

15|16|17 JUIN 2018
PARIS

PORTE DE VERSAILLES • HALL 2.2

Sweet Event
INTERNATIONAL



SALON DE LA
PÂTISSERIE

PRÉSIDÉ PAR
PIERRE HERMÉ



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS | LE 31 MAI 2018

SONDAGE OPINIONWAY POUR LE SALON DE LA PATISSERIE

LES FRANÇAIS, FOUS DE PÂTISSERIE

Les organisateurs du Salon de la Pâtisserie - dont la 1^{ère} édition se tiendra du 15 au 17 juin à Paris au Parc des expositions de la Porte de Versailles, avec Pierre Hermé pour Président d'honneur - ont demandé à OpinionWay d'interroger les Français sur leur engouement finalement assez récent pour la pâtisserie, péché « mignon » par excellence.

Un sondage alléchant qui révèle que les Français sont fous de pâtisserie, tant dans leurs habitudes que leurs fréquences de consommation. Quelle soit « faite maison » ou par un artisan, la pâtisserie est une source de plaisir abordable, une valeur refuge entre nostalgie de l'enfance et art de vivre à la française.

Retour sur les principaux enseignements de cette enquête commentés par Zakari Benkhadra, co-fondateur du Salon de la Pâtisserie et précédemment Directeur Général de l'ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie), et Ronan Chastellier, sociologie et spécialiste de l'analyse de la consommation.

❖ Plus d'1 Français sur 2 « accro » à la pâtisserie

Pour 58% des Français, un bon repas doit nécessairement se terminer par une pâtisserie ! « La pâtisserie donne dans l'esprit des Français un éclat festif à tout repas. C'est en quelque sorte le bouquet final, une manière de terminer son repas en apothéose ! » indique Zakari Benkhadra.

35% des Français interrogés déclarent se laisser tenter par une pâtisserie au moins une fois par semaine. « Il y a une forme d'irrésistibilité face à la pâtisserie. C'est une affirmation de la vie et du plaisir accessible à tout moment, pour compenser sans doute les nombreuses « non jouissances » du quotidien. » note Ronan Chastellier.



❖ Une part d'affect indispensable

Alors que la pâtisserie est souvent comparée à la haute couture de la gastronomie : bien plus que le raffinement et le luxe (2%), **la valeur principalement associée par les Français à la pâtisserie est le triptyque : douceur, réconfort et plaisir (55%).**

« La pâtisserie appartient à cette catégorie de la petite gâterie contemporaine, d'une petite fête en soi. C'est toujours un fragment de plaisir qui appelle à « un plus de jouir » dans la terminologie lacanienne. » analyse Ronan Chastellier

Renvoyant parfois à **un plaisir coupable (12%)**, mais **bien plus souvent à la convivialité (24%)**, la pâtisserie serait toujours **une marque d'attention et d'intérêt** par laquelle on cherche à **choyer ses invités, ses proches ou tout simplement soi-même !**

« Non seulement il y a une efficacité magique de la pâtisserie qui fait réussir un repas, mais elle représente aussi un « dernier rebond ». Le repas reprend vie (pic d'attention) au moment de la pâtisserie, on rentre dans une nouvelle phase d'exaltation où les convives généralement se confondent en compliments. Celle ou celui, qui a préparé ou est allé chercher une pâtisserie, attend ce moment gratifiant dans une logique de délectation collective », ajoute Ronan Chastellier.

PODIUM DES PÂTISSERIES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS

Dans le top 3 : la tarte au citron est la pâtisserie fétiche des Français (16%), suivie par la tarte aux fruits (13%) et le Fraisier (12%).



Viennent ensuite les « monuments de la pâtisserie » : l'éclair, la religieuse, le Paris-Brest et le millefeuille (10%)

Le baba au rhum (6%) est aussi dans le palmarès, ainsi que le flan (4%).

❖ De l'excellence du « savoir-faire à la française » à la fameuse « madeleine de Proust »

En matière de **confection de pâtisserie**, il existe deux écoles : **Près d'1 Français sur 2 opte pour le « fait maison » (46%). Tandis que 38% des Français préfèrent l'acheter chez le pâtissier près de chez eux. Et 14 % s'offrent le petit luxe d'aller chez un pâtissier de renom.**

« Le côté « do it yourself » de la pâtisserie, la fierté à faire soi-même, l'inspiration spontanée ont leur importance. Mais la pâtisserie n'en demeure pas moins un fleuron du savoir-faire français. Les étudiants viennent du monde entier pour apprendre la pâtisserie dans les meilleurs établissements français. Le côté artisanal de la pâtisserie séduit beaucoup. C'est une valeur que les gens aiment retrouver dans ce qu'ils mangent. », précise Zakari Benkhadra.

Pour ce qui est de **l'inspiration en matière de pâtisserie**, c'est **la recette de famille qui domine (34%)**. **Les sites et les applis de cuisine (29%) ont rendu plus quotidiennes et plus ludiques certaines recettes en pâtisserie**, d'où leur succès dans une logique d'expérimentation créative. **Les livres de pâtisserie (28%) semblent bien résister** stimulés par le dynamisme de l'édition.



« On mesure en pâtisserie l'importance de répéter dans le présent des gestes et des impressions liés à l'enfance, au terroir, au patrimoine à des recettes qui passent de génération en génération. Une ancienne recette de dessert c'est plus qu'une pâtisserie, c'est un morceau d'histoire familiale. Les Français adorent l'idée que certaines recettes les renvoient au souvenir d'une grand mère ou d'un parent » commente Ronan Chastellier.

« Chacun vit sa propre expérience avec la pâtisserie. Elle fait appel à l'enfance. C'est un art accessible à tous, facile à réaliser, avec des produits abordables. Et surtout, tout le monde est gourmand » souligne Zakari Benkhadra.

❖ La Pâtisserie est un Art et comme tous les arts, elle s'expose !

Passion dévorante, subtilité et convoitise, la Pâtisserie est un art gourmand qui réunit petits et grands, de toutes cultures et de tous horizons. Une palette de saveurs qui ouvre, à l'infini, les portes de la créativité de ses auteurs. Cette passion partagée génère aujourd'hui un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros chaque année, sur le seul territoire français. Pilier culturel ancestral, secteur économique porteur, engouement indéfectible du public pour cet éveil des papilles... La Pâtisserie créative attendait un grand événement pour célébrer son savoir-faire séculaire : **le Salon de la Pâtisserie qui se tiendra du 15 au 17 juin à Paris au Parc des expositions de la Porte de Versailles.**

Le Salon de la Pâtisserie **mettra en lumière les talents de nos artisans et les saveurs de nos terroirs.** L'occasion immanquable de permettre aux amateurs et aux professionnels de se rencontrer ; partager les savoirs et recettes traditionnelles ou particulièrement innovantes ; mettre la main à la pâte en créant ses propres pâtisseries, belles à regarder, bonnes à partager et à déguster.

Ce nouveau rendez-vous pour les gourmands du monde entier propose 3 jours de découvertes et de rencontres autour de 5 univers, de cours de pâtisserie, de démonstrations et dégustations gratuites et de concours officiels pour amateurs et professionnels.

DÉMONSTRATIONS
COURS DE PÂTISSERIE
DÉGUSTATIONS
CONCOURS

15 | 16 | 17 JUIN
PARIS
PORTE DE VERSAILLES

www.lesalondelapatisserie.fr

SALON DE LA PÂTISSERIE
DE LA GLACE, DE LA CONFISERIE ET DU CHOCOLAT

UN ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR SWEET EVENT INTERNATIONAL

PRÉSIDÉ PAR PIERRE HERMÉ

OUVERT AU PUBLIC !

Logos: hengel, ROSIERES, Häagen-Dazs, FAUCHON, LE CORDON BLEU, OCF, Remès, Le Parisien, le Bonbon, 750g, Chérie, nickelodeon, téva, Pâtisserie, ACADÉMIE DU GOUT, LA CITÉ DU CHOCOLAT

Plus d'informations sur www.salondelapatisserie.com

Pour suivre nos actualités [#SalonPatisserieParis](https://twitter.com/SalonPatisserieParis)



RELATIONS PRESSE

AGENCE DE PRESSE THE DESK

Aurélie Bois : 06 87 26 27 68

aurelie@agencethedesk.com

ORGANISATION

SWEET EVENT

Zakari Benkhadra : 06 13 71 46 83

contact@sweet-event.fr