

RESTAURATION ET CIRCUITS TRAITEUR

Le plateau apéritif en pleine maturité

La simplicité, le rapport qualité/prix et la générosité sont les critères qui prédominent le plus sur ce marché devenu mûr en termes de volumes.



Fini l'ultra sophistication. Aujourd'hui, les produits doivent garantir de l'originalité tout en restant dans la simplicité. Une équation subtile qui n'est pas toujours facile à résoudre. D'autant que le marché du plateau cocktail en circuits restauration et traiteurs ne semble plus laisser augurer encore de grosses perspectives de croissance, en France mais aussi de plus en plus à l'international (exception faite de l'Asie). « Le marché se maintient bien en termes de ventes, mais on ne constate plus que de légères progressions, notamment via l'effet des nouveautés », explique un opérateur du secteur. Sur-tout, la recherche du meilleur rapport « qualité/prix » a encore pris du galon. Tous les fournisseurs interrogés aujourd'hui nous confirment que pour les plateaux et les canapés, les clients sont plus regardants que par le passé dans ce contexte de rationalisation des dépenses.

Bien identifier les matières

Exit le temps de la créativité débridée où on pouvait se permettre tout ou presque. Désormais, il faut trouver de nouveaux leviers pour attirer l'œil et séduire le palais autrement. Et c'est encore plus vrai aujourd'hui sur les marchés étrangers. Parmi les solutions, la couleur est un levier déjà largement utilisé par la plupart des fabricants mais elle est encore devenue plus importante encore que par le passé sur les plateaux de petits fours salés. Autre élément clé, permettre au convive de bien identifier ce qu'il va manger. « Il attend avant tout aujourd'hui des choses simples et qui ont du goût. C'est donc très important de porter l'accent sur les matières », explique Yann Le Moal, le chef et directeur R & D de Traiteur de Paris. L'exotisme et en particulier l'Asie continuent aussi de s'affirmer comme un bon levier pour apporter de l'originalité sur les buffets de fin d'année. Mais sans pour autant trop s'éloigner des sentiers battus. Enfin, bien qu'encore au stade de niche, le tout végétal s'est affirmé depuis l'année dernière et suscite un réel intérêt, tout particulièrement à l'international, simplicité des matières oblige ! ■

JFA

En images

Tipiak : Les Mini pièces montées apéritives

Tipiak Traiteur Pâtissier s'inspire de la pièce montée, pour la mettre à l'honneur en version salée à l'apéritif. Un duo de saveurs, saumon fumé et foie gras, associés à des bases blinis et génoise. Le tout dans un format de 50 pièces.



Boncolac : Le Plateau asiatique

Boncolac combine des recettes emblématiques de la cuisine asiatique dans ce plateau dressé et prêt à l'emploi, qui joue

la carte de la modernité avec des bouchées reprenant les codes de la Street Food. 28 pièces et 4 variétés par plateau.



Traiteur de Paris : Le Plateau parisien

Traiteur de Paris a réactualisé cet assortiment de pièces cocktail salées, qui porte notamment l'accent sur les couleurs chatoyantes et la mixité des supports. Le plateau comprend 54 pièces réparties sur 6 variétés.

Saveur Cristal : Les Plateaux Composés

Saveur Cristal a développé deux nouveaux assortiments en plateaux de 30 pièces et 5 variétés. Les recettes, élaborées et audacieuses, jouent tant sur les formes que les couleurs. Le fabricant propose également 1 assortiment de moelleux végétariens.



Burgard : Le Plateau Duo de canapés étoilés

Le fabricant alsacien signe un plateau de 18 canapés apéritifs dont les supports évoquent une étoile. Deux variétés : foie gras et confiture de cerise sur biscuit aux graines et épices ; saumon fumé, raifort et œufs de truite sur biscuit à l'aneth et au citron.

