



Promouvoir les usages culinaires des Produits Laitiers (et tout particulièrement du beurre) en développant des partenariats medias de diffusion

Produire les contenus culinaires nécessaires





Renforcer la
dimension
gastronomique du
beurre en faisant
émerger des
tendances culinaires



2 enfants de 8 et 11 ans

Réalisent la recette
des flans aux œufs

Avec un cuisinier qui les aide à
identifier le rôle des ingrédients ...



... des œufs, du lait, du
sucre ... dans la recette

On mélange, on chauffe, on verse, L'échange s'installe, on goûte,
on emploie des termes techniques. on parle des saveurs, des textures.



Tournage video culinaire



Photographie
Franck Hamel



Illustration et
graphisme
Virginie Brégeon



Décryptages
d'innovation en
partenariat
avec le CFIA et
MDD Expo



À la Carte

Côté salé

SANDWICH GOURMAND ou WRAP 3,95€
 SALADE DU JOUR (LA PART) 1,95€
 SALADE 3 PRODUITS 4,30€
 SOUPE DU MOMENT 2,95€
 TARTE DU JOUR (+ MESCLUN) 4,50€
 PLAT DU JOUR 7,50€

LES IDÉES RECETTES
 «d'Alexandra»
 TARIFS SELON LES RECETTES

Côté cave

EAU PLATE ou PÉTILLANTE 80cl 1,50€
 CIDRE BRETON 28cl 2,20€
 JUS DE POMME ARTISANAL 28cl 2,50€
 BIÈRE BRETONNE 33cl 3€
 VINS AU VERRE 18cl 2,50€
 CAFÉ 1,20€
 GRAND CAFÉ 1,65€
 CAPPUCINO 1,75€
 THÉ, INFUSIONS 1,85€

Côté sucré

FROMAGE BLANC 2,15€
 SALADE DE FRUITS FRAIS 2,15€
 PETITE GOURMANDISE 2,15€
 GRANDE GOURMANDISE 2,60€
 BISCUITS 1,30€



La Formule 7,20€







SANDWICH GOURMAND ou SALADE 3 PRODUITS ou WRAP + FROMAGE BLANC ou PETITE GOURMANDISE ou SALADE DE FRUITS FRAIS + EAU PÉTILLANTE (80cl) ou EAU PLATE (60cl) ou CIDRE BRETON (28cl)



La Formule Goûter

3,00€ CAFÉ + PETITE GOURMANDISE
 3,50€ THÉ ou CAPPUCINO + PETITE GOURMANDISE

PETITE CARTE PATISserie
 TARIFS SELON LES RECETTES

Comptoir d'Essai-Boutique
 130 clients par jour en moyenne

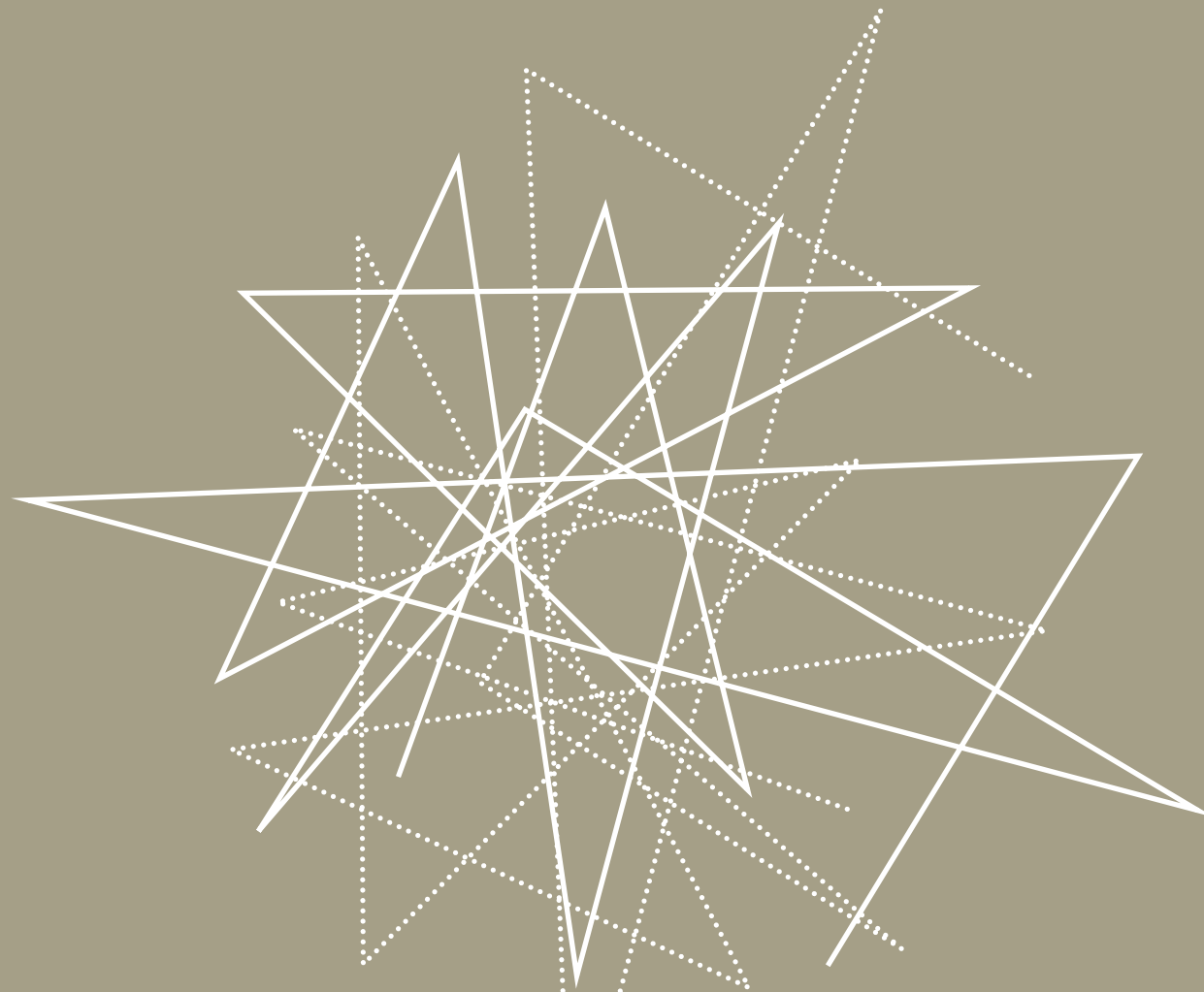




Restaurant d'Essai
Une carte courte et des menus du jour créatifs
60 couverts en moyenne



UNE EQUIPE
“RMD”, QUESACO ?



croisements #5



Tugdual, un cuisinier
artiste, spécialiste de
la cuisine des
sensations

Marie, une
spécialiste en
ingénierie culinaire
et analyse
sensorielle

Yannick, un cuisinier
créatif qui conçoit
« sous contrainte »
de R&D

+ profils de cuisiniers +++
+ ingénieurs agro
+ nutritionniste
+ profils créatifs / design
+ sociologues ethno-marketing
+ spécialistes communication
+ experts associés

Samuel, un cuisinier qui
a travaillé en restauration
collective et qui maîtrise
les audits

Un cuisinier qui a aussi
une formation en com' et
qui connaît bien la cuisine
ethnique / fusion



EXPLORER



INNOVER



TRANSMETTRE



1 DÉCRYPTER LES
USAGES CULINAIRES

2 GÉNÉRER
DES IDÉES



3 CRÉER DE
NOUVEAUX PRODUITS

4 TESTER ET
APPROUVER



5 (SE) FORMER
À LA CARTE

6 BÂTIR LES
RÉPUTATIONS

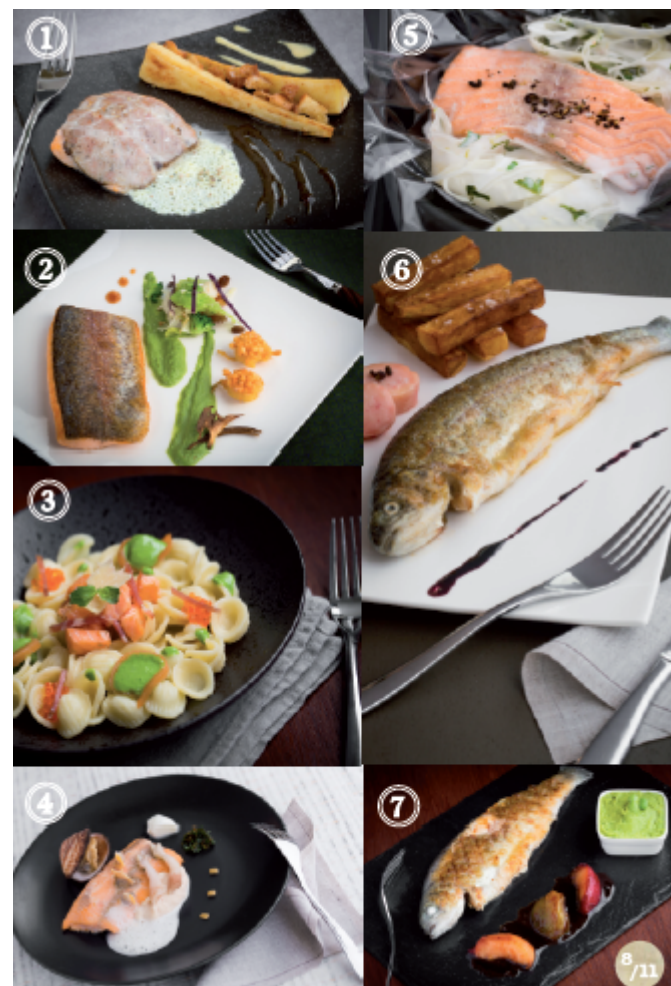
une approche transversale et des
expertises croisées





Graphisme : Virginie Brégeon

Crédit Photo : Franck Hamel

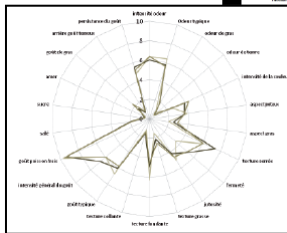


CIPA, Comité Interprofessionnel des
produits d'aquaculture





Crédit Photo :
Emeline Brouard
Franck Hamel

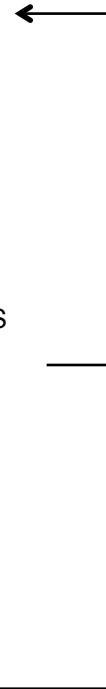


TEST CULINAIRE										
TRUITE - ACTION 1					TECHNIQUE DE COUSSEON - ÉVALUATION & SÉLECTION					TEST DESCRIPTIF
Exécutant	P. JADEAUX	Adhérent	non	Espèce	Truite	Phase Culinaire	T. DÉBENTRÉ	Phase Marketing	P. JADEAUX	
Date	27/03/2012	Type projet	Coût de revient	Origine	Étrangère	Phase R&D	M. GARNY	Phase Études	P. CLOCHARD	
Présenté(e)	Pr. TO. MUG	Technologie	Frais	Ségement	Fillet (petit / grand)					
Coût de revient	V. SHABRO	Répartition	juil-12	Circuit	Public / professionnel					

FILET	
PAPILLOTE	
Désignation	poisson frais - filet d'achan parasite
Aspect	bonne couleur orange
Texture	bonne
Saveur	
Arôme	

DESCRIPTION / RECOMMANDATION	
description	fabriquer une papillote de légumes composée de carottes, poireaux, préparer une truite de papier cartonnée mettre au centre la papillote de légumes et poser le filet, assaisonnement de fleur de sel
Arôme	bonne odeur sucrée - ajouter un peu d'ail - faire avec un bon vin blanc, servir la papillote avec une petite sauce à l'ail et au beurre - réduire à ébullition - réduire à ébullition - cuisson de 3 à 5 minutes selon épaisseur du filet
Aspect	bon
Texture	bonne
Saveur	bonne
Arôme	bonne

- 1 DÉCRYPTER LES USAGES CULINAIRES
- 2 GÉNÉRER DES IDÉES
- 3 CRÉER DE NOUVEAUX PRODUITS
- 4 TESTER ET APPROUVER
- 5 (SE) FORMER À LA CARTE
- 6 BÂTIR LES RÉPUTATIONS



Enrichit le questionnaire



ÉCRITURE CULINAIRE

Bar et tomate confite

PUBLIC : UNE RECETTE POUR TOUS, Y COMPRIS LES ENFANTS

Il est souvent difficile de tout dire en quelques mots. La problématique est la même en cuisine. Comment magnifier le bar en le préparant avec des ingrédients simples, peu nombreux mais bien pensés? La recette bar et tomate confite propose un parti-pris culinaire astucieux. Quoi de plus délicat qu'un poisson? Quoi de plus tendre qu'une tomate? Le mariage est heureux. Pour cet événement, le bar s'apprête des notes torrifiées de la grillade. De son côté, la belle tomate se fait confire entière avec de l'huile d'olives, du citron et du sucre Rapadura : "Le but, c'est de la confire longtemps, tout doucement". Et derrière, "il n'y a pas forcément besoin de grand-chose". Le radis vient ajouter son croquant et son piquant à la cérémonie. Le pain frit, quant à lui, amène du croquant et de la surprise : "C'est une recette autour du bar que j'adore parce qu'elle est simple et elle est pleine d'arômes".

La touche champêtre de ce mariage estival vient des variantes de vert apportées par les petites feuilles de radis, celles de moutarde, celles de basilic, puis par la ciboulette et ses fleurs. Les mariés sont simplement beaux, juste heureux d'être là, posés au centre de l'assiette. Que le bal (des sens) commence.



1 DÉCRYPTER LES USAGES CULINAIRES

2 GÉNÉRER DES IDÉES



3 CRÉER DE NOUVEAUX PRODUITS

4 TESTER ET APPROUVER



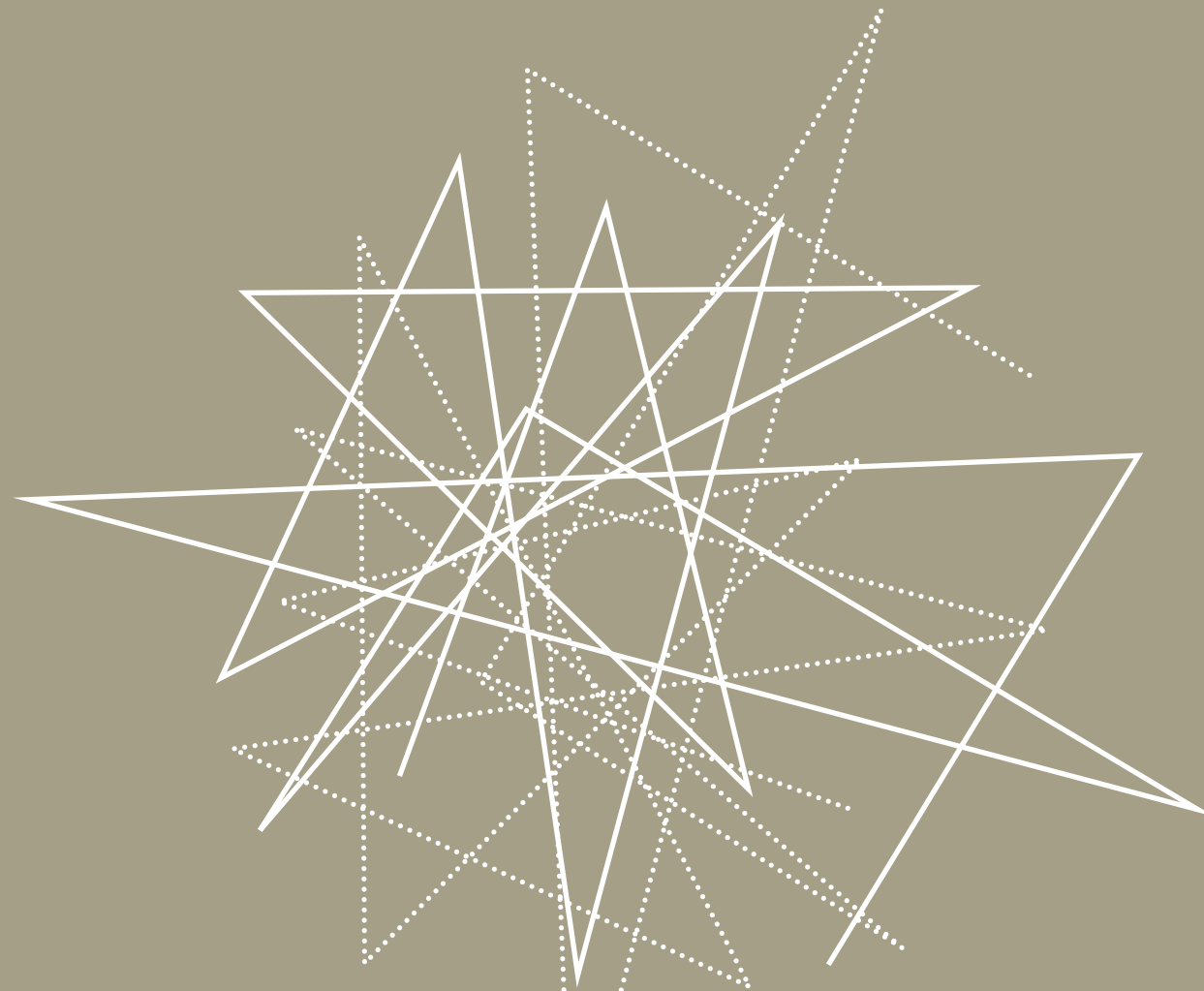
5 (SE) FORMER À LA CARTE

6 BÂTIR LES RÉPUTATIONS

Participe à la transmission



LE STATUT
DES CHEFS ET DE LA
CULINARITE



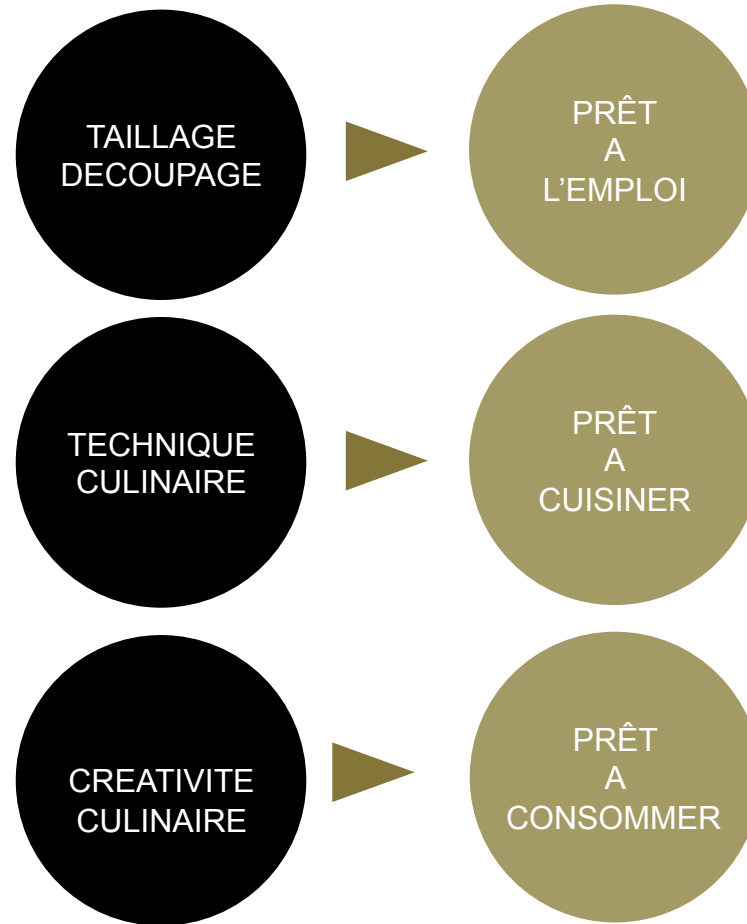
croisements #6





Le rôle central de la culinarité
2/3 des innovations alimentaires relèvent de savoir-faire et
de la créativité culinaires





La culinarité (savoir-faire + créativité culinaires)
> **3 leviers pour innover avec les Chefs !**

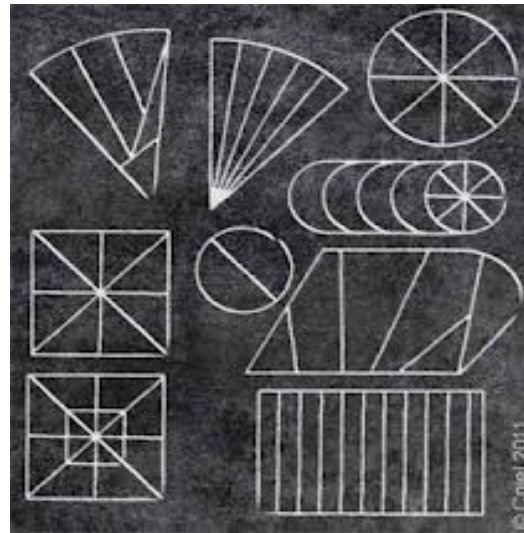


« Tailler / découper » 1^{er} levier pour innover !

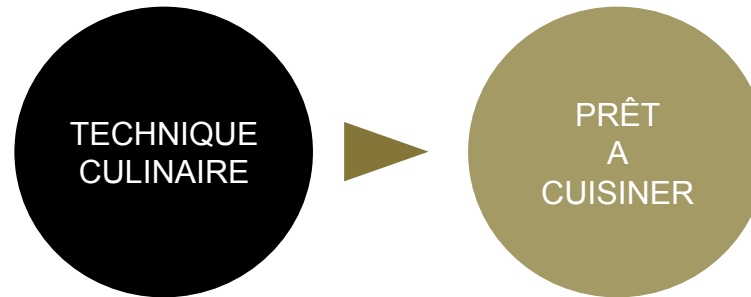
TAILLAGE
DECOUPAGE



PRÊT
À
L'EMPLOI



Les techniques culinaire 2^{ème} levier pour innover !



La créativité du Chef

3^{ème} levier pour innover !



CREATIVITE
CULINAIRE



PRÊT
A
CONSOMMER





Les relations entre Chefs et IAA

- Le chef comme « sujet d'observation »
- Le chef comme source d'inspiration
- Le chef générateur d'idées
- Le chef créateur de solutions culinaires
- Le chef comme référent du prototype lors de la phase de transfert industriel
- Le chef comme évaluateur
- Le chef comme concepteur-redacteur
- Le chef comme formateur
- Le chef comme porte parole
- Le chef comme signature de la marque



EXPLORER

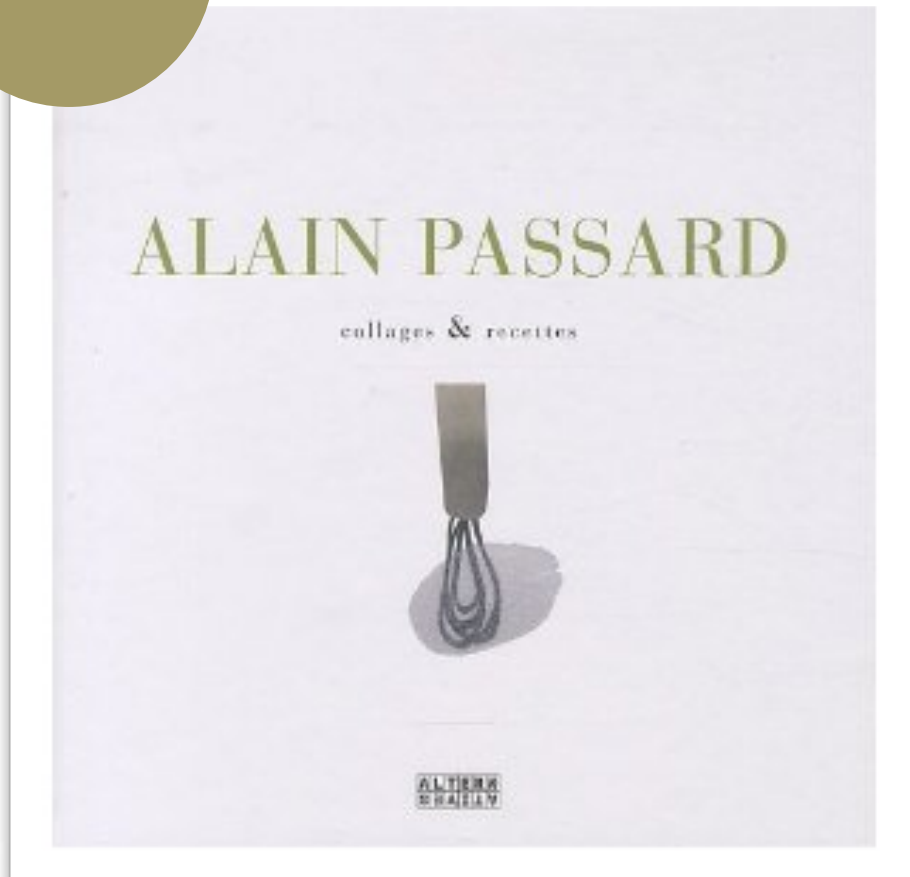


Le Chef comme sujet d'observation

- Explorer les pratiques et représentations des professionnels de la cuisine
- Appréhender les enjeux et les contraintes de la restauration gastronomique, traditionnelle indépendante, traditionnelle concédée, snacking indépendante, snacking concédée, collective...
- Repérer des usages nouveaux, des détournements, des attentes insatisfaites...
- Proposer des modélisations pour stimuler la démarche d'innovation



EXPLORER



Le Chef comme source d'inspiration

- Faire de la veille (presse professionnelle, ouvrages culinaires...)
- Aller à la rencontre des chefs sur les salons
- Proposer aux chefs de nouveaux espaces de partage et de création (ex. Master Class Grands Chefs)



GÉNÉRER
DES IDÉES



Le Chef générateur d'idées

- Organiser des séances de créativité avec des chefs
- Organiser des défis créatifs
- Encourager les croisements
 - un chef de la restauration collective avec un chef de la restauration gastronomique
 - un chef en binôme avec un artiste
 - un grand chef japonais qui vient cuisiner des produits bretons
 - (...)



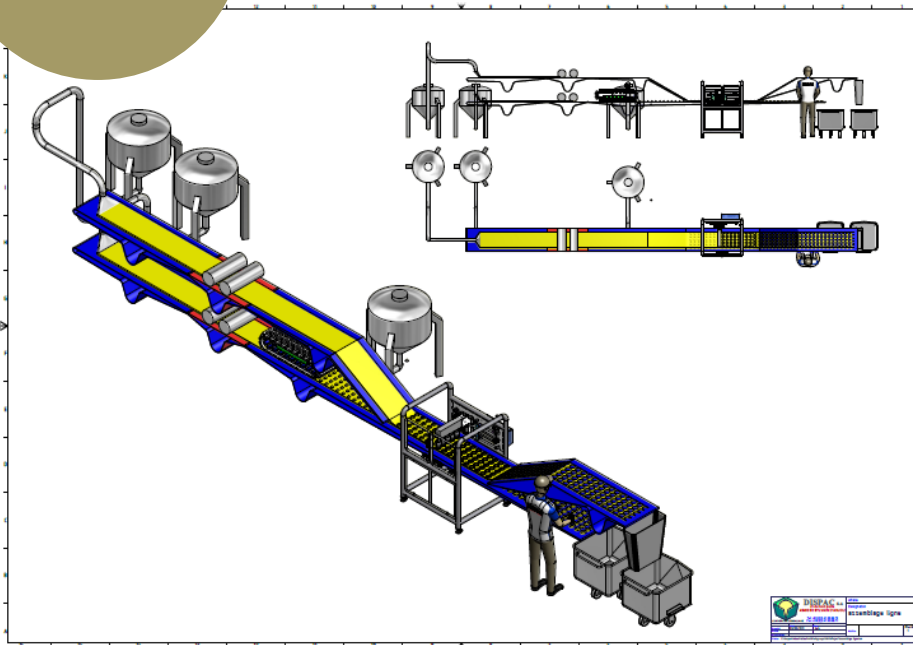


Le Chef créateur de solutions culinaires

- Analyse des champs d'application culinaire
- Analyse « experte » de la concurrence
- Sourcing de matières premières
- Conception de recettes originales
- Travail de formulation avec un chef et un ingénieur R&D, avec prise en compte des contraintes associées au transfert industriel



CRÉER DES
SOLUTIONS

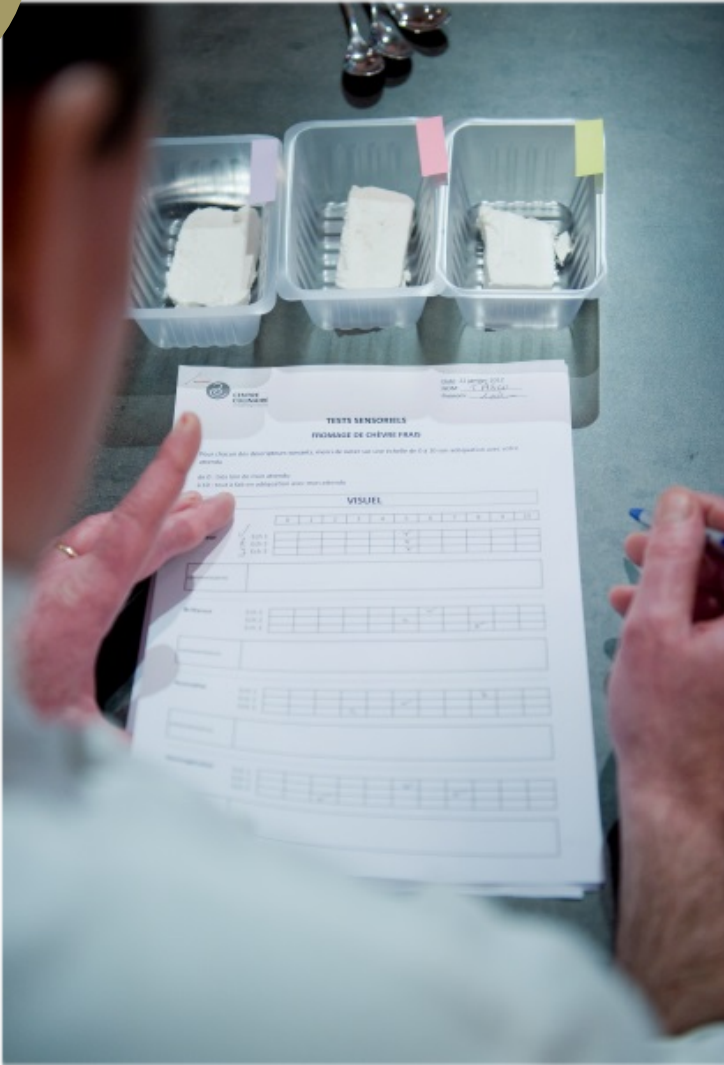


Le Chef comme référent du prototype lors de la phase de transfert industriel

Accompagnement pour le transfert industriel

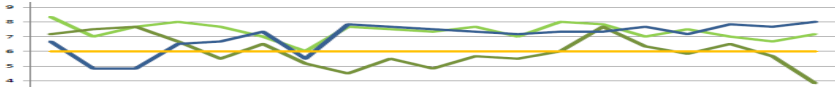
- poursuite du travail de sourcing des produits/ingrédients,
- accompagnement des premiers essais en ligne (sur site) et conseils sur la mise en œuvre du produit (cuisson, adaptation du matériel, etc.),
- tests comparatifs sur les différents produits-pilotes et conseil sur l'adaptation des recettes,
- validation finale de la ressemblance entre le prototype-maison et son équivalent industriel.





Le Chef comme évaluateur

- Tests comparatifs et tests d'usages
 - ingrédient,
 - recette,
 - matériel...
- Caractérisation sensorielle (jury expert)
- Crash test avant lancement
- Workshop experts avec des chefs : étude des perceptions, représentations, imaginaires associés à un produit





Le Chef comme concepteur, rédacteur, styliste

Participer à la conception éditoriale et au stylisme culinaire de supports de transmission

- Vidéos, photos (tours de main, mise en œuvre, dressage...)
- Ouvrages culinaires
- Contenu de sites Internet
- Séances de démonstrations pédagogiques
- Etc.



FORMER



Le chef comme formateur

Animer des cours de cuisine et des formations professionnelles

- A destination des particuliers / clients de la marque
- A destination d'une force de vente
- A destination de services R&D, marketing-vente
- A destination de prescripteurs
- A destination des élèves en école hôtelière
- Etc.





Le chef comme porte-parole

- Démonstration culinaire autour d'un produit
- Animation d'un stand sur un salon professionnel
 - Lors du lancement d'un nouveau produit
 - Dans le cadre d'un déjeuner de presse
- Participer à des concours de cuisine
- Cautionner un contenu, un produit, un matériel, un service, une offre...



BÂTIR DES
RÉPUTATIONS

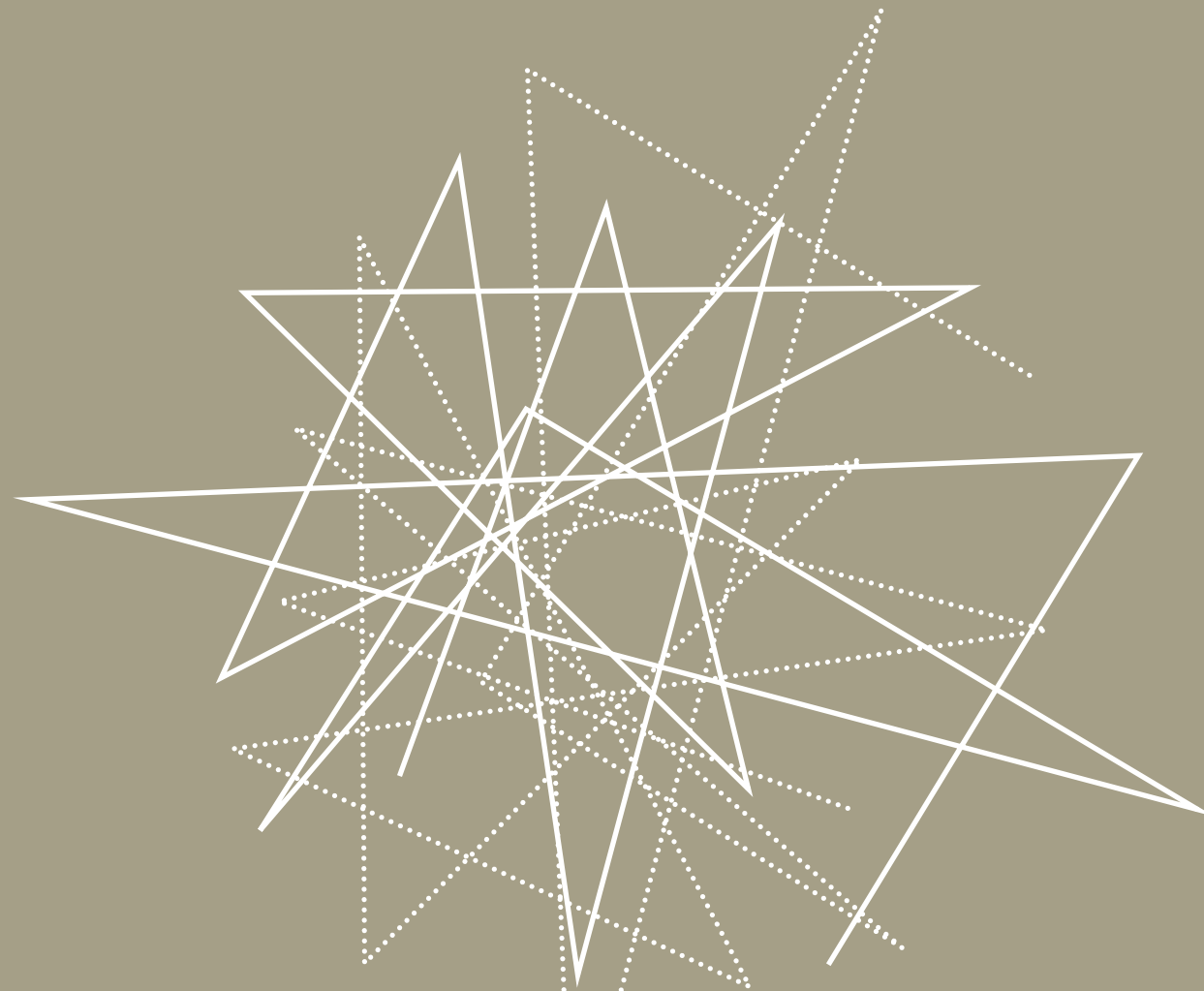


Le chef comme
signature

Signer une collaboration
étroite et globale

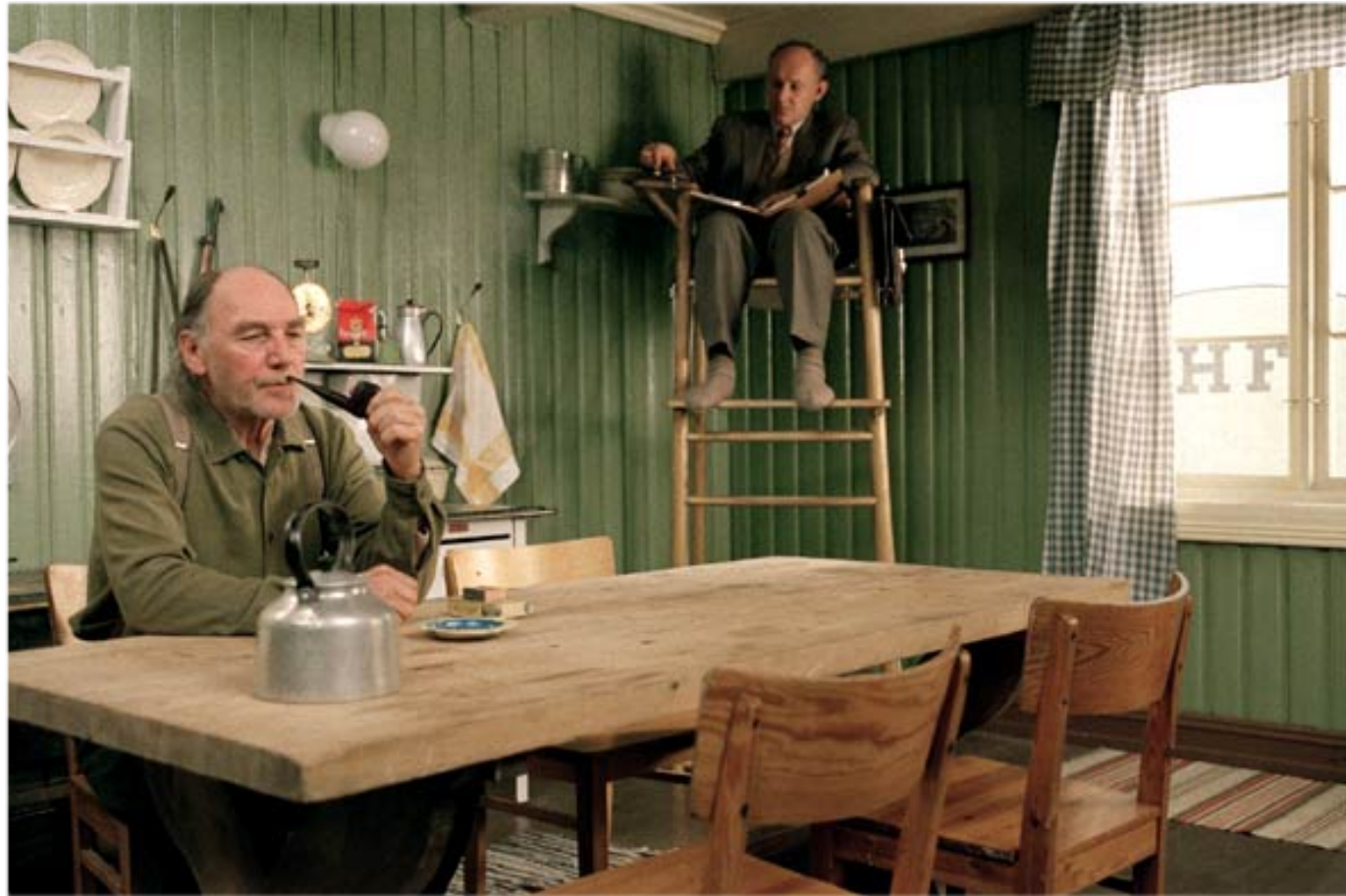


UNE APPROCHE
ETHNO-MARKETING



croisements #7





Une approche qualitative centrée
sur les usages et les liens

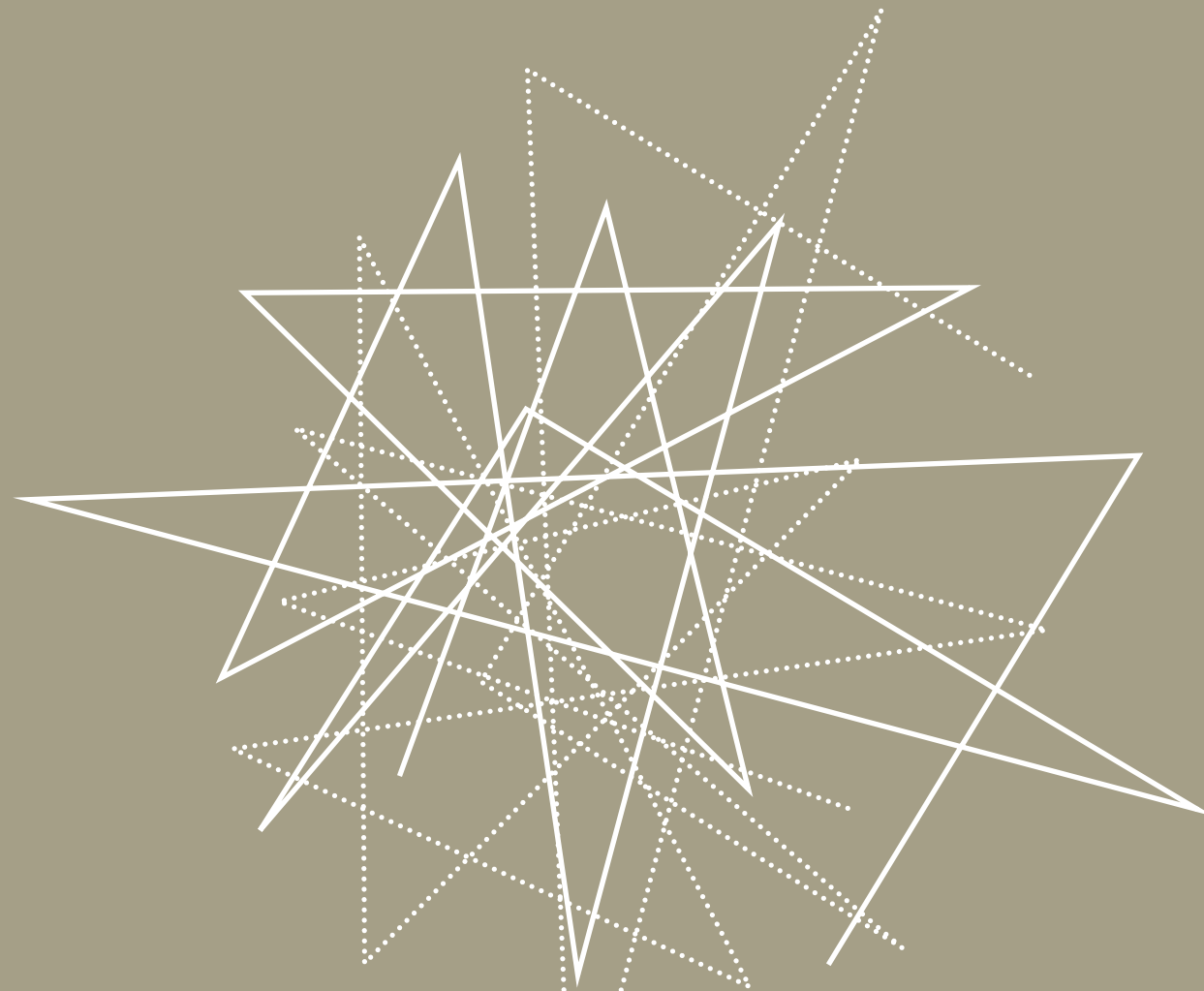




Une approche d'inspiration
ethnographique, une logique
d'itinéraire



UN PROCESSUS
INTENSIF



croisements #8





**CENTRE
CULINAIRE**
contemporain

1



vous nous proposez
UN ENJEU
(votre cible, votre objectif)

2



on construit un
BRIEF CRÉATIF
ensemble

3



le Centre Culinaire conçoit les
EXPÉRIMENTATIONS
— ADAPTÉES —

RÉSIDENCE CRÉATIVE

4

PROCESSUS INTENSIF

& SUR MESURE EN RECHERCHE, MARKETING & DÉVELOPPEMENT



Intervention des Chefs

Créativité en cuisine.
Identification des champs
d'application techniques
du produit en cuisine.



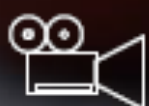
La grande journée

Défis de cuisiniers,
pâtisseries, artistes et
producteurs avec des
invités (1,00 MAXI + WEB CONFÉRENCE)



Stylisme et photos culinaires

Atelier de prise de vue
avec le Chef, un
cuisinier-auteur
et styliste, un photographe...



Groupe de discussion

(CONSUMMATEURS ET/OU PROFESSIONNELS)

Questionnement sur un
concept, un produit, des
créations de chefs.
Émergence et/ou
validation d'idées.



Banc d'essai consommateurs

Expérimentation sur le
Centre Culinaire en
restauration rapide,
gastronomique et en
cours de cuisine !



Journée 100% Design

Workshop en partenariat
avec des écoles et/ou
professionnels
(BEAUX-ARTS, ARTS APPLIQUÉS, DESIGN...)

5

CAPTATION DE TOUS LES CONTENUS

interviews, verbatims, reportages photos, croquis, vidéos...

**PLUSIEURS
LIVRABLES
POSSIBLES**



CARNET
PRÊT À INNOVER

6

plateforme
WEB | @

concepts
prototypes



FILM



CONFÉRENCES

pour continuer

à co-crée



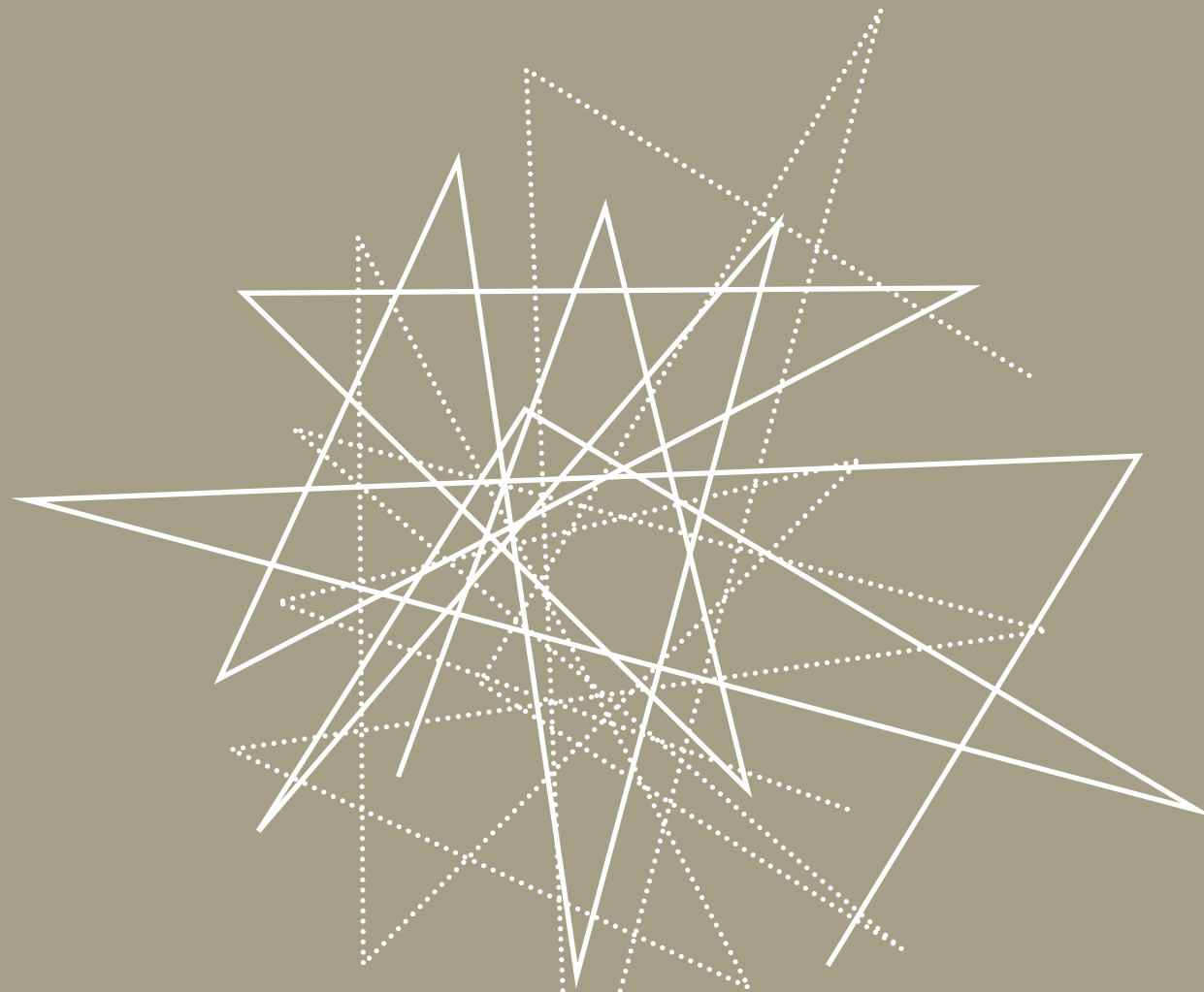
- **L'usage et la co-création sont au cœur de nos pratiques d'innovation**

- **Une approche que l'on adapte sur l'univers de la cuisine, de la gastronomie et de l'alimentation**

- **Les nouvelles technologies sont, pour nous, avec le design et le développement durable, le moyen « d'augmenter » cette logique de conception**



UN RESEAU
INTERNATIONAL ?



croisements #9



Et pourquoi pas un Centre Culinaire Contemporain en Belgique ?

Un projet collaboratif avec le
living lab Smart Gastronomy Lab:

- Une licence de marque?
- Un travail en réseau?




« Le manger est culture parce qu'il invente et transforme le monde.

Il est culture quand il est produit, quand il est préparé et quand il se consomme.

Il est le fruit de notre identité et un instrument pour l'exprimer et le communiquer »

Massimo MONTANARI
Historien italien de l'alimentation

AVEC QUI INNOVER ?



Cuisiner, co-créer,
tester, (se) régaler...
et bien plus encore !



**CENTRE
CULINAIRE**
contemporain