***Comment définiriez-vous la maison en deux mots?***

* Accueillant: Aimable/ Agréable/ Souriant/ Convivialité/ Sympathique
* Adorable/ Amour
* Amande
* Artisanale/ Savoir faire/ Fait maison
* Attrayant /Alléchant / Appétissant / Attirant/ Donne envie
* Belle/ Esthétique/ Elégant
* Biarrote
* Bien/ Satisfaisant/ Pas mal
* Bon/Miam
* Très bon/ Trop bon
* Madeleine de Proust/ Bonheur régressif/ Pécher mignon
* Cadeau
* Chaleureux/ Familiale/ Gentillesse/ Bienveillant
* Chic/ Classe/ Luxe
* Chocolat
* Classique
* Colorée /Orange / Couleur/ Visible
* Commerçant
* Curieux / Découverte / Tentation
* Dégustation
* Disponibilité
* Doux/ Douceur/ Réconfort
* Dynamique
* Ecologique
* Efficacité
* Elaborée
* Epurée
* Excellent/ Excquis/ Régal Brillante/ Extraordinaire/ Exceptionnelle
* Fan
* Fiable/ Régularité/ Sérieux/ Confiance/ Régulière/ Constant/ Sure/ Valeur sûre
* Fraicheur/ Fraiche
* Friandise/ confiseries
* Gâteau basque
* Hauteur
* Innovation /Créative/ Renouvellement/ Invention/ Evolution
* Iconique
* Kanougas
* Local/Nourriture basque/ Basque/ Spécialités
* Lumineux
* Macarons
* Madeleine de proust/ Bonheur régressif/ Pécher mignon
* Magnifique
* Marin
* Meilleur gâteau basque
* Moderne/ Contemporain
* Mouchous
* Odeur/ Sent bon
* Ordonnée/ Organisée/ Soignée/ Présentée/ Claire
* Originalité
* Parfait / Perfection/ La meilleure
* Pâtisseries
* Paysage
* Pétillante
* Peut mieux faire
* Plaisant/ Plaisir
* Professionnelle
* Propre
* Qualité/ Haut de gamme
* Raffiné/ Délicat / Fin/ Finesse
* Raisonnable/ Bon rapport qualité prix / Accessible
* Réputée/ Renommée/ Reconnue / Connue
* Réussite
* Savoureux/ Saveur/ Gourmand/ Gout/ Succulant/ Délicieux
* Serviable /Service
* Simplicité/ Simple
* Solide
* Spatieuse
* Sucrée/ Sucreries
* Super /Impeccable/ Très bien/ Superbe/ Top/ Tip Top / Formidable
* Touristique/ Vacances
* Tradition/ Référence/ Historique/ Emblématique/ Patrimoniale/ Héritage / Typique/ Institution/ Authentique/ Ancienne/ Souvenir
* Très bon/ Trop bon
* Travailleur
* Unique/ Incontournable/ Exclusif/ Incomparable
* Variété /Choix/ Diversité/ Varié

***Comment vous nous avez connu?***

* BD
* Bridge
* Carte Synergie
* En goutant
* Journal anglais
* Location de vacances: Hôtel/ Camping/ Location/ Gite
* Publicité / Publicité via les poches
* Travail
* Séminaire
* Sur un salon
* Cadeau
* Reportage télévisé

***A quelle occasion effectuez-vous des achats chez nous ?***

* Evènement / Evènement Anniversaires/ Evènement Mariage
* Fêtes / Fêtes Noël/ Fêtes Pâques
* Travail

***Quel est votre produit préféré?***

* Avellines
* Boites
* Chocolat / avellana /caraïbe praliné / cerise Kirsch/ expresso/ noir/ noir ganache/ noir / Orangettes / pâte d'amandes / Paries / praliné/ rocher lait / sakay
* Confiture de cerise / Confiture de framboises
* Espelines
* Gateau basque aux agrumes / cerise/ chocolat/ crème/ individuel / noisette
* Gateau de Pâques
* Gateau de voyage/ Paries/ Eguskia
* Glaces café / chocolat/ citron / citron basilic/ pistache/ sorbet chocolat passion/ sorbet fraise piment d'Espelette / vanille
* Goxos
* Kanougas café noisette/ chocolat/ vanille
* Macarons
* Mouchous / amande/ café/ chocolat / pistache
* Pâte à tartiner noisette
* Pâtes de fruits
* Pâtisseries Baba au rhum/ Béret basque / Doréat/ Eclair chocolat/ Eclair café/ Fraisier/ Royal/ Russe/ Saint Honoré/ Tarte au citron / Tarte aux fraises/ Tarte aux framboises/ Tarte aux nectarines
* Petit Paries
* Sablés
* Tarte salée
* Tout
* Tablette de chocolat/ Tablette de chocolat noir piment d'Espelette/ Madagascar
* Touron Alicante/ Chocolat au lait
* Viennoiseries Chausson aux pommes / Cookie / Croquant aux amandes/ Feuillantine/ Financier / Jésuite /Luzien/ / Madeleines /Royal Amande/ Tortillon

***Quel est le produit le plus récent que vous connaissez?***

* Avellines
* Ballotines
* Boites
* Coffret élégance
* Compositions glacées
* Confiture
* Emballages de Kanougas
* Espelines
* Gateau basque/ aux agrumes/ chocolat / individuel /noisette
* Gateau de voyage/ Garratz / Eguskia / Paries
* Glaces / Sorbet poire
* Goxos
* Je ne sais pas
* Kanougas / au piment d'Espelette
* Kit à faire soi même
* Macarons
* Malette
* Mouchous
* Nouveau chocolat
* Nouveaux parfums de gateaux basques
* Pâte à tartiner / Kanougas
* Petit Paries
* Pâtisseries Ama/ Béret basque /Charlotte aux poires / Doréat/ Eclair café/ Fraisier / Framboisier/ Royal / Russe/ Tarte à l'abricot/ Tarte au citron / Tarte aux fraises/ Tarte aux framboises / Tarte aux fruits / Tarte aux nectarines
* Sablés
* Tablette de chocolat
* Tarte salée
* Totebag
* Touron/ au piment d'Espelette
* Viennoiseries Tortillon / Feuillantine / Luzien / Madeleines /Royal Amande

***Quels sont les produits de nos gammes que vous achetez chez d’autres artisans?***

* Aucun
* Chocolat / noir /orangettes
* Confiseries
* Confiture
* Espelines
* Gateau basque / cerise / crème
* Glaces
* Je ne sais pas
* Kanougas ( caramel)
* Macarons
* Pâte à tartiner
* Pâtisseries Béret basque/ Russe / Saint Honoré / Tarte aux fraises
* Tablette de chocolat
* Tarte salée
* Touron
* Tout
* Viennoiseries Chocolatine/ Cookie/ Croissant/ Financier / Madeleines

***Pourquoi acheter des produits ailleurs?***

* Bon aussi ailleurs
* Chocolat gout différent
* Chocolat avec plus d'originalité ailleurs
* Chocolat: plus de choix de chocolat noir ailleurs
* Chocolat trop gras
* Chocolat travaillé différemment
* Chocolat en plaque ailleurs
* Chocolat: plus de noir 100% ailleurs
* Emballage des chocolats pas assez respectueux de l'environnement
* Exception
* Gateau basque fait par l’entourage/ Personne travaille chez un fabriquant
* Gateau basque à différents parfums ailleurs
* Gateau basque avec vraies cerises ailleurs
* Gateau basque moins bon une fois à Socoa alors que commandé (pas problème de fraicheur mais de gout). Cependant amélioration de la qualité à Paris
* Gateau basque plus épais ailleurs
* Gateau basque gout différent
* Gateau basque trop industriel ici
* Gateau basque crème trop sec ici
* Gateau basque plus crémeux ailleurs au niveau des individuels (car part et non un petit gateau)
* Habitude
* Hasard
* Macarons moins sucrés ailleurs
* Meilleur ailleurs/ Préférence
* Pâtisseries Béret basque avec trop de génoise
* Partenariat pour association ailleurs
* Pour changer / Diversité
* Prix
* Proximité/ Pratique/ Localisation/ A l’occasion/ Accessibilité
* Trop de monde

***Si nous n’êtes pas de la région, aimeriez-vous trouver nos produits Paries plus près de chez vous? Pourquoi?***

|  |  |
| --- | --- |
| OUI | NON |
| Chocolat  Gateau basque/ Gateau basque chocolat  Macarons  Mouchous  Pâtisseries  Pour offrir  Produits sans gluten  Proximité/ Pratique/ Pouvoir consommer les produits plus souvent  Se faire plaisir plus souvent | Achat exceptionnel  Associé à la région/ Plaisir d’ici/ Vacances  Fréquemment dans la région  Spécialités variées chez soi |

***Que devons-nous faire pour progresser?***

* Améliorer la boutique de Biarritz (plus jolie avant)
* Améliorer la fluidité dans la boutique de Saint Jean de Luz
* Augmenter la taille des gateaux basques
* Améliorer le visuel des vitrines
* Améliorer l'accueil
* Avoir des viennoiseries jusqu'en fin de journée
* Avoir l'attention et la gentillesse de Francoise
* Avoir plus de stock de croquants aux Amandes
* Avoir un magasin plus grand à Bayonne
* Baisser les frais de port sur le site internet
* Baisser les prix
* Bien noter les commandes
* Certains chocolats de pâques ne s'envoient pas par la poste
* Chocolat trop gras
* Communiquer plus sur le travail avec des produits locaux (noka par exemple)
* Continuer/Garder l’authenticité/ Continuer à être au service du client/ Ne pas changer
* Coordonnées bancaires demandées par téléphone lors de commande (déplaisant)
* Croissant rassi à Saint Jean de Luz
* Diversifier la gamme/ Faire plus de nouveautés
* Diversifier les boites de chocolats
* Diversifier les parfums de gateaux basques /figue, fruits rouges
* Diversifier les parfums de glaces au chariot
* Diversifier les parfums de mouchous
* Diversifier les parfums de Kanougas
* Diversifier les pâtisseries
* Diversifier les tablettes de chocolat
* Donner un échantillon à chaque fois
* Elargir les horaires d'ouverture
* Enlever les machines à monnaie
* Erreur de commande ( sur 7 gateaux à la crème comandés, un était aux agrumes)
* Etre plus commercial
* Exporter aux USA
* Faire de la réglisse
* Faire des boites de 12 mouchous (comme macarons)
* Faire des confitures sans sucre
* Faire des cours de pâtisserie
* Faire des macarons Parisiens
* Faire du pain
* Faire du pain d'épices à noël (hiver)
* Faire du snaking
* Faire du too good to go
* Faire le Kit à faire soi même pour le gateau basque aux agrumes
* Faire une carte de fidélité
* Faire un chocolat au lait au piment d'espelette
* Faire plus de choses pour pâques (enfants)
* Faire plus de confitures
* Faire plus de dégustation/ à Bayonne
* Faire visiter les ateliers
* Fermer plus tard le soir
* Gateau basque à améliorer
* Gateau basque avec de vraies cerises
* Gateau basque différent à Paris
* Gateau basque pas frais à Bordeaux 2 fois: la cliente n'y va plus
* Gateau basque pas toujours frais à SJL
* Gateau basque plus épais/ Plus de crème
* Gateau basque trop sucré/ Gateau basque cerise trop sucré/ Gateau basque aux agrumes trop sucré
* Gateau de voyage Garratz un peu sec
* Gateau de voyage Paries pas toujours en stock à SJL
* Il y a une baisse de qualité, retrouver la qualité d'avant
* Instaurer le click&collect
* Installer plus de grandes pâtisseries à Biarritz
* Installer un salon de thé
* Installer les pâtisseries à Socoa
* Je ne sais pas
* Jésuite manque de cuisson ( pâte molle dessous)
* Limiter les emballages/ pour les gateaux basques individuels
* Macarons trop sucrés
* Mettre plus en avant l'écologie
* Mettre en avant le côté développement durable (coopérative de Madagascar)
* Mettre plus les chocolats en avant
* Mettre plus de tables en extérieur
* Mettre des chaises
* Mettre de la liqueur dans chocolat
* Mouchous trop sucrés
* Ne pas augmenter les prix
* Ne pas faire trop de publicité
* Ne pas trop se développer en ligne
* Ne pas ouvrir trop de boutiques
* Ouvrir à l'île de la réunion /Tarbes/ Toulouse/ Bruges/ dans le nord/ Saint Sever/ Pau / Lyon / au Canada/ Anglet / Henday / Dax / Lille
* Ouvrir plus de boutiques/Ouvrir des boutiques plus accessibles
* Ouvrir un Paries Gourmand sur Bayonne/Anglet
* Par rapport aux dégustations à SJL: d'habitude un Kanougas offert, là un bout de touron dans une serviette, moins appréciable
* Personnel été dernier peu professionnel (pas très souriant, manque des produits payés) à SJL
* Personnel plus souriant
* Plus assez de confitures dans les chaussons aux pommes depuis cette année
* Prendre plus le temps avec le client
* Prix des Pâtisseries non renseignés en ligne
* Produits moins frais sur Paris
* Refaire les compositions glacées
* Refaire un chocolat qui ne se fait plus (nommé "favorite") en forme de parallélépipède
* Remettre à la vente les gâteaux basques sans gluten
* Remettre la tarte aux pommes
* Remettre les gimauves !!!!
* Remettre le papier autour des sardines
* Revenir sur des pâtisseries plus classiques (moins élaborées plus traditionnelles avec moins de crème)
* Se faire plus connaitre (publicité)
* Service plus rapide/ Plus de personnel/ Trop de monde
* Site internet pas très fluide (difficulté de commande)