

## Résultats du test pour le futur dessert de Paris-Charles de Gaulle : les passagers choisissent le "Choco Matcha tea"

Le 26 novembre 2009

Le 19 novembre, 200 passagers de Paris-Charles de Gaulle ont testé 5 desserts au chocolat dans le cadre du renouvellement de la carte de SSP (Select Service Partner). Organisé en association avec Aéroports de Paris, ce premier test de dessert en aéroport a permis d'élaborer le futur dessert de Paris-Charles de Gaulle. Les experts du laboratoire d'innovation culinaire de SSP s'étaient réunis dans la cuisine centrale du terminal 1 autour d'un objectif commun : réaliser le dessert au chocolat préféré des clients de l'aéroport.

### Résultats du test : les passagers ont plébiscité le "Choco Matcha tea".

Quelque soit le profil des passagers interrogés, le Matcha tea chocolate cake est le dessert classé en première position pour 66%\* des passagers interrogés. Les passagers l'ont choisi pour sa consistance (pour 77% des personnes interrogées), son bon goût (76%), son originalité (75%), et son raffinement (74%).

### Un dessert d'inspiration asiatique réalisé par un chef danois!

Le Choco Matcha tea est un dessert imaginé par le chef danois Nicolai Poulsen. "Douceur discrète, inspirée du Japon, fervent de calme, ce dessert est une mesure de passion de thé Matcha, d'éclats de fèves de cacao et de figes sèches. La démesure du chocolat blanc qui n'en est pas un, l'enrobe d'un voile léger et souple, procurant un craquant de gourmandise. Celui-ci est piqué au vif d'un mikado, tel un matador gourmand!" déclare-t-il à propos du Choco Matcha tea.



### 200 passagers interrogés pour choisir le futur dessert

Au total, près de deux cents passagers représentatifs des différentes nationalités de l'aéroport ont goûté les cinq desserts au chocolat créés par le "Foodlab". Ils se sont prononcés sur la recette qu'ils ont préférée puis ont testé "à l'aveugle" 3 types de chocolat afin de déterminer le pourcentage de cacao adapté au dessert choisi. A noter, une préférence des passagers étrangers pour le chocolat à 50%\* et des français pour le chocolat à 75%\*.



Préparés au sein même de l'aéroport, les desserts ont directement été testés par les passagers.

Les résultats croisés de ces deux tests réalisés par l'institut BVA ont permis d'élaborer le dessert "Choco Matcha tea". Ce nouveau dessert sera proposé dans les points de vente à emporter SSP de l'aéroport Paris-Charles de Gaulle.

\* résultats du test BVA réalisé le 19/11/09 à Paris-CDG

### 5 desserts en compétition

Chacun des cinq chefs internationaux du Foodlab ont proposé une recette inédite :

- Le *croc Belle Hélène* par le chef français Stéphane Cathelin,
- *La Soupe de chocolat à l'anis*, « *Spice Chocolate* » par le chef norvégien Tore Kristian Olsen,
- *La Forêt Noire déstructurée* par le chef hollandais Peter Van Den Bos,
- *Le Choco Matcha tea* par le chef danois Nicolai Poulsen,
- *Le Chocolate Burger « Don't touch my Burger »* par le chef anglais Sindy Kam Cheong,



### Contacts presse :

Aéroports de Paris :  
SSP :

Jérôme Dutrieux – (33) 1 43 35 70 70 – jerome.dutrieux@adp.fr  
Michèle Meillat – (33) 1 77 72 40 49 – michele.meillat@ssp.fr