

# Gastronomie

## Newsletter



© Great British Chefs

*Le chef français Yannick Alléno, l'un des plus étoilés au monde, ouvre Pavillon London le 1<sup>er</sup> juillet 2023, son premier restaurant londonien, à Mayfair au sein du Four Seasons Hotel. Il incarne sa volonté de conjuguer savoir-faire, excellence et expérimentation, modernisant ainsi la cuisine française.*

*(20/06/23 - source: [Breaking Travel News](#))*



## SOMMAIRE

<b>Analyse sectorielle du marché des produits d'épicerie et gourmets</b>	<b>p. 3 – 6</b>
<b>Revue de presse</b>	<b>p. 7</b>
<b>L'INMA au Royaume-Uni</b>	<b>p. 8 – 9</b>
<b>Success story</b>	<b>p. 10</b>
<i>Le Chocolat Alain Ducasse ouvre sa première manufacture britannique</i>	
<b>Focus savoir-faire local</b>	<b>p.11–12</b>
<i>Le Scotch, une icône écossaise</i>	

## CALENDRIER DES ÉVÈNEMENTS

### *Passés*

London Craft Week	09/05/23 – 14/05/23
Artefact London	09/05/23 – 13/05/23
Collect Art Fair London	03/03/23 – 05/03/23
Craft Festival Bovey Tracey	09/06/23 – 11/06/23
Handmade Oxford	16/06/23 – 18/06/23

### *À venir*

London Craft Beer Festival	11/08/23 – 12/08/23
The London Print Design Fair	04/09/23 – 05/09/23
Top Drawer London	10/09/23 – 12/09/23
Speciality & Fine Food Fair London	11/09/23 – 12/09/23
London Design Festival	16/09/23 – 24/09/23
Goldsmith's Fair London	26/09/23 – 08/10/23
The Decorative Antiques & Textiles Fair London	03/10/23 – 08/10/23

## ANALYSE SECTORIELLE

### *Produits d'épicerie et gourmets au Royaume-Uni*

- Villes principales: **Londres**, Birmingham, Glasgow, Manchester, Édimbourg
- Population (M) = **67,1**
- PIB/hab (USD) = **40 394**
- Taux de croissance du **PIB** en 2021 = **7,5 %**
- **Importation de produits transformés et gourmets** au UK en 2022 (€) = **26,7 Mds**
- **Dépendance des importations** sur le secteur agroalimentaire : **50 %**
- **Importation provenant de l'UE** dans le secteur agroalimentaire : **60 %**



### Informations générales

- 13 % des emplois du pays sont en agroalimentaire, soit 4,1 M de personnes en 2021
- Chiffre d'affaires du marché alimentaire du pays = 114,5 Mds £
  - avec en tête le segment viande puis confiseries, produits laitiers et oeufs
- Taille du marché des produits gourmets et d'épicerie du pays = 68,5 Mds £
- Marques distributeurs qui ont une place importante et répondent à la demande de produits qualitatifs

### Tendances

- Impact économique de la crise sanitaire durable : consommateurs attentifs à leurs dépenses
- Chute de 4,4 % du marché de l'épicerie
- Croissance forte du commerce en ligne et de la e-restauration
  - Innovations technologiques différenciantes : recherche d'optimisation, amélioration de l'expérience client (commande, consommation, paiement)
- Tendance aux produits plus sains, sans viande, sans allergènes et avec compléments alimentaires, renforcée par les enjeux environnementaux
- Soutien à l'approvisionnement local et britannique pour une réduction des kilomètres alimentaires
- Effacement des frontières entre la restauration hors-foyer et le commerce de détail : développement de commerces hybrides
  - Opérateurs cafés/hôtels/restaurants ayant un espace épicerie pour de la vente à emporter et un site internet pour de la vente en ligne (ex : bars à vins)

### Concurrence

- Concurrence locale :
  - Développement de lignes de produits gourmets authentiques et qualitatifs
  - « Buy local » populaire, notamment depuis le Brexit
- Concurrence internationale :
  - Consommer étranger et ouvrir l'offre culinaire fait partie de la culture britannique
  - Italie : 1<sup>er</sup> fournisseur de produits d'épicerie, notamment pâtes et sauces tomate
  - Pays-Bas : import sur les productions industrielles à forte rotation (eaux, sauces, jus de fruits, chocolats et glaces) et les produits innovants (formats nouveaux de snacking, produits santé à base de fruits secs, produits « sans »)

### Positionnement de la France

- France : positionnée sur toutes les catégories de produits d'épicerie
- 5<sup>e</sup> fournisseur de produits gourmets toutes catégories (derrière Italie, Pays-Bas, Allemagne, Belgique)
- En 2021 :
  - Produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie : 1<sup>er</sup> rang mondial des fournisseurs du Royaume-Uni
  - Produits laitiers, fromage : 2<sup>e</sup> rang mondial
  - Épicerie salée (huiles, pâtes, céréales, riz, épices, sauces) : 3<sup>e</sup> rang mondial
  - Épicerie sucrée (biscuits, chocolat, miel, confitures, conserves de fruits) : 3<sup>e</sup> rang mondial
  - Charcuterie : 10<sup>e</sup> rang mondial
- Offre française moins visible sur le segment épicerie car moins bon marketing et packaging que l'offre italienne ou allemande

### Opportunités

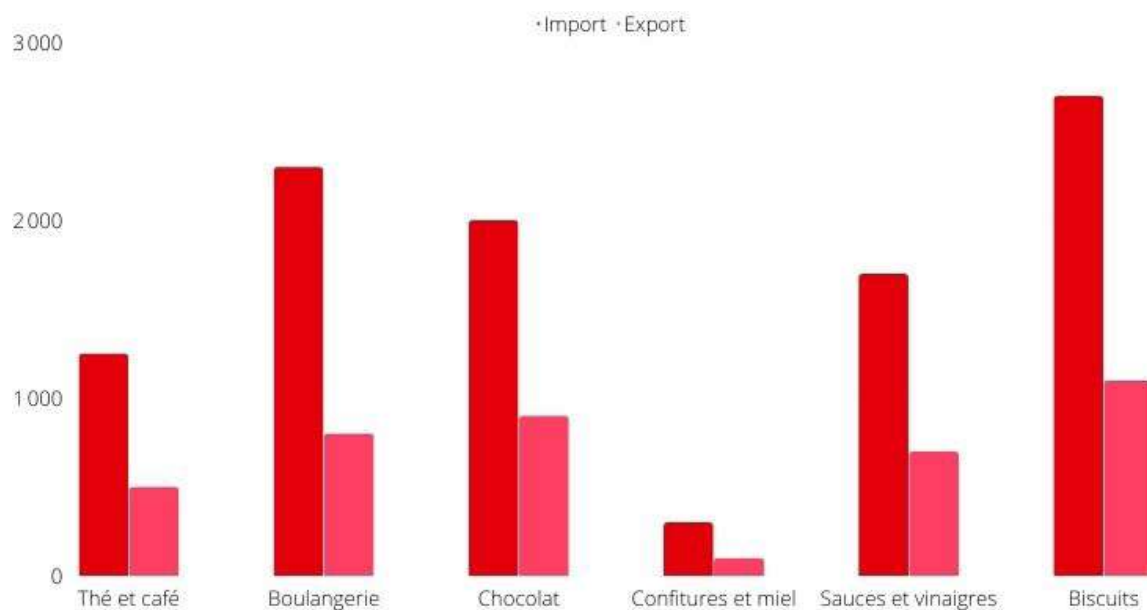
- Recherche de valeur :
  - Produits de proximité, artisanaux et authentiques
  - Qualité et premium avec des prix justifiés, **innovations** : nouveaux goûts, textures, recettes, etc.
- Santé et bien-être :
  - Consommation **éthique et éco-responsable** : régimes végétaliens, labels durables, qualité AOP/IGP, bien-être animal
  - **Marché biologique** = 3 Mds £ (+ 5,2 % en 2021)
  - Allégations fonctionnelles et *clean labelling* :
    - **Plus d'ingrédients locaux**, de fibres végétales, d'ingrédients à grains entiers
    - **Moins d'aliments transformés**, de sucre, de sel, de gras
- Facilité et simplicité :
  - « *Snack Food* » (collations sucrées et salées : biscuits, tortilla, cookies, bretzels, etc.) = 2,7 Mds £ en 2021
  - **Croissance sur les options innovantes**, saines, bio, et surgelées
  - Ingrédients prêts à cuisiner** : prédécoupés, précuits, pré cuisinés, etc.

### Clés d'accès

- **Large gamme d'opérateurs** (importateurs, acheteurs et grossistes) ayant leurs **spécificités propres** (qualité, B2B, périmètre géographique, catégorie de produits, etc.)
- Approche du marché longue et nécessitant une **connaissance fine des « décideurs »**
- **Facteurs clefs** :
  - **adaptation aux coutumes locales** (format de portion, packaging, recettes, etc.)
  - rapport qualité/prix
  - constance, **persévérance**, patience
  - *pitcher* efficacement
- **Attention : acheteurs sur-sollicités** donc première approche par email avec vos avantages concurrentiels et un *benchmark* sur des produits déjà référencés par le prospect
- **UK désormais considéré comme un pays tiers à l'UE** :
  - Rétablissement des frontières et des **formalités douanières** afférentes : TVA, certifications, indications géographiques, étiquetage, fiscalité, normes environnementales, sécurité alimentaire, etc.
  - Autonomie réglementaire du pays oblige à connaître **les particularités législatives du secteur**
  - **Prolongation à fin 2023 de la période de grâce** pour la mise en œuvre de contrôles physiques sur les marchandises en provenance de l'UE suite au Brexit
- Niveau de taxation :
  - **Pas de TVA sur les produits alimentaires essentiels** (ex : pâtes, fruits et légumes, etc.)
  - **TVA de 20 %** produits alimentaires non-nécessaires (ex : chocolat)

Pour plus de précisions : <https://www.gov.uk/vat-businesses/vat-rates>

## Zoom sur : échanges de produits gourmets et d'épicerie fine 2021 (Mds d'€)



©2023 Business France



*Pour aller plus loin :*

**Procurez-vous les Guides des affaires Business France :**

Pour comprendre les spécificités commerciales des différents pays et vous aider à faire les bons choix : de l'information très opérationnelle assortie de conseils précieux. Commandez-les...

<https://www.businessfrance.fr/export-s-informer-tous-les-guides-des-affaires>

Retrouvez toutes les publications Business France en suivant ce lien :

<https://www.businessfrance.fr/export-s-informer>

## REVUE DE PRESSE

### *Royaume-Uni (UK)*

La société française de desserts glacés Boncolac a acquis plus tôt cette année Proper Cornish, un fabricant britannique de produits de pâtisserie salés. Cela s'inscrit dans leur stratégie de construction d'un *leadership* paneuropéen des produits surgelés. Ils prévoient également de faire passer Proper Cornish au niveau supérieur, en utilisant leur présence en France, en Europe et en Asie afin de lancer l'exportation de *Cornish pasties*, produit emblématique de la marque. Côté britannique, Proper Cornish, basé à Bodminds dans le sud-ouest du comté anglais des Cornouailles, distribuera une gamme de produits Boncolac au Royaume-Uni. Ainsi Boncolac tire parti de leur portefeuille de 150 clients et compte désormais plus de 800 employés.

[\(07/03/23 - source: Just Food\)](#)



©TheSkinny

La chaîne marseillaise de restaurants immersifs et gastronomiques Le Petit Chef investit le London Cabaret Club. Dans chacune des 45 localisations, les convives auront droit à un spectacle dans leur assiette. Evelina Girling, PDG de Bloomsbury Ballroom, a déclaré : « Nous sommes ravis de pouvoir accueillir la première production britannique du Petit Chef. » Entre les plats, la table se transforme discrètement en écran sur lequel le plus petit chef du monde (58 mm) réalise diverses performances. Derrière ces animations élaborées, se cache le collectif d'artistes belges Skullmapping, fondé en 2010 par Filip Sterckx et Antoon Verbeeck. Au menu, une cuisine inspirée du Sud de la France : bouillabaisse, burrata, risotto au homard et crème brûlée.

[\(12/04/23 - source: On in London\)](#)



©FashionUnited

L'afternoon tea *Tribute to Nature* de la cheffe française Jessica Prealpato au Carlton Tower Jumeirah de Belgravia de Londres a remporté cette année le prix du meilleur thé contemporain. Inspiré par les *Kew Gardens* londoniens, cet *afternoon tea* se veut floral et botanique : son assortiment de pâtisseries et de gâteaux a été pensé pour rehausser les saveurs naturelles des fruits et des ingrédients de saison. Selon les juges, le thé incarne une « expérience culinaire raffinée », « unique » et qui élève ce repas « au niveau supérieur ».

[\(30/03/23 - source: The Resident\)](#)



©Walepole

## L'INMA AU ROYAUME-UNI

*«What's so special about French Craft ?» - L'INMA au French Craft Collective*



©Marine Bonnef

Pendant la *London Craft Week*, Axelle Legros et Tessa Masliah, représentant le pôle **Business & Expertises de l'INMA**, ont été invitées à participer à une **table ronde autour des savoir-faire français à l'Institut français du Royaume-Uni**. Organisé par **Business France UK** dans le cadre de la programmation de leur journée *French Craft Collective*, le panel réunissait d'autres spécialistes sectorielles comme Elspeth Pridham, créatrice de *The Insider*, Lucy Pye, fondatrice de *Nusom Collective* et Laura Marti de Diego, directrice de *Liaigre* au Royaume-Uni.

Ce rendez-vous rassemblait des acteurs de l'artisanat français et du marché de la décoration britannique

(prescripteurs, architectes, décorateurs). Parmi les 10 exposants français, **60 % étaient labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)** : Meljac, ARCA Ebénisterie, Lamellux, IMAGE Bois, D'argentat et Maîtres Robinetiers de France.

Un grand merci à Business France UK pour leur confiance.

Lien de la vidéo *teaser* de l'événement :

<https://lnkd.in/evC7vSKK>

### *Atelier Drink & Do avec l'INMA, Wecandoo et HEC Art Club UK*



©Tessa Masliah

À l'occasion du **lancement au Royaume-Uni de Wecandoo**, plateforme digitale d'ateliers d'artisanat, l'INMA proposait des **sessions découvertes de savoir-faire** autour d'un verre au sein de la HEC UK House. Les 20 places ont toutes été pourvues, ce qui a permis à notre responsable locale, Tessa Masliah, de **souligner l'importance de l'artisanat comme secteur économique à l'échelle française et européenne**. Les participants ont pu s'initier à la gravure sur bois avec

Angel Nanchev, expert en sculpture traditionnelle sur bois d'ornement, et à l'apprentissage de la **broderie sur tambour** avec Kamilah Amhed, spécialiste du Jamdani (technique de tissage bangladaise) et ayant travaillé pour les maisons de couture les plus prestigieuses.



### *Immersion dans l'univers de la passementerie britannique avec Hand & Lock*



©Marine Bonnef

Marine Bonnefis, responsable du label EPV, Axelle Legros, en charge des projets du pôle Business Expertises de l'INMA et de ceux de l'Association Nationale des EPV (ANEPV), et Tessa Masliah, responsable marketing & développement au Royaume-Uni, se sont rendues chez **Hand & Lock**, pour une visite au sein de cette **institution légendaire dans le monde de la broderie et de la passementerie en Grande-Bretagne**. Elles ont pu observer de près le processus de création d'ornements et de motifs.

Fondé en 1767, l'atelier **Hand & Lock** a travaillé avec les maisons de mode les plus prestigieuses, **habillant des membres de la royauté** et des personnalités influentes. Les fils et matériaux délicats prenaient vie entre les mains des artisans, donnant naissance à des pièces uniques.

### *Red list of Endangered Crafts par le Heritage Crafts à la Prince's Foundation*



©Tessa Masliah

Tessa Masliah, responsable marketing & développement au Royaume-Uni pour l'INMA, s'est rendue à la **Prince's Foundation** pour la **publication de la liste des métiers artisanaux britanniques en danger**. Écrite par le **Heritage Crafts**, organisation dédiée à la sauvegarde du patrimoine artisanal au Royaume-Uni, celle-ci établit une **base solide pour leur préservation**. Parmi les 146 répertoriés, 62 sont actuellement en **danger critique** comme la fabrication de ciseaux à la main ou celle des pianos.

Cette soirée, soutenue par le **Pilgrim Trust** et **The Royal Mint**, offrait l'opportunité de regrouper des démonstrations de savoir-faire autour de l'univers du livre. On pouvait y découvrir le travail exceptionnel de Gillian Stewart en **peinture sur tranche de gouttière** ou Andrew Bates en fabrication d'ustensiles et de pièces en cuir.

## Success story – Le Chocolat Alain Ducasse

*Sa première Manufacture britannique*



©Restaurant Oline

C'est en 2018 qu'Alain Ducasse ouvre sa première chocolaterie britannique, au cœur du quartier de King's Cross à quelques mètres de la gare internationale de Saint-Pancras. Dix ans après le lancement de sa manufacture parisienne, cette année Alain Ducasse ouvre son premier site de production au Royaume-Uni, et le troisième mondial, basé à Borough Yards à Londres. En cinq ans sur le territoire, les produits exceptionnels de son EPV ont su séduire le cœur - et le palais - des Anglais.

Dans les années 1970, Alain Ducasse est un jeune cuisinier en formation chez Michel Guérard. De passage à Eugénie-les-Bains, Gaston Lenôtre lui fait découvrir l'univers du sucré. Plus tard, alors qu'il travaille chez Alain Chapel, il occupe ses jours de congés auprès de Maurice Bernachon, artisan-chocolatier lyonnais. Sa passion pour le chocolat date de cette époque : « une matière terriblement sensuelle et envoûtante » dit-il. Depuis plus de 30 ans, son rêve de chocolat ne l'a pas quitté et se concrétise aujourd'hui au sein de ses manufactures.

Le Chocolat Alain Ducasse est né de la volonté de revenir aux racines et à l'essence même de ce qui fait le chocolat. De la sélection de la fève par ses chocolatiers-torrefacteurs au conchage-affinage pendant 10h en passant par la torréfaction à 120°C, chaque étape de sa confection est maîtrisée et contrôlée. Ce

travail d'orfèvre, méticuleux et créatif, implique des choix radicaux.

En contrôlant toutes les étapes de production directement au sein de ses manufactures, Alain Ducasse et ses équipes maîtrisent alors parfaitement la qualité des chocolats, développés sans compromis dans la vision particulière du créateur et l'excellence des gestes artisanaux.

La collection de tablettes de la Manufacture comprend plus de 50 créations qui présentent une fantastique gamme de saveurs et de textures dans le lait et le chocolat noir. Ses chocolateries proposent également une belle sélection de chocolats pralinés et ganache en coffret. Toute la diversité de la fève de cacao est explorée et célébrée, et chaque interprétation est unique.

Pour en savoir plus :

<https://www.lechocolat-alainducasse.com/fr/entreprise-patrimoine-vivant>



©Gasholder



©Gasholder

## FOCUS SAVOIR-FAIRE LOCAL

### Le *Scotch*, une Icône écossaise



©Balblair

Originaire d'Écosse, le **Scotch** tient son nom de la contraction du mot *scottish* signifiant « écossais » en anglais. Ce whisky est aujourd'hui sans aucun doute l'une des boissons les plus célèbres et appréciées dans le monde entier. **53 bouteilles sont expédiées chaque seconde** vers les marchés internationaux. En 2022, les exportations de Scotch ont dépassé 6 milliards de livres sterling pour la première fois, ce qui **contribue à soutenir des dizaines de milliers d'emplois** en Écosse. Véritable symbole de la région, il est reconnu dans le monde entier pour sa qualité exceptionnelle, son goût riche et sa **longue tradition**.

#### HISTOIRE

Le **premier enregistrement** documenté de la distillation de malt pour en faire de l'eau-de-vie date de 1494 en Écosse. Avec l'**introduction des premières taxes** sur le Scotch en 1644, la production de ce whisky s'est transformée en **une véritable industrie** en Écosse. Cela a aussi entraîné une augmentation de la **distillation illégale** à travers le territoire. Dans les années 1820, jusqu'à 14000 **alambics illicites** étaient confisqués chaque année, et plus de la moitié du Scotch consommé était apprécié sans que le fisc ne prélève sa part.

Ce n'est qu'au **XIX<sup>e</sup> siècle** que les titans anglais du monde des spiritueux ont fait sortir le Scotch d'Écosse pour la première fois. D'abord **au sein de l'empire britannique**, puis **au-delà**, créant ainsi un amour durable pour cette boisson de Hong Kong à Hanoï, de Sydney à San Francisco, ou de Montréal à Mumbai.

#### TECHNIQUE

L'Écosse offre un **environnement idéal** pour sa production avec son climat frais, ses terres agricoles et ses sources d'eau. Tout commence par la **germination de l'orge** quidevient alors du **malt**. Il est ensuite séché dans un four, **broyé puis mélangé à de l'eau chaude** pour **libérer les sucres qui seront fermentés**. De la levure y est ajoutée pour transformer ces **sucres en alcool** lors du processus de fermentation. Après la fermentation, le liquide obtenu, le *wash*, est **distillé deux fois dans des alambics en cuivre**.

La distillation permet d'éliminer les impuretés et de concentrer les arômes. Le **distillat est ensuite vieilli dans des fûts en chêne pendant au moins trois ans**. Au cours de cette période de maturation, le Scotch acquiert ses **caractéristiques uniques de couleur, de goût et d'arôme**. L'Écosse compte de nombreuses distilleries réputées, chacune avec son propre style et son histoire.

Il existe une grande variété de saveurs et destyles, allant des **malts légers et floraux des Highlands** aux **malts tourbés et fumés d'Islay**. Les marques de whisky écossais les plus connues, telles que **Glenfiddich, Macallan et Laphroaig**, sont devenues des noms familiers pour les amateurs de whisky du monde entier.

Il existe **5 grandes catégories** de Scotch :

- **Scotch Single Malt** : la plus traditionnelle, fabriquée à partir d'orge maltée et distillation dans une seule distillerie.
- **Scotch Single Grain** : fabriquée à partir de grains autres que l'orge maltée et distillation dans une seule distillerie.
- **Scotch Blended Malt** : la plus diversifiée dans les arômes, assemblage de *single malt* provenant de différentes distilleries.
- **Scotch Blended Grain** : assemblage de *single grain* provenant de différentes distilleries.
- **Scotch Blended** : la plus distribuée dans le monde, assemblage de *single malt* et *single grain*.

Pour en savoir plus :

<https://www.scotch-whisky.org.uk/2175>



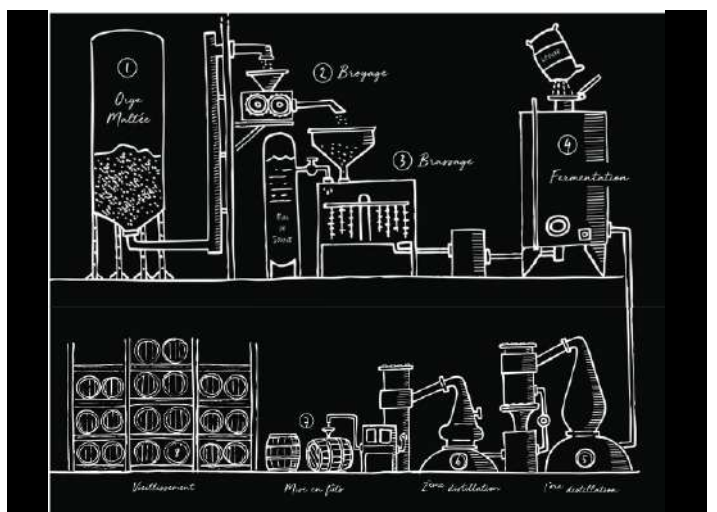
©The Spruce Eats



©My Bartender



©Material Matters



©Material Matters



©FocusEye

## NOS CONTACTS :

### *France*

**Axelle Legros**

*Chargée de projets Business & Expertise*

[legros@inma-france.org](mailto:legros@inma-france.org)

### *Royaume-Uni*

**Tessa Masliah**

*Responsable marketing et développement Royaume-Uni*

[masliah@inma-france.org](mailto:masliah@inma-france.org)



INSTITUT  
NATIONAL  
MÉTIER  
D'ART