

TENDANCE AUTOMNE-HIVER

BEAU BIEN BON

L'ÉTUDE SOCIOLOGIQUE DU SYNDICAT DES APÉRITIFS À CROQUER, CONFÉE À L'AGENCE DE PROSPECTIVE NELLYRODI, DÉCRYPTE L'APÉRITIF DE L'AUTOMNE-HIVER 2017.

NE LAISSONS PAS L'HIVER ET LA GRISAILLE NOUS MINER LE MORAL ET CONTINUONS DE NOUS RASSEMBLER AUTOUR DE L'APÉRO.

Un apéro Beau, Bien, Bon comme **79,40%* des Français qui déclarent aimer cuisiner ou être créatif quand ils organisent un apéritif.**

Un apéro Beau, Bien, Bon qui **laisse toute sa place à la chaleur humaine, la preuve : 98%* des Français le pensent !**



L'APÉRITIF BEAU, BIEN, BON UN PLAISIR DE SAISON

Les températures chutent ? La lumière décline ? Les journées semblent de plus en plus courtes ? L'hiver pointe son nez ?

VOILÀ D'EXCELLENTE NOUVELLES ! CAR L'HEURE DE PLACER L'APÉRO SOUS LE SIGNE DU BEAU, DU BIEN ET DU BON EST ENFIN DE RETOUR.

La maison (re)devient un lieu de rendez-vous et de créativité. On ouvre sa porte pour des moments de retrouvailles bienvenus et chaleureux. On en profite pour imaginer de petites recettes, s'essayer à des exercices gourmands originaux pour se régaler... en toute simplicité, en misant avant tout sur la convivialité.

On s'installe debout dans la cuisine, autour de la table du salon... On soigne les détails mais on casse aussi les codes pour faciliter les discussions et les échanges.

61%*

DES FRANÇAIS,
PENSENT QUE L'APÉRITIF
VA DE PAIR AVEC PLAISIR
DE RECEVOIR CHEZ SOI.

76,90%*

DES FRANÇAIS, PENSENT
QUE L'APÉRITIF EST, PLUS
QUE LE DÎNER, UNE
OCCASION DE LAISSER
PARLER SON IMAGINATION

Car pour **61%*** des Français, l'apéritif va de pair avec plaisir de recevoir chez soi. Ils sont aussi **76,90%*** à penser que l'apéritif est, plus que le dîner, une occasion de laisser parler son imagination.

Deux chiffres qui illustrent parfaitement cette envie de marier une atmosphère intime, une ambiance « cocon » à un esprit ludique.

ON MET DONC -UN PEU- LA MAIN À LA PÂTE ET ON MONTRE SON SAVOIR-FAIRE EN ASSEMBLANT LES PRODUITS POUR LES SUBLIMER !

88,30%* des Français sont d'accord pour dire, qu'en termes d'organisation, l'apéritif est beaucoup plus simple que le dîner.

ON S'ENGOUFFRE ALORS DANS LA TENDANCE DU « DO IT YOURSELF¹ ».



QUELLE SATISFACTION DE FAIRE PASSER PETITES ASSIETTES, DIPS ET AUTRES SPÉCIALITÉS ET DE DIRE « C'EST MOI QUI L'AI FAIT » !

Et pas question de se brider car pour **80,40%*** des personnes interrogées, l'apéritif est désormais l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs.

Si l'inventivité est au menu, la qualité est aussi l'un des aspects essentiels de l'apéritif Beau, Bien, Bon : **64,30%*** de sondés considèrent ainsi qu'ils sont plus attentifs à la qualité des produits servis à l'apéritif que ne l'étaient leurs parents.

Mais si l'on concocte avec enthousiasme un apéro Beau, Bien, Bon, on aime aussi que les convives ne picorent pas aveuglément : **67,90%*** des Français appréciant que leurs invités les complimentent sur ce qu'ils ont cuisiné.

A L'OCCASION DE L'APÉRO BEAU, BIEN, BON, ON FAIT DONC RIMER BON GOÛT ET BONS MOTS, SANS PASSER DES HEURES AUX FOURNEAUX !



UN SEUL MOT D'ORDRE : FAITES-LE VOUS-MÊME !

L'APÉRO BEAU, BIEN, BON, EST L'OCCASION RÊVÉE DE MONTRER SES TALENTS CRÉATIFS.

A « l'ère du faire », on laisse parler son inventivité : on se lance dans la réalisation de recettes sophistiquées mais on peut aussi détourner des produits tout faits et les accommoder tout simplement à sa sauce.

On suit l'exemple des **94,70 %*** de Français qui, lorsqu'ils organisent un apéro, donnent d'eux-mêmes pour faire plaisir aux autres.

MAIS PAS DE PANIQUE ! NUL BESOIN D'ÊTRE UN CHEF ÉTOILÉ POUR SE LANCER DANS UN APÉRO BEAU, BIEN, BON.

La seule règle à suivre est de ne pas céder à la standardisation et de laisser toute sa place à la personnalisation pour régaler ses convives.

AUTRE CONSEIL : ON MISE ÉGALEMENT SUR LA QUALITÉ ET L'ÉQUILIBRE...

Et comme, **19,10 %*** de Français, on cultive, lors de cet apéritif, une agréable fierté de recevoir.



CE QU'ILS AIMENT DANS L'APÉRO BEAU BIEN BON

« Ça apporte une satisfaction personnelle. On est content, les gens ont bien mangé. »

« C'est le plaisir d'offrir, de dire « C'est moi qui l'ai fait ». »

« C'est meilleur quand on fait soi-même et on a envie de revenir chez la personne. »

ON MANGE QUOI ?

Que du bon ! On prend le temps de faire quelques courses pour trouver de petits légumes de saison.

On les mixe en dips et on y trempe des tuiles. On les cuit et on les couronne de biscuits soufflés réduits en crumble. On enroule un délicieux jambon autour de longs crackers...

On ajoute d'excellents fromages qui se marient à merveille avec toutes sortes de graines : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistache... pour faire le plein de bonne énergie.



L'APÉRO BEAU, BIEN, BON DÉCRYPTÉ

UN APÉRO
BEAU BIEN BON,
MARQUE DE RESPECT.



CHRISTIAN GATARD,
sociologue

Le « Do it Yourself » est une marque de respect pour les autres. Ça a une valeur d'échange. Vous venez me voir, on échange, je gratifie votre gourmandise, je vous rends la pareille.

UN APÉRO QUI
FAIT RIMER
BEAU, BON ET SAIN.



JULIEN PHAM,
PDG de Ffamily First et
ancien membre fondateur
du magazine Fricote

Il y a une montée en gamme de ce que l'on va grignoter car la conscience collective sur les produits mauvais pour la santé augmente.

UN APÉRO
BEAU BIEN BON
QUI DONNE L'OCCASION
DE CRÉER.



ALEXANDRE JOST,
fondateur de la Fabrique Spinoza,
Think Tank du bonheur citoyen

Les gens sont heureux quand ils ont la capacité de créer quelque chose, d'être innovant. L'auteur Robert Mistraki explique que la joie ultime dans le travail est la création.



POUR EN SAVOIR PLUS, TELECHARGER L'INTEGRALITE DU
DOSSIER DE PRESSE OU LA SYNTHESE DE L'ETUDE,
RENDEZ-VOUS SUR WWW.MANIFESTO-APERO.FR

LES RECETTES BEAU, BIEN, BON DE CET AUTOMNE/HIVER



CRACKERS FAÇON CHEESE-CAKE AU CONCOMBRE

CRÉDIT COLLECTIF DES APÉRITIFS À CROQUER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 paquet de crackers ronds
1 concombre (pas trop gros)
125 g de fromage frais
1 cuillère à soupe de menthe ciselée
12 cl de crème liquide entière
2 feuilles de gélatine
Sel, poivre au moulin

PRÉPARATION

Râpez 10 cm de votre concombre.
Mettez les feuilles de gélatine à tremper 10 min dans l'eau froide. Faites fondre la gélatine essorée dans la crème liquide chauffée. Fouettez le fromage frais avec le concombre râpé, la menthe, la crème tiédie, du sel et du poivre. Versez dans un moule à mini tartelettes en silicone et placez 4h au froid. Déposez un cracker sur chaque petit cheese-cake, retournez et démoulez. Décorez avec de fines lamelles de concombre.

MINI-TARTIFLETTES AUX TORTILLAS

CRÉDIT COLLECTIF DES APÉRITIFS À CROQUER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 paquet de tortillas
1/4 de reblochon
2 oignons
100 g de lardons
1 cuillère à café de graines de cumin
Poivre au moulin

PRÉPARATION

Pelez et émincez les oignons puis faites-les revenir à la poêle avec les lardons. Saupoudrez de graines de cumin. Répartissez-les dans le fond des cassolettes, recouvrez successivement d'une lamelle de reblochon, de tortillas puis d'une lamelle de reblochon. Donnez un tour de moulin à poivre puis enfournez 10 min dans un four préchauffé à 200°C.



Le Syndicat des Apéritifs à Croquer rassemble 10 entreprises de toutes tailles et représente les produits traditionnellement présents au moment de l'apéritif : crackers, bretzels, tuiles, tortillas, biscuits, soufflés, cacahuètes, amandes, noix de cajou, ... Le secteur emploie un peu plus de 2 500 personnes en France. Le Syndicat a, entre autres, pour objectif de décrypter et promouvoir le moment apéritif, spécificité de la culture française et moment de partage et de lien social par excellence.



CONTACTS PRESSE SYNDICAT DES APÉRITIFS À CROQUER :

VFC Relations Publics

14 rue Carnot 92309 Levallois Perret Cedex

Marina Perrier : mperrier@vfcrp.fr - 01 47 57 04 98 / Cynthia Barbe : cbarbe@vfcrp.fr - 01 47 57 85 60