

## Diagonales : La formule plat-dessert

11-10-2011

Pour des raisons diététiques &ndash; et parfois budgétaires &ndash; il est devenu courant de limiter les déjeuners professionnels à deux plats. Les formules des restaurants y invitent qui proposent l'entrée-plat ou le plat-dessert à des prix avantageux. Le plus souvent, c'est l'entrée-plat qu'on retient. C'est une erreur.

Des chercheurs du collège de Gettysburg (Pennsylvanie) viennent en effet de montrer que les personnes qui mangent habituellement du chocolat sont plus cordiales que la moyenne, et qu'un même individu fait preuve de plus d'empathie à l'égard des tiers quand il vient de manger du chocolat. Au-delà du chocolat, il semble que tout ce qui est sucré soit de nature à rendre plus affable. Pour vendre ou pour séduire à table, mieux vaut donc recommander à son invité la formule plat-dessert !

Jean-Jacques  
Salomon

[jjsalomon@oomark.com](mailto:jjsalomon@oomark.com)