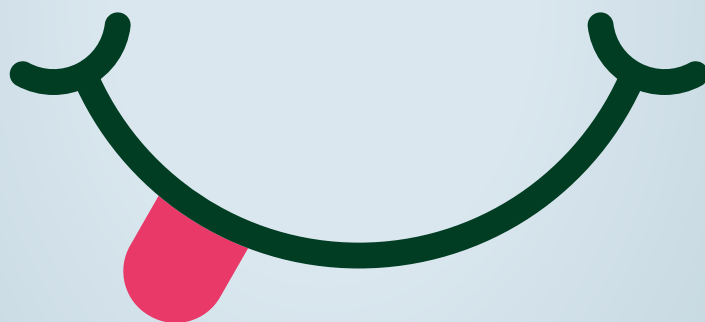




Badoit bouscule
les codes de la gastronomie
et lance le mouvement

JOYFOOD BADOIT



Chez Badoit, nous pensons que la nourriture peut être une véritable source de joie.

Que si l'on s'attache à mettre du bon, du beau et un peu de surprise dans son assiette et dans le cadre qui nous entoure, on offre à soi et à ceux qu'on aime, un petit supplément d'âme et de joie.

Qu'en combinant certains ingrédients et certains lieux inattendus aussi bon pour la santé, que pour les yeux, on donne un peu d'optimisme, de plaisir et de légèreté qui feront pétiller notre quotidien.

C'est ça, la Joyfood Badoit.



DU BEAU, DU BON ET UN PEU DE SURPRISE À VIVRE ENSEMBLE

RÉSULTATS DU SONDAGE¹ MENÉ PAR L'IFOP POUR BADOIT

Les Français nous le disent, le repas est une véritable source de joie, dans tous ses aspects. C'est d'ailleurs bien le repas qui est le plus souvent mentionné lorsqu'ils cherchent à s'accorder un moment de joie et c'est loin d'être un hasard !

Si les aliments agissent directement sur la santé et l'humeur, les conditions dans lesquelles ils sont dégustés sont tout aussi importantes pour qu'ils soient appréciés.



se retrouver autour d'un bon repas est l'activité qui reflète le plus un pur moment de convivialité avec ses proches

En effet, prendre le temps de manger est devenu crucial pour les Français qui sont 86% à se sentir plus heureux ou apaisés après s'être accordé une vraie pause lors de leur repas. Et même le simple fait de préparer à manger est source de plaisir pour 9 Français sur 10, et ce autant chez les hommes que chez les femmes.

Et lorsqu'on demande aux Français quel plat leur procure le plus de joie, les produits sains et naturels et les plats traditionnels se disputent la première place dans 70% des cas, devant les plats de grand-mère (26%), les plats rapides (16%) et les plats gastronomiques (15%).

Alors pourquoi se priver d'un peu plus de joie ?

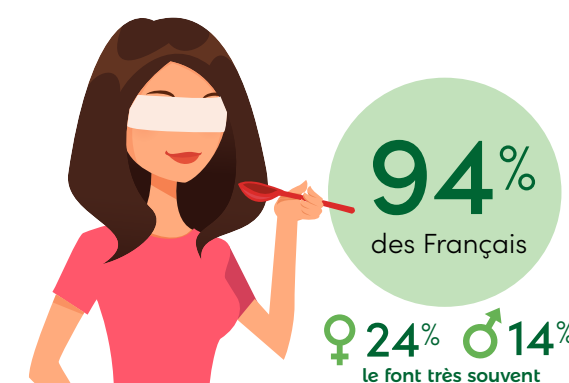


affirment que préparer un bon repas est une source de plaisir.

SURPRENEZ-NOUS !

Découvrir, essayer, expérimenter... Et si la joie à table passait aussi par le fait de se laisser surprendre ? C'est en tout cas ce que pensent les Français qui sont 94% à dire aimer découvrir de nouvelles expériences culinaires. Les plus téméraires sont d'ailleurs les femmes qui sont 24% à dire aimer découvrir très souvent de nouvelles expériences culinaires contre 14% chez les hommes !

Cette envie de découvrir se porte par ailleurs principalement sur les nouvelles saveurs telles que les épices ou l'amertume. Ils sont en effet 8 Français sur 10 à se dire prêts à goûter des plats associant des saveurs inhabituelles (84%), derrière la cuisine expérimentale (60%) et les plats à base d'insectes (32%).



aiment découvrir de nouvelles expériences culinaires (nouveaux ingrédients, saveurs inédites, fusion)

¹ Enquête réalisée par l'Ifop pour Badoit du 15 février au 1^{er} mars 2017 sur un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

L'EFFET WOW

L'art de recevoir des Français se retrouve non seulement dans la qualité du repas, mais aussi dans la présentation. Ils sont en effet trois quarts à faire attention à la présentation des assiettes quand ils reçoivent des amis ou de la famille, mais aussi à la décoration de la table (66%).

Un goût pour l'esthétique que les Français apprécient particulièrement en laissant parler leur créativité lors d'occasions spéciales. Plus de la moitié d'entre eux affirment réaliser souvent ou de temps en temps des décorations de table spéciale ou thématique (54%) et confectionner de beaux gâteaux d'anniversaire (47%).



accordent de l'importance à la présentation de l'assiette quand ils reçoivent des amis ou de la famille.



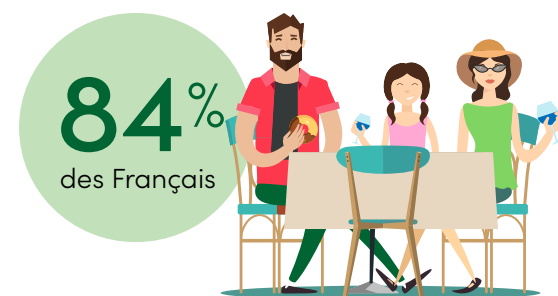
disent regarder des vidéos web pour apprendre de nouvelles recettes et se perfectionner.

Lorsqu'ils reçoivent des proches, les Français sont par ailleurs 62% à déclarer souvent ou de temps en temps se lancer dans la préparation de plats assez élaborés. Certains vont même jusqu'à regarder des vidéos sur le web pour se perfectionner (50%).

LA JOIE, ÇA SE SAVOURE À PLUSIEURS

La Joyfood Badoit, c'est aussi et surtout la célébration d'une cuisine qui se partage, à l'image du quotidien des Français pour qui à table, le fait de partager un moment convivial avec leurs proches est ce qui leur procure le plus de joie (71%), devant le fait même de goûter de bons plats et de bonnes recettes (25%) et de vivre une nouvelle expérience culinaire (4%). Chez les Français, ce que l'on apprécie avant tout, c'est de partager un beau moment avec les personnes qu'ils aiment.

D'ailleurs, le repas est clairement l'occasion la plus identifiée comme celle permettant de passer un pur moment de convivialité entre proches (70%), devant une promenade, un jeu, ou encore un film ou un match.



privilégient un bon repas avec les proches pour s'accorder un moment de joie, devant un bon film (57%), une course ou balade à pied (16%) ou encore une session shopping (7%).

LA CUISINE EST BIEN PLUS QU'UNE DISCIPLINE. C'EST UN VECTEUR DE LIEN SOCIAL

La suprématie de la gastronomie s'est forgée au fur et à mesure des décennies autour des grands chefs. Aujourd'hui la gastronomie doit descendre dans la rue et rentrer dans les cuisines des Français, cela n'est plus seulement l'affaire des chefs, tout le monde doit pouvoir se l'approprier à sa façon.

Pour moi la gastronomie n'est pas un art figé, celle-ci doit se réinventer au quotidien pour apporter des moments de partage, de découverte et de joie.

Il faut faire bouger les lignes et les codes de la cuisine ! La gastronomie est bien plus qu'une discipline, elle doit avant tout être un vecteur de lien social. Elle doit se partager en famille, entre amis ou collègues pour créer des moments de convivialité que ce soit autour d'un dîner, d'un apéritif voire d'un pique-nique. En cuisine, les possibilités sont multiples pour se retrouver dans la joie.

Cette source de joie provient également du plat que l'on va déguster. Le beau appelle le bon dans l'assiette. Il faut susciter l'intérêt en commençant par aiguïser l'appétit en soignant la présentation des plats. Exit la vaisselle de grand-mère ou les dressages classiques, il faut se faire plaisir et laisser libre court à son imagination et à sa créativité.

Ayons de l'audace également dans l'assiette, il faut oser surprendre et flatter les papilles avec de nouvelles saveurs, de nouveaux goûts, de nouvelles textures... En quelques sorte, il faut sortir des sentiers battus pour proposer des plats qui allient surprise, originalité et surtout le goût du bon.

Cette philosophie, d'une nouvelle cuisine décomplexée, Badoit et moi-même souhaitons la partager avec l'ensemble des Français. C'est pourquoi nous lançons aujourd'hui le mouvement Joyfood Badoit autour du beau, du bon, du partage et de la joie.

Thierry Marx

LANCEZ-VOUS !

Parce que la Joyfood Badoit se célèbre partout et par tous, Badoit donne l'impulsion ! Rendez-vous sur la page Facebook Joyfood Badoit pour trouver l'inspiration et réaliser à la maison une surprise Joyfood Badoit en toute simplicité. Le Chef Thierry Marx y livre notamment les secrets de sa Pavlova et ses pétales de rose cristallisés.

PAVLOVA ET SES PÉTALES DE ROSE CRISTALLISÉS

Ingédients

Pour la meringue :

- 3 blancs d'œufs,
- 55 g de sucre glace,
- 55 g de sucre semoule,
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.

Pour le coulis :

- 250 g de framboises,
- 40 g de sucre en poudre,
- 1/4 de jus de citron.

Pour les pétales de roses cristallisés :

- 500 g d'eau
- 500 g de sucre
- Pétales de rose comestibles



Préparation de la meringue

1. Montez les blancs en les structurant avec 1 cuillère à soupe de sucre vanillé.
2. Ajoutez progressivement les 110 g de sucres mélangés.
3. Dressez à la douille lisse un cercle de 8 cm de diamètre et décorez le tour à la poche munie d'une douille cannelée.
4. Décorez éventuellement de nonpareilles multicolores.
5. Cuire 1h10 à 110°C à moduler en fonction du four.
6. Laissez éventuellement dessécher porte fermée une fois la cuisson terminée.

Préparation du coulis

1. Mixez les framboises avec le sucre et du jus de citron,
2. Ajoutez 2 cl d'eau,
3. Passez au chinois fin pour éliminer les grains.

Préparation des pétales de rose cristallisés

1. Faire un sirop et le porter à ébullition,
2. Trempez les pétales dans le sirop froid,
3. Roulez les pétales dans le sucre,
4. Séchez le tout au four sur un papier sulfurisé entre 120°C et 150°C,
5. Disposez les pétales élégamment sur le dessert.

Finitions

1. Répartissez un peu de crème (100 g de mascarpone – 100 g de crème fraîche montée avec 20 g de sucre glace) au fond de la meringue,
2. Ajoutez les fruits selon le marché du jour,
3. Servez accompagné du coulis en saucière.



L'EAU DE TOUS LES REPAS

L'eau minérale naturelle Badoit prend sa source au cœur du Massif Central à Saint Galmier. Un ancrage dans le territoire français qui lui a valu sa passion pour le terroir, Badoit est devenue l'alliée des chefs et partenaire des Meilleurs Ouvriers de France. Elle est l'eau de tous les repas.

Et si Badoit porte en son cœur la gastronomie française, c'est une gastronomie en constante évolution qu'elle n'a de cesse de célébrer.

BADOIT SOUTIEN LES CONCEPTS DE RESTAURATION INNOVANTS

Ce combat pour une gastronomie qui se réinvente sans cesse, Badoit le mène depuis toujours, et notamment à travers son prix national la Bourse Badoit. Il s'agit d'un engagement fort en faveur de l'entrepreneuriat que Badoit mène en accompagnant chaque année un entrepreneur à la tête d'un concept de restauration innovant, tant sur le plan économique, administratif et en conseils.

Cette année, c'est sur la thème de la Joyfood Badoit que les candidats sont invités à présenter leur concept. Le lauréat se verra récompenser par une dotation financière de 10 000€ pour soutenir le lancement du projet, d'un accompagnement juridique LegalVision d'un an, ainsi que de conseils de professionnels du milieu avec Thierry Marx comme président du jury.



Suivez le mouvement !

www.joyfood.fr



Suivez-nous !

www.badoit.fr



Contacts presse

Léa Pernet • lea.pernet@elanedelman.com • 01 86 21 51 76 | 06 25 98 11 62
Mélanie Correira • melanie.correira@elanedelman.com • 01 86 21 51 22 | 06 10 42 45 78

