


Paroles de chefs : Inspirations culinaires

Quelles sont les tendances culinaires qui inspirent les chefs ? Qu'attendent-ils de leurs fournisseurs ? Comment perçoivent-ils leurs clients ?

Une étude unique destinée aux décideurs marketing et chefs de produits de l'industrie agro-alimentaire, aux distributeurs et aux chaines de restauration commerciale.

- ✓ **Identifier les attitudes et comportements des chefs sur les tendances**
- ✓ **Comprendre les attentes des chefs et leur perception des consommateurs**
- ✓ **Identifier les fournisseurs privilégiés**
- ✓ **Identifier les médias référents et les sources d'inspiration**
- ✓ **Connaitre et comprendre les 4 grands profils des chefs et la vision de leur métier**

➔ En bref, identifier les facteurs clés de succès d'un nouveau produit en Restauration Commerciale



Paroles de chefs : Inspirations culinaires

Une étude unique sur les attentes des chefs et leur vision des tendances du marché

Étude conduite en mars - avril 2013 par Food Service Vision pour le compte des Editions de la RHF (Le Chef, BRA, L'Industrie Hôtelière, …).

- **Une analyse complète des comportements des chefs par rapport aux tendances :**
  - Comment voient-ils leurs clients ? Que perçoivent-ils de leurs attentes ?
  - Quelles sont les tendances présentes aujourd'hui dans leurs offres (produit / service) ? Et quelles sont les tendances de demain ?
  - En cuisine, sur quoi innovent-ils (texture, cuisson, recette …) ? Quelles sont les tendances en développement, en recul ?
  - Où trouvent-ils leur inspiration ? Quels types de cuisines les inspirent ?
  - Qui sont leurs fournisseurs les plus proches ? Quelles sont leurs attentes de services vis-à-vis des fournisseurs ?
  - Qui sont les chefs qui innovent ? Sur quels axes innovent-ils ? Quels sont les différents profils de chefs identifiés ?

- **La méthodologie de l'enquête :**
  - **Phase qualitative :** Interviews approfondies chefs auprès de 14 **grands noms de la restauration gastronomique et de grandes brasseries** afin de comprendre leurs enjeux.
  - **Phase quantitative**
    - **Cible :** 500 chefs exerçant leur activité dans un restaurant commercial indépendant en France **Echantillonnage :** représentativité assurée par la méthode des quotas (type d'établissement, tickets moyens, nombre de couverts, région, …).
    - **Lecture des résultats par cible :** Restaurants gastronomiques, Restaurants traditionnels à table, Brasseries
    - **Mode de recueil :** questionnaire téléphonique
    - **Terrain d'enquête :** Mars - Avril 2013
    - **Rapport :** 150 pages

FOOD SERVICE VISION

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74 - www.foodservicevision.fr





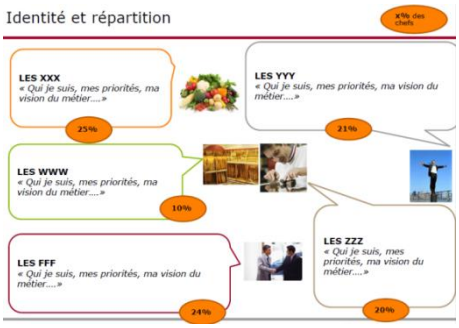
Paroles de chefs : Inspirations culinaires

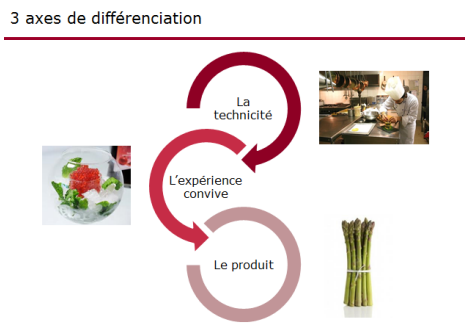
A propos de Food Service Vision : Cabinet de conseil stratégique et d'études, spécialisé en consommation hors domicile, pour les acteurs qui souhaitent se développer sur ce marché.
Visitez notre site www.foodservicevision.fr / Tél : 04 37 45 02 65

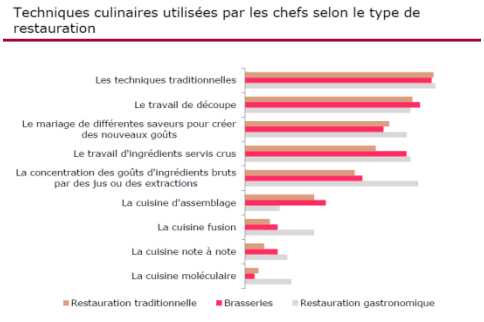
Plan du rapport :

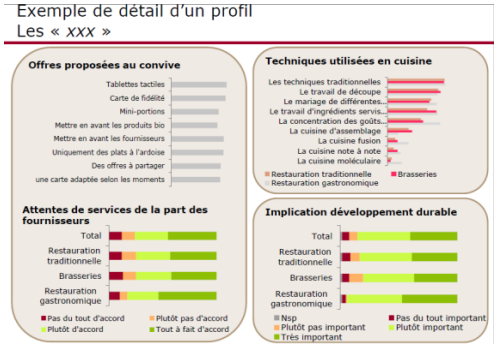
- Synthèse générale
- Résultats détaillés :
  - **Les convives vus par les chefs**
    - Comportements autour de moments de restauration
    - Attentes sur l'offre, les services et l'information
  - **Les pratiques culinaires tendances et leur évolution perçue**
    - Sur l'offre : la carte, la salle
    - En cuisine : les techniques culinaires (techniques globales, Cuisson, Texture), le développement durable
  - **Les sources d'inspiration des chefs aujourd'hui et demain**
    - Les origines inspirantes (pays, cuisine, leader d'opinion…)
    - Les médias sources d'inspiration
  - **Les fournisseurs de la restauration vus par les chefs**
    - Perceptions et attentes
    - Evaluation de la proximité avec les fournisseurs majeurs
  - **La typologie exclusive des chefs selon leur identité culinaire**
    - 4 profils de chefs détaillés sur les dimensions :
      - Leur vision des consommateurs / Leurs pratiques culinaires et leurs visions des tendances
      - Leurs sources d'inspiration / Leur visions des fournisseurs, médias privilégiés
    - Recommandations : offre / actions marketing et commerciales sur la cible
  - L'ensemble des **résultats par cible métier** : restauration gastronomique - traditionnelle - brasseries

Exemples de données issues du rapport :









SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74 - www.foodservicevision.fr





Paroles de chefs : Inspirations culinaires

BON DE COMMANDE

Merci de compléter et de faxer cette page au 04 37 45 49 74

Rapport « Paroles de chefs : Inspirations Culinaires »
Tarifs 2013

☐ **Je souhaite recevoir l'étude : « Paroles de chefs : Inspirations Culinaires »**
Une version au format PDF - Livraison par messagerie –
Prix 4 950 € HT
+ Une présentation orale de l'étude : 950 € HT

Total = 5 900 € HT

☐ **Je souhaite recevoir l'étude : « Paroles de chefs : Inspirations Culinaires »**
Une version au format PDF - Livraison par messagerie
Prix 4 950 € HT
Sans présentation orale

Total = 4 950 € HT

Résultats de l'étude disponibles à partir du 10 décembre 2013.

Nom et Prénom :

Société :

Adresse :

Email :

Tél :

Date :

Signature et tampon :

Conditions de règlement : 100% à réception. Règlement à 30 jours date de facture

FOOD SERVICE VISION

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74 - www.foodservicevision.fr