



# **SIDES ET FRITURES, LES NOUVEAUX LEVIERS DE VENTE ADDITIONNELLE**

**OPHÉLIE CARON & ADRIEN DE FUMICHON**

25 juin 2024

*Quoi de neuf sur le marché ?*

---

## LES NOUVELLES GAMMES



*3 nouveaux "longs burgers", directement inspirés de la street-food que le meneur affectionne tant !*

*Quoi de neuf sur le marché ?*

**ANIMATION ET INNOVATION**

**UNE MANIÈRE DE CASSER LES CODES DE LA RESTAURATION RAPIDE, AUX CÔTÉS D'UNE CHEF À LA VISION DÉCALÉE ET SINGULIÈRE DE LA CUISINE.**



**ALEXANDRA LAVIOLETTE**  
DIRECTRICE MARKETING BURGER KING FRANCE

**Les**  
**Masters**  
**du Chef**

*Dabiz Muñoz*



**Les burgers du meilleur chef du monde.**



*Quoi de neuf sur le marché ?*

**UNE OFFRE EN  
3 DIMENSIONS**



# Quoi de neuf sur le marché ?

## DES SIDES FRITS EN TOUT GENRE



LES P'TITS  
PRIX 2€  
SAUCÉS



NOUVEAU

### LUCKY DEAL

UN MENU TOUJOURS GAGNANT

3 RECETTES AU CHOIX

1 BOISSON SOCL (OU SAN PLAT)

4€<sup>\*\*</sup><sub>90</sub>

1 COOKIE

3 RÖSTIS

1 SUB10™

Quoi de neuf sur le marché ?

LE POULET FRIT  
S'INVITE CHEZ

BIG  
FERNAND



*Quoi de neuf sur le marché ?*

---

## NOUVEL ENTRANT EN FRANCE



*Le point commun ?*



**DES PRODUITS FRITS...**

*À chaque moment de consommation !*



**ENTRÉES**



**PLATS PRINCIPAUX**



**PAUSES SUCRÉES**



**APERÔ & SNACKS SALÉS**

**150 MILLIONS**  
**DE LITRES D'HUILE PAR AN\***

**\* SOIT 60 PISCINES OLYMPIQUES**



# L'IMPORTANCE DES MATIÈRES GRASSES POUR LA FRITURE

**OMNIPRÉSENTE, LA FRITURE  
REPRÉSENTE UN ENJEU  
ENVIRONNEMENTAL MAJEUR  
POUR LA RHF**

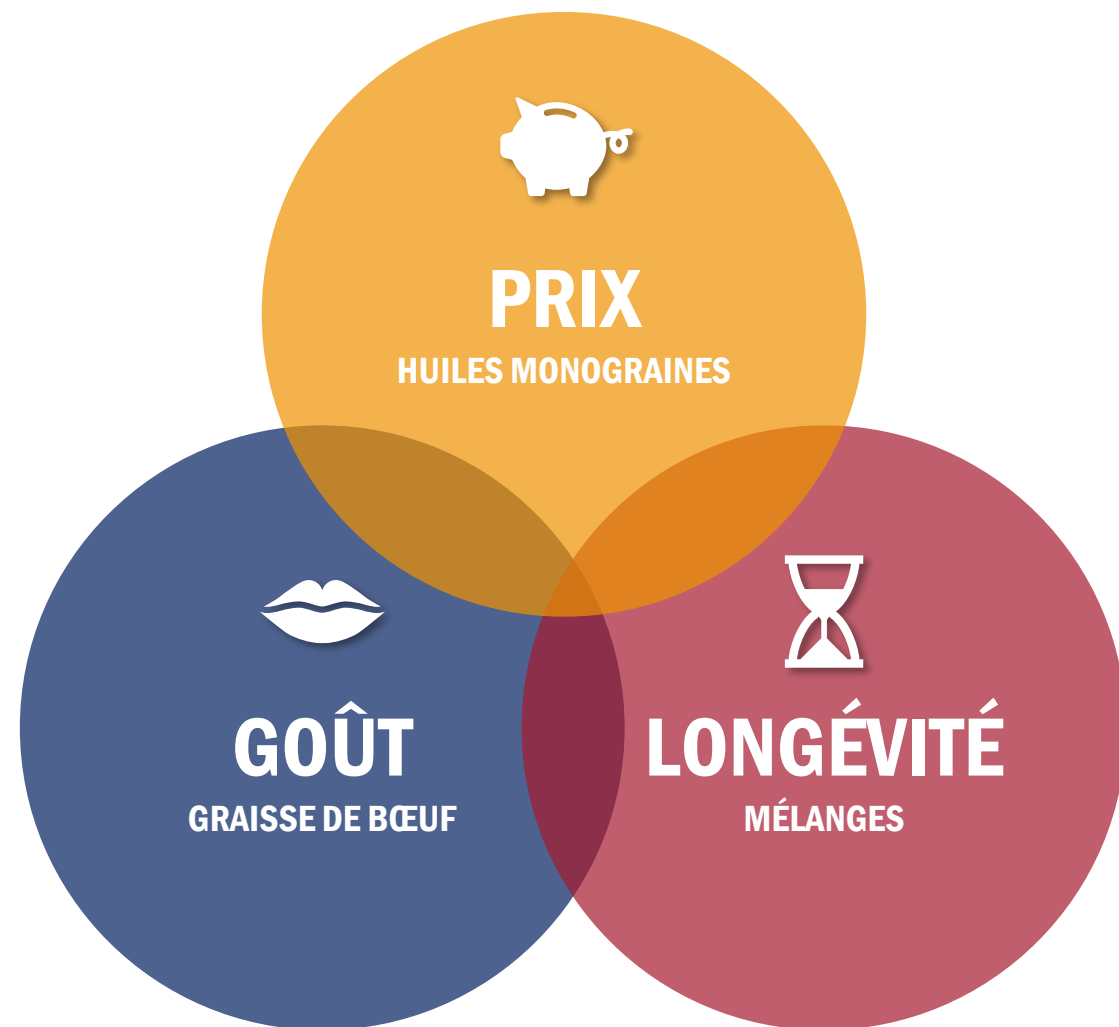




*La matière grasse de  
friture, c'est un ingrédient  
essentiel !*

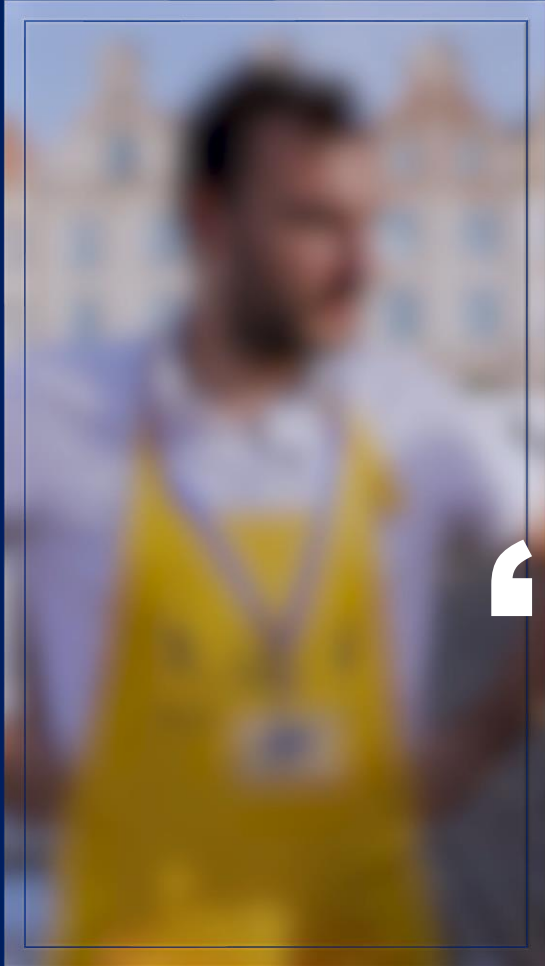
## MAIS COMMENT LA CHOISIR ?

---



# C'est quoi une bonne frite ?

---



“

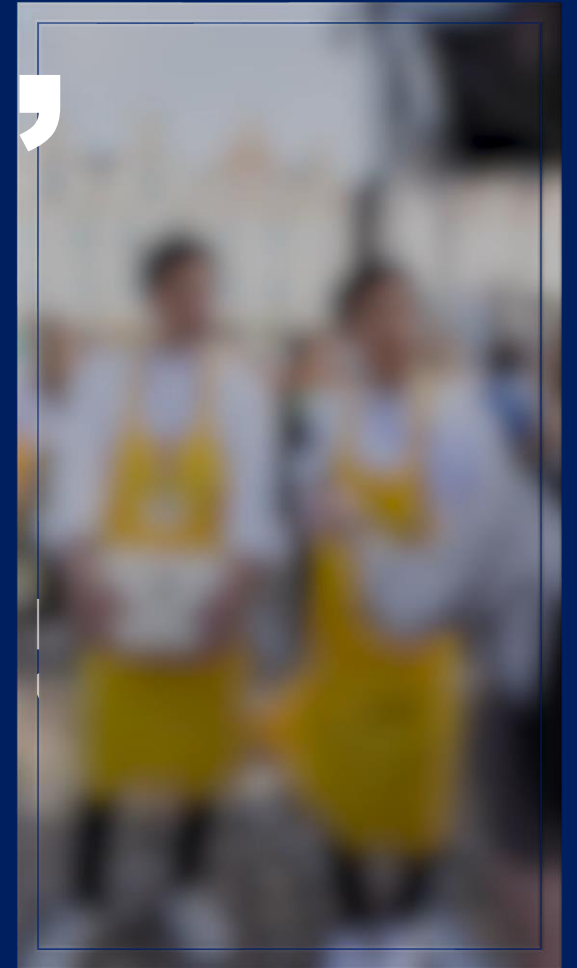
C'EST UNE FRITE QUI EST FONDANTE À L'INTÉRIEUR,  
CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR, AVEC UNE VARIÉTÉ DE  
SAISON, ET CUITE EN 2 BAINS.

**CHEF AURÈLE MESTRE**

”

C'EST UNE HISTOIRE D'ÉQUILIBRE ENTRE  
CROUSTILLANCE ET MOELLEUX À L'INTÉRIEUR.

**CHEF SUGIO YAMAGUCHI**



**LES CONSOMMATEURS PRÉFÈRENT...**

---

**UN EXTÉRIEUR  
CROUSTILLANT**

A hand is dipping a golden-brown, breaded fry into a small white bowl containing a red sauce. A white arrow points from the text 'UN EXTÉRIEUR CROUSTILLANT' to the fry.

**UN INTÉRIEUR  
MÔLLEUX**

A hand is holding a plain, golden-brown fry. A white arrow points from the text 'UN INTÉRIEUR MÔLLEUX' to the fry.

# LES MATIÈRES GRASSES POUR LA FRITURE

## PALME



## TOURNESOL



## TOURNESOL OLÉIQUE



## COLZA



## GRAISSE DE BŒUF



\*Acides gras polyinsaturés

# LES BONNES PRATIQUES EN FRITURE

1.

*Choisir*

LA MATIÈRE GRASSE APPROPRIÉE

2.

*Optimiser*

LA FRITURE EN RÉALISANT PLUSIEURS BAINS

3.

*Tester*

RÉGULIÈREMENT LA QUALITÉ SANS SE FIER À LA COULEUR

# LA SOLUTION COMPLÈTE POUR LES PROFESSIONNELS EN CUISINE



STABILITÉ

NEUTRE EN  
GOÛT & ODEUR

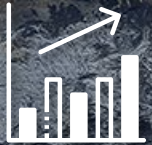
COLORATION &  
CROUSTILLANCE

ÉQUILIBRE  
GOÛT/PERFORMANCE

SAVEUR INTENSE







## OPÉRATIONS COMMERCIALES

AMÉLIORER L'EFFICACITÉ DES PROCESSUS DE FRITURE



## FORMATION

OPTIMISER L'UTILISATION DES MATIÈRES GRASSES



## GESTION DURABLE

PROMOUVOIR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

*Risso à votre  
service au quotidien*

THANK YOU

*Dans le sac remis*



*Votre languette pour tester l'huile !*