



UN DISPOSITIF
D'ÉTUDE UNIQUE

UNE APPROCHE INÉDITE BASÉE SUR LE LANGAGE SPONTANÉ

Pour éviter la rationalisation:
primaire, inconscient, automatique, au plus proche du
système 1 et donc de l'émotion

1 SEULE QUESTION

“ Spontanément, quels sont les 3 mots qui vous
viennent à l'esprit” ?

AU-DELÀ DE LEUR SENS, LES MOTS SONT ANALYSÉS SELON : **NATURE & CONTEXTE**

Algorithme exclusif Repères, issu de 3 ans de R&D

permettant de calculer un score quantitatif d'Activation émotionnelle



LA NATURE GRAMMATICALE

Est-ce un adjectif, un verbe, un nom ?



LA LOGIQUE D'ÉNONCIATION

Je juge ?

Je décris les effets sur moi ?

Je décris le stimulus ?



LA VALENCE

Le mot est-il positif, neutre ou négatif ?



LE RANG

Cité en 1er ? 2ème ? 3ème ?



LE CONTEXTE D'ASSOCIATION

Comment s'associent les 3 mots entre eux ?



LE CONSENSUS

Le mot est-il partagé par l'échantillon ?

EN 3 MOTS SPONTANÉS



**SCORE R3M
POUR MESURER L'ACTIVATION
ÉMOTIONNELLE**

Un nouvel indicateur quanti de performance



**ET UNE COMPRÉHENSION
FINE DE L'EXPERIENCE
VECUE**

Leviers positifs / négatifs de l'activation
Richesse du spontané

LA PROBLÉMATIQUE DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE



Trouver une nouvelle façon, simple et efficace, d'évaluer des plats gastronomiques en incluant une **dimension émotionnelle** pour **mieux discriminer et caractériser les plats**

SURPASSER L'EXCELLENCE

Avec les échelles classiques d'évaluation, effets de seuils et manque de discrimination

ÉLÉMENTS COMPLEXES

Plats gastronomiques = multiples éléments / ingrédients / détails (goût, texture, visuel...)

EXPÉRIENCE GLOBALE & ÉMOTION

Plus qu'un simple stimulus alimentaire: ambiance, service, déco... participent à l'expérience (dimension émotionnelle forte)

MISE EN PLACE AU RESTAURANT "EXPERIENCE"

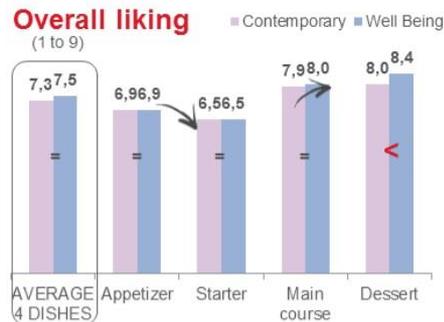
Restaurant expérimental de l'Institut Paul Bocuse - Ecully



- **MENUS REALISÉS ET SERVIS PAR LES ÉTUDIANTS**
Experience gastronomique au + proche de la réalité
Soixantaine de 'vrais' clients
3 soirs par semaine (repas payant)
- **1 MENU = 7 PLATS**
- **POUR CHAQUE PLAT = 1 QUESTIONNAIRE TRÈS COURT**
3 mots spontanés
Score d'appréciation (1 à 9) - indicateur classique

R3M SCORE: PLUS DE DISCRIMINATION QUE LE LIKING

ET UNE COMPREHENSION PRÉCISE



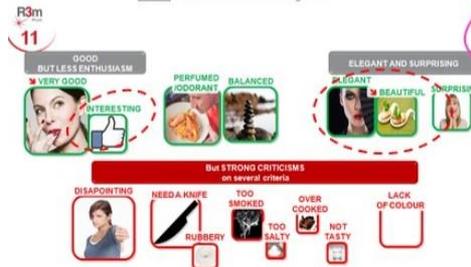
💡 **PLUS de DISCRIMINATION** avec le R3m



Même schéma d'expérience
Mêmes plats préférés / moins appréciés

« Contemporary » starter

Liking score = 6,5 / 9
43% of the comments are negative



« Well being » starter

Liking score = 6,5 / 9
40% of the comments are negative



💡 **Compréhension précise des LEVIERS et FREINS**

Bien qu'au même niveau d'appréciation en déclaratif, R3m montre une **activation inférieure** pour le plat contemporain due à **beaucoup moins d'enthousiasme / moins d'associations positives**