

RÉVISER SES CLASSIQUES

DESSERT Alors que va s'ouvrir sur le Sirha l'une des plus incroyables compétitions pour les pâtisseries, *La Revue des comptoirs* a repéré pour vous les nouveautés qui vous permettront de vivifier votre carte des desserts. Car figurez-vous que nous sommes les plus gros consommateurs européens de desserts ■. Six fois sur dix, quand un Français mange au restaurant, il commande un dessert. Un record en Europe – à égalité avec les Italiens et les Espagnols – et une bonne raison donc de soigner son offre et de la faire vivre. CHD Expert a ainsi passé à la loupe les habitudes des Européens en la matière et dévoile les péchés mignons de nos compatriotes. Le cabinet d'analyses a dressé le top 5 des plus commandés en hors domicile. Le fondant au chocolat caracole en tête, suivi de l'indétrônable café gourmand, puis de la mousse au chocolat, de la crème brûlée et de la glace... Et si l'on devait retenir une donnée de cette étude, ce serait celle-ci : le critère le plus important pour le client est que le dessert soit fait-maison. Nicolas Nouchi, directeur des études de marché, dessine des pistes à suivre : « *Il y a plusieurs angles d'attaque pour le restaurateur qui souhaite améliorer son taux de prise : intégrer le dessert dans sa formule, positionner son café gourmand à un tarif plus intéressant que le dessert classique, demander à la salle de relayer la proposition et la qualité des desserts et ce, idéalement, avant la fin du repas pour que le consommateur puisse anticiper son choix, envisager l'avenir avec, quand cela semble possible, des menus digitaux...* ». Côté inspiration, suivez le guide. PAR NOEMI LECOQ



PRÊTS À SERVIR

Collection givrée de fin d'année

Avalanche de nouveautés du côté de la Compagnie des desserts. Côté praticité, le créateur de plaisirs glacés a imaginé pas moins de sept desserts à servir quelques minutes seulement après la sortie du congélateur. Dans la mouvance des fêtes de fin d'année, on retiendra la boule yuzu passion telle une décoration, le petit baba de Noël et l'incontournable mont-blanc glacé... Le MOF Philippe Urraca, LE spécialiste de la profiterole, a créé un chou craquelin enrobant un parfait à la vanille à personnaliser selon l'envie, grâce aux sauces ganache chocolat, caramel salé et praliné. Le chef pâtissier a décliné sa création dans un chou parfait vanille. Enfin, pour répondre aux attentes des chocolat addicts, la Compagnie des desserts a mis au point un lingot chocolat praliné mariant une crème glacée chocolat lait noisette avec un enrobage chocolat, et le T parfait chocolat (rappelant l'icône chocolat suisse triangulaire) qui cache sous sa coque de chocolat noir un parfait glacé au café.

■ Sirha stand 3061