



LA gRANDE ÉTUDE DE LA cHOcOLATE AcADEMY™ FRANCE SUR L'AvENIR DE LA RHF **VOLUME #3 : vALORISER SA cARTE**

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 publié le **volume #1 : La VAE s'envole** et le volume **#2 : Le Retour aux bases**, la **Chocolate Academy™** présente aujourd'hui le **volume #3 : Valoriser sa carte**.

Cette étude est une réponse à une situation économique qui impacte toute l'Europe, les consommateurs ont modifié leurs habitudes d'achat, **cherchant chaque jour des compromis pour optimiser leur budget**. L'un des premiers postes de dépenses touché est malheureusement celui des loisirs, et en particulier celui des sorties. À l'heure où l'inflation est l'affaire de tous, les restaurateurs n'ont pas pu répercuter l'intégralité de ces hausses sur la carte.



Tout au long de cette étude, la Chocolate Academy™ France s'est attachée à apporter des éléments de réponses aux problématiques actuelles des professionnels :

- **Quelle stratégie adopter pour faire face à la plupart de ces augmentations tarifaires ?**
- **Comment rester attractif pour les clients ?**
- **Comment éveiller la gourmandise des clients afin qu'ils commandent un dessert ?**
- **Comment tenir la barre de la rentabilité dans ce contexte économique inédit ?**

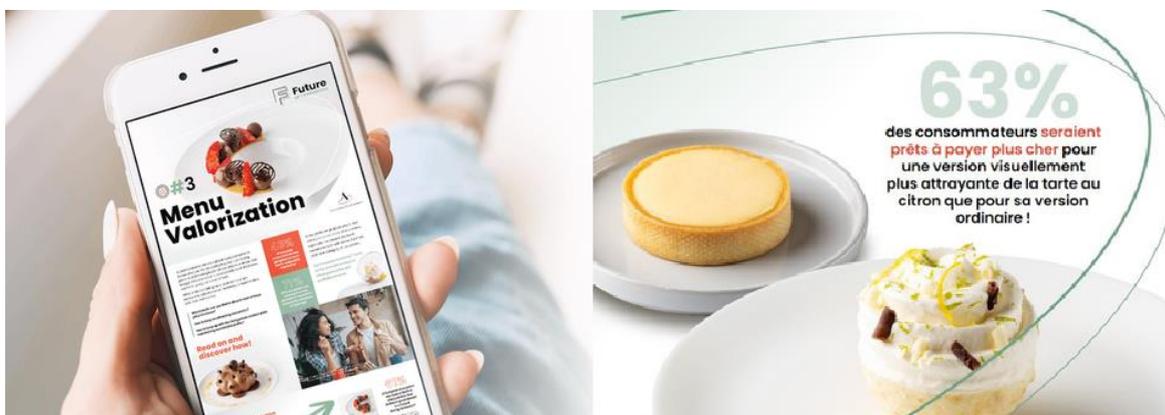
LIEN POUR
[TÉLÉCHARGER LE GUIDE](#)
[ET LES RECETTES EXCLUSIVES](#)



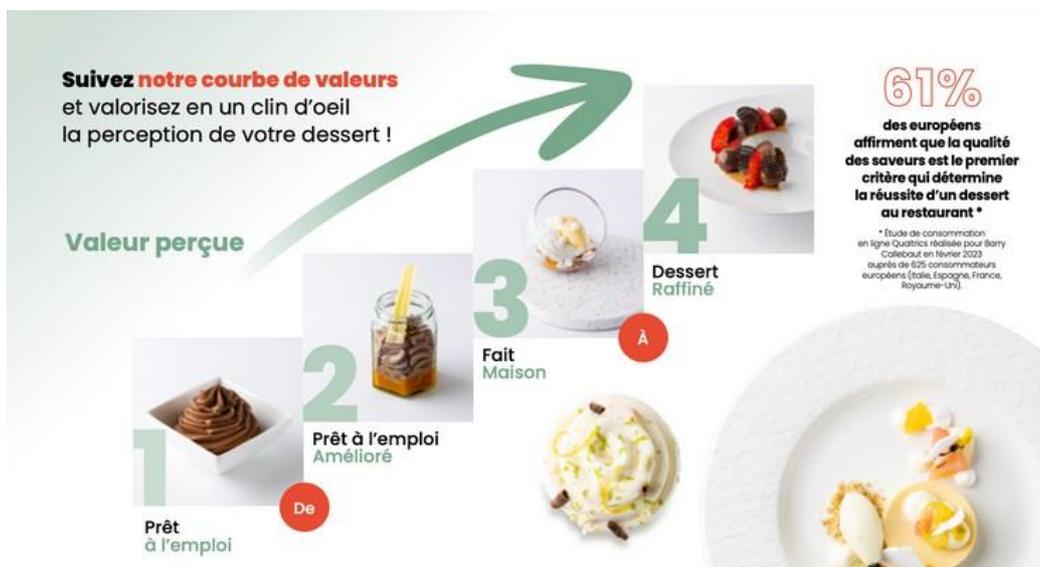
VALORISER SES DESSERTS EN TOUTE SIMPLICITÉ

Dans ce troisième volume la **Chocolate Academy™ France** s'est penchée sur la valeur perçue des desserts, particulièrement au niveau visuel. Démonstration grâce à 3 recettes phares : tarte au citron, cheesecake et mousse au chocolat, **déclinées en 4 versions** :

- **Dessert prêt à l'emploi**
- **Dessert prêt à l'emploi amélioré**
- **Dessert fait maison**
- **Dessert raffiné**



SUIVEZ LA COURBE DE VALEURS ET VALORISEZ EN UN CLIN D'ŒIL LA PERCEPTION DE VOTRE DESSERT !



Il est frappant de constater combien les petits détails peuvent faire toute la différence ! Avec cette étude, les professionnels vont pouvoir valoriser le prix de vente en utilisant les astuces des chefs et les atouts visuels.



#3

Valoriser sa carte



Pour rappel, au rythme d'une nouvelle étude par semestre, les professionnels bénéficient des précieux conseils de la **Chocolate Academy™ France** 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 !
- [Télécharger le volume #2](#) : Le retour aux bases
- [Télécharger le volume #3](#) : Valoriser sa carte
- [L'avenir de la RHF](#) : Pour accéder à ces études et s'inscrire pour recevoir les prochaines.



LIEN POUR
[TÉLÉCHARGER LE GUIDE
ET LES RECETTES EXCLUSIVES](#)

À SUIVRE :
RDV EN 2024 POUR LA QUATRIÈME ANALYSE DU MARCHÉ :
#4 LA FLAMBÉE DU DIGITAL

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).



La RHF
de demain
Qualité sans son évolution d'ici 2025



**MoNA
LISA**