



MAISON DES CHEFS

depuis 2017

«Vous voyez comme la vie est belle
devant une table bien mise.» Euripides

Summary des Études de marché et de tendances.
La haute gastronomie est le sommet du « Mégatrend Food »

«Une invitation est
synonyme d'estime et
offre beaucoup de
temps pour la
discussion»

«La haute cuisine est le
filtre de l'unicité, de
l'innovation et de la
qualité sans compromis.

L'expérience du client
comprend l'émotion,
l'apprentissage, la
connaissance, le partage.»

«Dis-moi ce que tu
manges, et je te dirai
qui tu es - cette phrase
s'applique comme
jamais auparavant»
(de l'étude du GDI)



Résumé

«Les 3 «T»: Trust, Transparency and Taste»

(Des études)

Haute gastronomie:

- c'est l'expérience culturelle pour laquelle on prends volontiers le temps de la partager.
- combine de manière fiable les tendances, d'expérience, d'authenticité, de « Slow Travel » et de la durabilité
- représente six des conditions requises pour un supplément de prix, c'est-à-dire sur la base desquelles les clients sont prêts à payer un supplément (origine / Swissness, local / régional, naturel / frais, thèmes / concepts d'expérience, saisonnalité, fait maison / fait main)
- offre des possibilités de communication précise avec les groupes cibles, une valeur ajoutée personnelle et un contenu hautement émotionnel

«Confiance, transparence et goût. Celui qui combine ces éléments jouera un rôle dans l'avenir de l'alimentation et de la gastronomie.» Cette citation résume ce que confirment en détail les études actuelles sur les tendances de la gastronomie, du marketing, du développement social et de la numérisation.

La nourriture est un merveilleux moyen d'exprimer l'individualité

Rien ne le prouve mieux que le fait qu'aucun autre sujet ne produit autant d'images sur les médias sociaux et Internet que la nourriture.

La gastronomie, c'est la culture

Ferran Adria¹, l'un des chefs les plus influents d'aujourd'hui, décrit la haute gastronomie comme une expérience culturelle et l'assimile aux musées, à la musique et aux beaux-arts en général. Cette compréhension artistique exprime le fait qu'il ne s'agit pas seulement de nutrition. Tout comme une chanson touche l'âme, un tableau enchante le regard ou un poème exprime des sentiments, ainsi les grands gastronomes tentent d'inspirer des émotions et de faire appel à plusieurs sens à travers leurs créations. Ils permettent à l'hôte de vivre des expériences uniques. Le grand Chef Juan Roca² compose des plats pour en faire une œuvre d'art totale. Le menu élaboré avec des couverts conçue spécialement pour l'occasion, un concept de lumière et d'espace ainsi que de la musique ouvre tous les sens. Pour cela, il recherche la coopération avec d'autres artistes. L'Italien Massimo Bottura³ crée des plats avec des noms comme "Une anguille remonte le Pô à la nage". Il apporte ainsi l'originalité gastronomique et culturelle de l'Emiglia Romagna dans l'assiette. Dans la vieille maison de la ville de Modène, de l'art moderne placé avec goût et des pièces discrètes, agréables et accueillantes permettent d'ouvrir les sens de ses hôtes.

Avec leurs créations et leurs concepts uniques, les meilleurs traiteurs suisses sont au même niveau.



«La coopération durable avec la haute gastronomie est une opportunité d'investissement sûre dans le segment haut de gamme.»

Il y a actuellement 118 chefs étoilés en Suisse. Vous l'auriez su?


La MAISON DES CHEFS est conçue pour permettre aux marques et aux institutions suisses d'utiliser ces expériences de manière concrète et individuelle. L'agence de création travaille exclusivement avec la haute gastronomie suisse. Nous plaçons ainsi nos activités en tête du « mégatrend Food".

Nous offrons à nos clients des possibilités de coopération à l'échelle nationale avec les meilleurs de ce métier. Nous créons pour vous et vos clients "l'expérience haute cuisine suisse" - humaine et économique, durable et émotionnelle.

¹ Ferran Adria, vormal Restaurant el Bulli, ² Juan Roca, El Celler de Can Roca, ³ Massimo Bottura, Osteria Francescana

Nous sommes à votre disposition pour de plus amples informations sur les études et pour un entretien personnel sur les coopérations pertinentes pour votre entreprise et créatrices de valeur.

Prenez contact avec nous !



L'agence MAISON DES CHEFS transmet des idées et des concepts, de manière précise et appropriée en termes d'efforts et de coûts.

(Des études)

Haute gastronomie:

- est le filtre de l'unicité, de l'innovation et de la qualité sans compromis
- L'expérience de l'invité comprend l'émotion, l'apprentissage, la connaissance, le partage
- Manger ensemble est un acte culturel et social profondément enraciné
- est à la fois un lieu de rencontre et une vitrine culturelle, où se créent des émotions et s'approfondissent les relations
- Ouvre des portes pour une forte fidélité à la marque



Le potentiel d'expérience de la haute gastronomie suisse est énorme

- Les experts de l'enquête germano-suisse connaissent en moyenne 28 chefs ou grands restaurants (15 points ou plus). Les personnes interrogées de Suisse romande connaissent en moyenne 42 chefs cuisiniers ou grands restaurants (15 points ou plus).
- En Suisse, il y a actuellement 150 restaurants avec 16 points Gault&Millau ou plus et 118 restaurants avec des étoiles Michelin. C'est le pays avec la plus forte densité d'étoiles au monde.

Études

Les tendances les plus importantes du point de vue des clients

La valeur de l'expérience culinaire

Le triomphe des émotions

Consumer Megatrends

Summit W2F 2018

Mégatrend Nutrition Alimentation & Santé 2018

Food is Eating my Life

Value Proposition «Haute Cuisine Suisse»

Éditeur/source

Food Service Schweiz 2018

Suisse Tourisme au salon «TERROIR 2017»

Zukunftsinstitut GmbH, août 2018

5 Megatrend Clusters de Marion Marxer, (Trendwatching.com/HWZdigital.com)

EHL Ecole Hôtelière Lausanne, [Think Tank Summit «Windows to the Future»](#) Key Note Quotes

Yougov Institut d'études de marché Allemagne

European Food Trends Report 2017 (GDI Gottlieb Duttweiler Institute)

MAISON DES CHEFS Enquête auprès d'experts de l'environnement B2B, Suisse alémanique et romande

CONTACT

www.maisondeschefs.ch

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)



Martina Anderberg, directrice d'agence

Email, H: +41 79 314 84 24



Christian Schmed, conseiller

Email, H: +41 079 456 53 80

Adresse:

MAISON DES CHEFS, c/o DARWIN Insights und Strategien GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich