



la grande étude de la chocolate academy™ france sur l'avenir de la RHF

VOLUME #2 : LE RETOUR AUX BASES

Pour accompagner le secteur de la restauration, La Chocolate Academy™ France, centre d'apprentissage et de formation s'adressant aux artisans et aux professionnels, a analysé les grandes tendances qui dynamisent l'avenir de la RHF d'ici 2025. Pourquoi ? Pour guider les professionnels, les aider à anticiper les futurs besoins de leurs clients, comprendre ce qui motivera leurs achats et les principales évolutions de leur mode de consommation, tout en gardant en considération les challenges et les réalités du quotidien. Comment ? Grâce à l'analyse de 6 principaux enjeux de la restauration définis d'ici 2025 :



Après avoir dévoilé le volume #1 de cette étude en mars 2022 sur la Vente à emporter, la Chocolate Academy™ présente aujourd'hui le volume #2 sur Le retour aux bases. Pour rappel, au rythme d'une nouvelle étude par semestre, les professionnels pourront bénéficier des conseils précieux de la Chocolate Academy™ pour faire fructifier leurs établissements. Entre tendances conso, tendances restauration et recettes, ces études complètes apporteront des éléments clés sur la RHF de demain.

→ [Télécharger le volume #1](#) : La vente à emporter s'envole !

→ [L'avenir de la RHF](#) : Pour accéder à ces études et s'inscrire pour recevoir les prochaines.



#2 Retour aux Bases



PLUS SIMPLE & PLUS EFFICACE :

Complètement chamboulé à la suite de la crise sanitaire mondiale, le secteur de la restauration a été plus secoué que jamais ! De retour dans les restaurants, les clients apprécient toujours le luxe d'un dîner au restaurant et d'une douceur en fin de repas.

Cependant le contexte économique et social actuel revient perturber le secteur. Entre pénurie de main-d'œuvre, inflation, problèmes d'approvisionnement et concurrence accrue... Cela semble être devenu un véritable défi pour tout restaurateur de produire des desserts parfaits.

Et s'il existait un moyen d'être plus efficace et plus rentable dans la préparation des desserts tout en satisfaisant les attentes des clients ?

50 % des Français préfèrent leur cuisine nationale aux saveurs d'ailleurs*.

De plus en plus de restaurants réduisent leur carte pour mieux maîtriser les coûts et minimiser les pertes**.



57% des consommateurs sont toujours influencés par les produits qui leur sont familiers***.

88% des consommateurs Français reconnaissent que les saveurs familières les réconfortent***.

3 PILIERS POUR REVENIR AUX BASES

Le guide se divise en trois sections pour répondre aux problématiques du quotidien des professionnels, avec à chaque fois des chiffres, des recettes et des conseils :

- Rapide & Fantastique
- Saveurs Nostalgiques
- Authenticité des Ingrédients

Pour faciliter encore plus la vie des professionnels, la Chocolate Academy™ s'est concentrée sur trois applications principales. Ces recettes emblématiques sont souvent les best sellers des cartes de desserts :

- Mousses
- Gâteaux au chocolat
- Ganaches

[>> TÉLÉCHARGER L'ÉTUDE COMPLÈTE ET LES RECETTES <<](#)

Source : Source : Rapport Nielsen IQ : « Alimentation : comment nos habitudes alimentaires influencent notre comportement d'achat »

Source : Source : Global Data, COVID-19 recovery tracker Week 11.

***Source : Global Data, global, March 2021





#2

Retour aux Bases

Comment revenir aux bases ?

Communiqué de presse
Juin 2022



Rapide & Fantastique

Découvrez des méthodes de préparation pour gagner du temps, lorsque vous êtes en manque de personnel et d'espace dans votre cuisine.

- ✓ Facile à faire
- ✓ Gain de temps
- ✓ Rentabilité



Saveurs Nostalgiques

Faites revivre à vos clients les moments gourmands et réconfortants de l'enfance à travers des saveurs nostalgiques.

- ✓ Rassurant
- ✓ Hyper gourmand
- ✓ Sans culpabilité



Authenticité des ingrédients

Ajouter de la valeur à vos desserts en utilisant des ingrédients durables, moins transformés et locaux.

- ✓ Durable
- ✓ Moins transformé
- ✓ De saison

[>> TÉLÉCHARGER L'ÉTUDE COMPLÈTE ET LES RECETTES <<](#)

À SUIVRE :

RDV en octobre 2023 pour la troisième analyse du marché :
#3 Valoriser sa carte

À propos de la chocolate academy™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutant ou expert, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 Académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ Paris dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'Académie est menée d'une main experte par le brillant Chef Philippe Bertrand (M.O.F. Chocolatier - Confiseur).

