

OSEZ JOUER LA CARTE DES DESSERTS !

Les desserts ont la cote et sont désormais considérés comme un plat à part entière par les Français. Reflet d'une société qui évolue et des goûts des consommateurs, le dessert se veut gourmand, mais aussi premium, éco-responsable, et plus léger.

LES FRANÇAIS ET LES DESSERTS, UNE HISTOIRE D'AMOUR QUI N'EN FINIT PAS

UN VÉRITABLE AMOUR DES DESSERTS



Source : étude The NPD Group auprès du Panel CREST, 2018

LES 3 PÉCHÉS MIGNONS DES FRANÇAIS



Source : sondage OpinionWay auprès de 1 011 personnes, 2019

LE DESSERT : LE MEILLEUR ALLIÉ DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ?

UN LEVIER D'AMÉLIORATION

DE LA SATISFACTION GÉNÉRALE...

Grâce au dessert, les clients donnent une meilleure note aux restaurants pour :



...ET DU CHIFFRE D'AFFAIRES

+30%

C'est l'augmentation moyenne de la note finale du ticket moyen en restauration commerciale, lorsque le repas commandé comporte un dessert.

Source : étude The NPD Group auprès du Panel CREST, 2018

DESSERTS : QUELLES SONT LES TENDANCES 2021 ?

UN RETOUR À LA TRADITION

Pour les Français, la pâtisserie est synonyme de...

LES RAISONS DU SUCCÈS

10%
Célébration et transmission

Source : sondage OpinionWay auprès de 1 011 personnes, 2019

60%
Plaisir et gourmandise

30%
Convivialité et nostalgie

LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS



UNE APPROCHE LOCALE ET ÉCO-RESPONSABLE



DES DESSERTS PLUS SAINS ET MOINS CULPABILISANTS

Les chefs pâtisseries rivalisent d'ingéniosité et inventent de nouvelles recettes capables de s'adapter aux intolérances alimentaires avec des recettes « sans ».



UN BESOIN D'AUTHENTICITÉ



FACEBOOK, INSTAGRAM, PINTEREST... INFLUENT LA PÂTISSERIE



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER