

DEPUR
— *expériences* —


MAY THE FOOD

Tout d'abord, bienvenue ! Bienvenue chez DEPUR Expériences.

DEPUR Expériences est l'agence leader du consulting opérationnel stratégique en création de marques et tendances Food & Beverage. Depuis sa naissance, DEPUR a toujours mis l'expérience client au coeur de ses projets. Nous décortiquons l'expérience client 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. De la musique à l'art de la table, en passant par l'offre F&B, nous souhaitons nous faire vivre ces expériences pour nous les approprier, avant de transmettre cette expérience à vos équipes et vos clients.

Nous accompagnons nos clients dans leurs projets de transformation Food & Beverage. Nous croyons aux rencontres, au partage, à la convivialité et donc indéniablement aux lieux de vie Food & Beverage. Chez DEPUR,

nous croyons à la puissance du collectif et sommes tous issus du terrain de la restauration. La team DEPUR est organisée en pôles d'expertise complémentaires : comme dans un restaurant, tout le monde met la main à la pâte.

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 & contacts. Le marché est en constante mouvance & innovation. La planète Food bouge, nous décryptons pour vous.

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

Bienvenue dans cette deuxième édition de Foodiclopédia !

BE WITH YOU



Programme

10

Présentation de l'équipe DEPUR Expériences

12

La Maison DEPUR : retour sur nos derniers événements



14

Tendance #1 : LE DIRTY

Le dirty, ce nouveau traitement du mythique Healthy. La healthy food, ce n'est pas que de la salade verte...

24

Tendance #2 : LA MARQUE EMPLOYEUR

Quelle place pour les équipes? Quels sont les grands principes de la marque employeur ? Nous vous parlons également de la notion de pourboire, censé modifier la perception du métier...(ou pas)





36

Tendance #3 : L'EATERTAINEMENT

A l'heure où l'e-commerce prend de plus en plus de place, nous analysons la manière dont les acteurs du retail et du F&B s'adaptent afin d'attirer la clientèle sur le point de vente. Le F&B devient spectacle au point d'attirer et de retenir la clientèle

60

Tendance #4 : LES COMMUNAUTÉS

Une analyse d'établissements dédiés à certaines communautés et passions. On y retrouve les seniors, les bikers, les fans de vélos ou encore de musique. Pourquoi ces établissements ciblent certaines clientèles organisées en communauté ? Qu'en déduire en terme opérationnel?



68 Synthèse Benchmarks

70 Book Fournisseurs

72 Culture Food

74 Dictionnaire du Foodiclopédia