

Main de fer dans un gant de velours

La méthode de la main de fer dans un gant de velours est LA méthode qui va te permettre d'augmenter tes ventes instantanément !

Problème :

1- On a tendance, dans l'idée de vouloir plaire à un maximum de monde, à proposer plein de gâteaux différents sur notre carte. Or, « au plus il y a de choix, au plus c'est difficile de faire un choix ».

2- On a aussi tendance, pour montrer notre créativité, à vouloir « montrer » ce que l'on sait faire en faisant des accords de saveurs audacieux.

Solution : 6 desserts MAX dans votre gamme —> 1 seul « ORIGINAL »

MAIN DE FER DANS UN GANT DE VELOURS :

La main de fer —> 1 des 6 desserts doit utiliser un ingrédient qui : t'est personnel, est intrigant, n'est pas connu de tous, n'est pas apprécié de tous, a peut-être une couleur pas traditionnelle, est mis dans un accord de saveurs très original etc..

Tu as bien compris, le but de cet dessert est d'interpeler ! De choquer ! QUE LES GENS « S'ARRÊTENT »

Parce que OUI, comme tu n'as pas de vitrine physique, il faut trouver un moyen efficace d'arrêter les gens devant ton travail. Ta vitrine, c'est tes réseaux sociaux. Et pour faire s'arrêter les gens sur insta ou Facebook, il faut quelque chose qui choque !

Le gant de velours —> Les 5 autres desserts doivent présenter des saveurs ou des accords que TOUT LE MONDE ADORE !

Une fois que tu les as arrêtés grâce à ton dessert « main de fer », ils tombent sur des desserts à toi avec des goûts qu'ils adorent et c'est en réalité ceux-là qu'ils vont acheter !

Tu l'as compris, la main de fer est là pour capter l'attention, le gant de velours pour vendre ++++

Exemple d'une gamme signature bien construite autour des tartes :

Tarte 1 : Tarte Citron meringuée, Curry rouge et piment oiseau (MAIN DE FER)

Tarte 2 : Tarte façon tiramisu

Tarte 3 : Tarte choco-praliné

Tarte 4 : Tarte 100% Vanille

Tarte 5 : Tarte Caramel au beurre salé et tonka

Tarte 6 : Tarte Pomme et miel