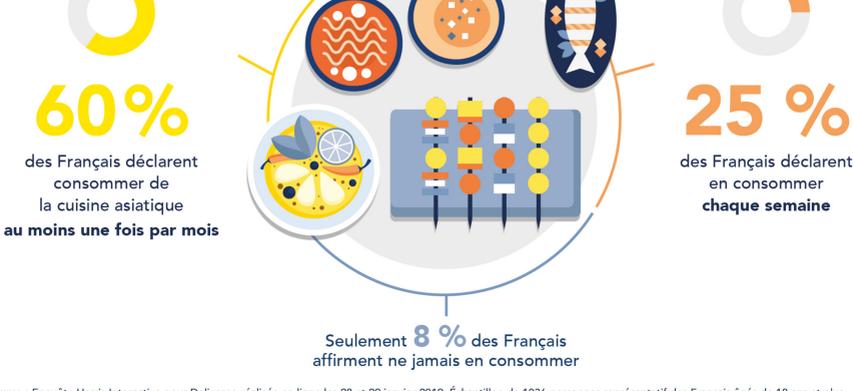


LES SAVEURS ASIATIQUES S'INVITENT À VOTRE TABLE

Que ce soit par recherche d'exotisme ou pour correspondre à la tendance de la healthy food, qui marque l'évolution des codes culinaires vers une cuisine plus végétale et naturelle, la cuisine asiatique rencontre un succès qui ne se dément pas auprès des consommateurs français.

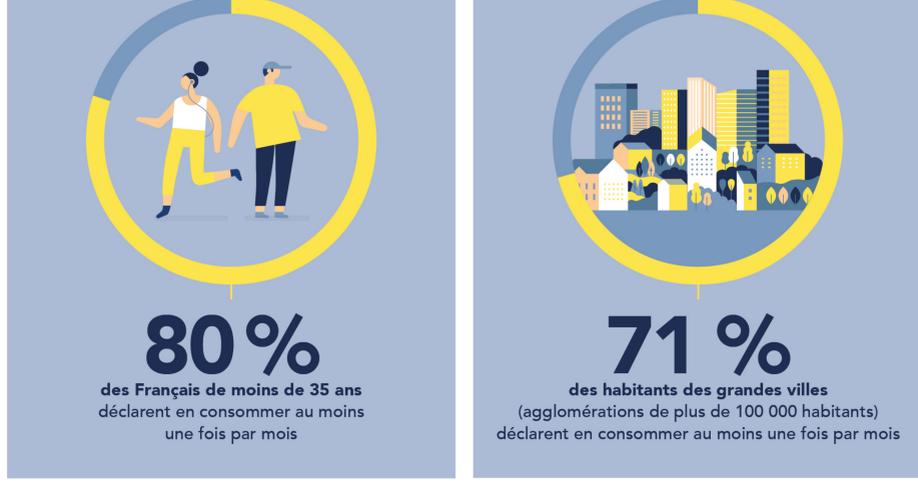
LE SUCCÈS DE LA CUISINE ASIATIQUE EN FRANCE

LES FRANÇAIS ONT ADOPTÉ DANS LEUR QUOTIDIEN CES NOUVELLES SAVEURS



Source : Enquête Harris Interactive pour Deliveroo réalisée en ligne les 28 et 29 janvier 2019. Échantillon de 1036 personnes représentatif des Français âgés de 18 ans et plus.

UNE ATTIRANCE ACCRUE CHEZ LES JEUNES ET DANS LES GRANDES VILLES



Source : Enquête Harris Interactive pour Deliveroo réalisée en ligne les 28 et 29 janvier 2019. Échantillon de 1036 personnes représentatif des Français âgés de 18 ans et plus.

CE QUE LES FRANÇAIS PRÉFÈRENT DANS CETTE CUISINE VENUE D'ASIE

POUR LES FRANÇAIS, LA CUISINE ASIATIQUE EST...



* % des répondants

Source : Enquête Harris Interactive pour Deliveroo réalisée en ligne les 28 et 29 janvier 2019. Échantillon de 1036 personnes représentatif des Français âgés de 18 ans et plus.

UNE CUISINE RECONNUE POUR SES VERTUS POUR LA SANTÉ GRÂCE À :



CUISINE ASIATIQUE : AU FAIT, QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE ASIATIQUE

1. Une cuisine peu onéreuse car à base de protéines végétales
2. Une cuisine authentique et créative
3. Des goûts exotiques et sucrés-salés pour étonner nos papilles (salade de porc à l'aigre-douce, cibette, basilic thaï, coriandre, citronnelle...)
4. Des modes de cuisson variés (wok, vapeur, friture, barbecue, plancha)
5. Des viandes et poissons crus pour restituer le meilleur de chaque produit
6. De nombreuses sauces, marinades et épices pour accompagner et agrémenter les plats
7. Des spécialités aussi variées que les pays asiatiques (le Bo Bun du Vietnam, le Gua Boa taïwanais, le Bibimbap de Corée...)
8. Une présentation raffinée qui rend cette cuisine très Instagramable



UNE INFLUENCE CROISSANTE SUR LA CUISINE FRANÇAISE

La cuisine fusion (ou fusion food) permet de réinterpréter des plats traditionnels en apportant une touche venue d'ailleurs. On peut ainsi twister un plat français avec des saveurs asiatiques, ou alors revisiter des grands classiques asiatiques en y introduisant un touche de gastronomie française :



DES PRODUITS QUI CHANGENT (VRAIMENT)



*À consommer avec modération

DE LA STREET FOOD, AU HAUT DE GAMME : LE RENOUVEAU DE LA CUISINE ASIATIQUE

UNE CUISINE IMPORTÉE DE LA RUE...



...QUI S'EST DIVERSIFIÉE EN MONTANT EN GAMME

- Ambiance traditionnelle et authentique
- Décor sobre et raffiné
- Animation de la salle : Open kitchen (cuisine ouverte), spécialités sur plaques chauffantes préparées devant le client, cuisine minute...
- Produits premium et healthy

LE JAPON : UN ELDORADO POUR LES AMATEURS DE GRANDE CUISINE

Après la France, le Japon est le pays où on compte le plus de restaurants avec trois étoiles au Guide Michelin, avec un total de 22 tables récompensées (en 2020).



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER