

# Foodiclopédia

CAHIER DE TENDANCES OPÉRATIONNEL FOOD & BEVERAGE



**COUP D'ŒIL :**  
**LES ÉVÉNEMENTS**  
**ET SORTIES FOOD**  
**DU MOMENT**

## # 1

**QUAND LA FOOD**  
**LAISSE PLACE**  
**AU BEVERAGE**

Découverte de l'art du café,  
des craft beers et des cocktails.  
Le pairing, la grande tendance 2019

## # 2

**LE RENOUVEAU DES**  
**MÉTIERS DE BOUCHE**

Une envie de transparence  
et la tendance du Made in France.  
Un tour sur les Food Markets  
et «grocerant»

## # 3

**LES NOUVEAUX CODES**  
**DES RESTAURANTS**  
**DE CHAÎNE**

A la rencontre de chaînes  
plus personnelles ayant  
une réelle identité

# Foodiclopédia



**DEPUR Expériences**  
131 Boulevard Sébastopol  
75002 Paris

**Imprimé en France par**

Opéra Print

**Rédacteurs**

Depur Expériences

**Mise en page par**

Héloïse Moccacico

**Contact**

contact@depurexperiences.com

**Réseaux**

Instagram : @depurexpériences

Facebook : @depurexpériences

Linkedine : @depurexpériences

© 2019 DEPUR Expériences

**No part of this publication may be reproduced, distributed or transmitted in any form or by any means, including photocopying or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission.**

www.depurexperiences.com

# May the food Be with you



NENI Restaurant -  
25Hours Bikini Hotels - Berlin  
Menu Balagan :  
Multiples assiettes à partager

## DEPUR IN-VIVO

Tout d'abord, bienvenue ! Bienvenue chez DEPUR Expériences ! Et oui, nous profitons de ce bon moment partagé pour vous annoncer (pour ceux qui avaient raté la news) que DEPUR Consulting devient DEPUR Expériences. Alors pourquoi vous nous direz ? Si si, on le sait bien, vous allez nous poser la question...et vous avez bien raison parce que ce changement veut dire beaucoup pour nous.

Depuis sa naissance, DEPUR a toujours mis l'expérience client au coeur de ses projets (always customer et collaborator centric). Nous décortiquons l'expérience clients pour étudier et mettre en place chacune de ses composantes. Celles-ci ayant pour unique et seul objectif d'éveiller vos 5 sens.

Le sensoriel est au coeur de l'expérience client en restauration, et c'est avec cette vision que nous avons à coeur de vous faire vivre nos projets communs pour unir nos forces au service de la performance.

Du story-telling à la musique en passant par le service, l'art de la table, l'offre Food & Beverage et son déploiement opérationnel, nous souhaitons vous faire vivre ces expériences pour vous les approprier, avant de transmettre cette expérience à vos équipes et vos clients.

Le consulting est une expérience, partager une expérience agréable revient à donner un conseil, celui de la vivre à son tour.

## FOODICLOPÉDIA KÉSAKO ?

Toujours dans cette vision expérientielle, nous voulions partager avec vous notre analyse du marché, nos insights, nos réflexions mais aussi nos bons plans et contacts. Le marché est en constante mouvance et innovation. Des choses se passent et il ne faut pas les laisser passer.

C'est dans cette optique que nous avons réalisé Foodiclopédia, pour vous mettre en main un cahier de tendance opérationnel. Vous y retrouverez des décodages de tendances, rythmés pas les 5 sens et les composantes de l'expérience clients, alimentés par nos bons plans et contacts fournisseurs.

Bienvenue dans cette première édition de Foodiclopédia !

DEPUR Team

# Programme

06

Présentation de l'équipe  
DEPUR Expériences

08

La Maison DEPUR  
Retour sur nos derniers  
événements

10

## Tendance #1

### Quand la food laisse place au beverage

Les codes s'inversent et la boisson s'invite avant l'assiette. On découvre l'art du café, du cocktail et de la craft beer. La grande tendance 2019 : le Pairing ! Découvrez ces établissements qui ont pris le tournant de cette nouvelle expérience.



38

## Tendance #2

### Le renouveau des métiers de bouche

Place à la transparence favorisée par le Made in France. Un coup d'oeil sur les Food Halls et Food markets ainsi que ce nouveau mode de restauration, les "grocerants".



54

Case Study

56

Synthèse Benchmark

58

Book Fournisseurs

52

## Tendance #3 Les nouveaux codes des restaurants de chaînes

Une analyse des nouveaux codes de la chaîne. Plus personnelle, une réelle identité et une approche nouvelle pour attirer et fidéliser les clients.



60

Culture Food  
Coup d'œil sur la culture food  
2019

62

Dictionnaire Foodiclopédia  
Lexique du nouveau vocabu-  
laire Food & Beverage

# Depur Team

Photographs by Dov Adjedj

Foodiclopedia



**DAN CEBULA**  
Fondateur



**MATTHIEU GAGGIO**  
Chef de projet



**CORINNE OPPENHEIM**  
Chef de projet



**DAMIEN FERRIÈRES**  
Chef de projet



**PATRICK BECAN**  
Chef Culinaire



**LAURE ETIENNE**  
Office Manager



**CAMILLE BLOCH**  
Chargée du rayonnement



**MARIE-PIERRE MEMBRIVES**  
Office Manager



**DELPHINE BACRI**  
Office Manager

Que s'est-il passé ?

Jeudi 11 Octobre  
2018 - **Bench  
& Breakfast**

Au programme, un débat sur le thème de la digitalisation. La question : La digitalisation va-t-elle prendre le dessus sur l'humain en restauration ? Le débat a fait ressortir le problème de fond, la formation des employés... Fidéliser les employés fidélisera les clients !



Jeudi 15 Novembre  
2018 - **Apéritivo**

Au programme, la grande tendance du Pairing. Plusieurs de nos partenaires étaient présents, tels que Citadelle, Archibald, Vintage Spirit Garage, Lagunitas et La Reine Mer, afin de nous faire découvrir des associations plus surprenantes et innovantes les unes que les autres.



Jeudi 29 Novembre  
2018 - **Inauguration  
Halle Quatre**

La Team DEPUR est très fière de présenter l'un de ses projets aboutis, Halle Quatre, se trouvant au Novotel de la Gare Montparnasse (Paris). Un espace de vie et de partage où se mêlent convivialité, gourmandise et des produits de l'Ouest. On part de la Gare Montparnasse jusqu'au Pays Basque en passant par la Normandie, à la rencontre des producteurs.



# Maison Depur

*Venez prendre un café !*