dernier, été indien qui allait annoncer un automne flamboyant. Alors qu'il approchait de l'âge vénérable de 15 ans au cours desquels les taux de lecture de sa newsletter sont restés honorables, celui de la rentrée post-estivale a enregistré un record. Mieux encore, il a ensuite été battu plusieurs fois, pour atteindre un pic le 26 novembre, suivi par quelques antécimes le 24 décembre puis le 7 janvier. En voulant comprendre la raison de cet engouement, il est vite apparu que cet attrait accru correspondait à la diffusion d'analyses sur le secteur de la cuisine équipée, d'articles d'informations transversales (de type benchmarking, terme aussi anglais que moche) ou d'ordre sociologique visant à rappeler que la cuisine équipée a une longue histoire et que ceux qui

en conçoivent et en vendent sont ainsi issus d'une longue et respectable lignée.

De fait, primo, montrer qu'il existe une culture de la cuisine et qu'elle mérite d'être connue pour être bien défendue est la vocation de [Culture Cuisine](#) (revendiquée dans son nom, pour ceux à qui cela aurait échappé) depuis bientôt 20 ans (notre site d'information étant l'émanation du magazine imprimé lancé en 2006 avec le numéro repris ci-dessus en illustration). Secundo, les articles ambitieux déjà énoncés sont la marque de fabrique de notre média, manière pudique d'écrire qu'il en a l'apanage.

Nous sommes en effet convaincus que proposer une ligne éditoriale ambitieuse, avec des articles nés de réflexions et générant à leur tour des réflexions pour les transformer éventuellement en actions, est un moyen efficace d'aider les industriels et distributeurs de l'univers de la cuisine pour répondre à cette irréfragable nécessité afin de progresser : se distinguer vraiment de la masse.

Une ligne éditoriale ambitieuse est aussi un moyen de les aider à avoir une vision nouvelle de la cuisine pour mieux en comprendre les enjeux de marché, nonobstant les discours officiels.

Ces nécessités sont-elles plus fortes alors que le marché se tend et que la concurrence se durcit, expliquant ainsi que notre démarche ambitieuse ait trouvé un écho plus large depuis septembre 2024 ? On est en droit de le penser. Cet écho et cette conjoncture nous motivent ainsi à continuer sur ce chemin de la réflexion et de la culture en cuisine.

Voici les liens vers les articles récents qui ont contribué au succès éditorial de [Culture Cuisine](#).

[Culture Cuisine : À question cruelle, réponse cruciale](#)

[Culture Cuisine : comment les cuisinistes peuvent-ils monter en gamme ?](#)

[Culture Cuisine : La distribution de cuisines n'a plus rien inventé](#)

[Culture Cuisine : Du domestique caché au domaine public statutaire](#)

[Culture Cuisine : Guide des idées reçues : la cuisine américaine est grande](#)

[Culture Cuisine : La cuisine, symbole de l'attachement parental](#)

[Culture Cuisine : L'origine des bons déplacements en cuisine](#)

[Culture Cuisine : Catharine, Christine, Paulette et Erna pensèrent la cuisine moderne](#)

[Culture Cuisine : Genèse de la cuisine intégrée sur les bons rails](#)

