

Le chocolat de Dubaï :
La tendance virale de 2024



Introduction

Sarah Hamouda, la créatrice de la marque Fix Dessert Chocolatiers aux EAU, à transformé ses envies de grossesse en un succès planétaire connu sous le nom de « Chocolat de Dubaï ».

La marque a été créée en 2021 mais c'est seulement en 2023 que sa tablette phare (chocolat au lait fourré de pistache et de knefeh) connaît un succès viral grâce à l'influenceuse culinaire Maria Vehera et sa vidéo ASMR sur Tik Tok (qui cumule à ce jour plus de 100 millions de vues) qui se filme en train de déguster langoureusement la célèbre tablette dans sa voiture.

Face à la forte demande du produit (disponible uniquement à Dubaï via Deliveroo à des heures et quantités limitées) et au buzz viral sur les réseaux sociaux, des marques food, des pâtisseries, des chocolatiers et des coffee shops du monde entier ont surfé sur la tendance en lançant leurs propres versions du chocolat de Dubaï.

Popularisé par une influenceuse culinaire sur Tik Tok et créé par une entreprise émiratie, ce chocolat fait désormais fureur chez des millions de consommateurs du monde entier.

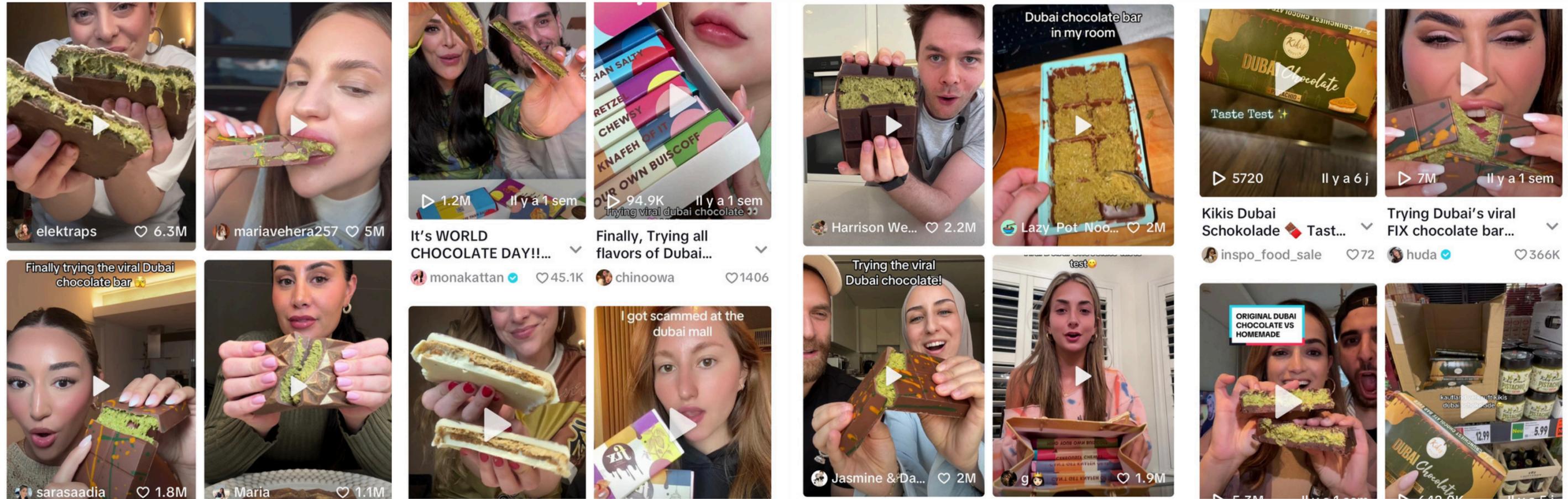


Une influenceuse culinaire à l'origine du succès

La popularité de la marque FIX, et plus précisément de la barre «Can't Get Knafeh of It», a explosé en novembre 2023 après une seule vidéo ASMR sur TikTok (qui compte plus de 100 millions de vues à ce jour) de l'influenceuse culinaire Maria Vehera dégustant la barre chocolatée au pistache knafeh dans sa voiture. Suite à cette vidéo, la tablette est devenue une sensation virale mondiale qui a envahi les réseaux sociaux.



Un succès viral



Des personnes du monde entier (y compris des influenceurs et des célébrités) ont partagé des vidéos de dégustation et de préparation du chocolat de Dubaï sur Tik Tok et Instagram. Les vidéos consacrées à cette tablette se comptent par centaines de milliers. Un succès viral qui affole les réseaux sociaux !

Les industriels et distributeurs surfent sur la tendance

Le succès viral généré sur les réseaux sociaux pour le chocolat de Dubaï a créé un engouement sans précédent au niveau mondial. La rareté du produit et la demande pour le produit ont été telles que de nombreux fabricants ont répondu à cette tendance grandissante en lançant leurs propres versions du chocolat de Dubaï à travers le monde.

Le chocolatier suisse Lindt fait partie des nombreuses marques ayant dévoilé une tablette chocolatée à la pistache inspirée de Dubaï dans ses points de vente en Allemagne et en Suisse ces dernières semaines. Ce fut un succès sans précédent, avec des clients faisant la queue pendant des heures pour se procurer la tablette.

De nombreuses autres marques ont également surfé sur la tendance en lançant leurs propres versions du célèbre chocolat comme Vlinder Chocolate en Arabie Saoudite, Cocoraw en Malaisie, Bolçi Çikolata et Ülker en Turquie et Dinguerie Dessert en France entre autres.

Des distributeurs ont aussi profité de l'engouement pour le produit (Coop, Aldi, Spar et Migros) pour lancer leurs propres versions.

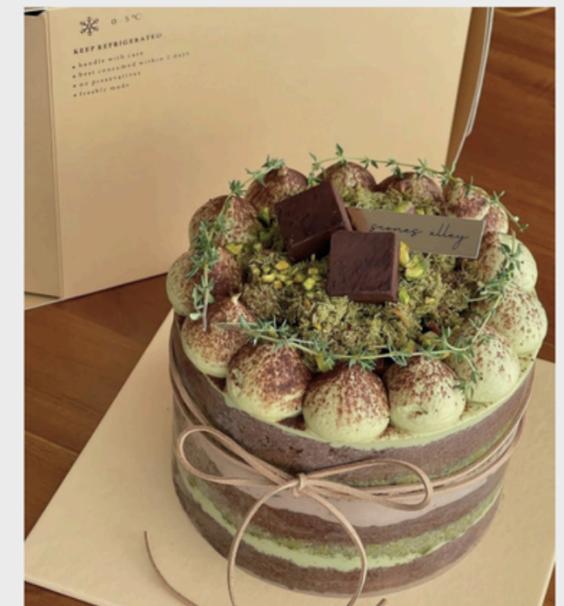
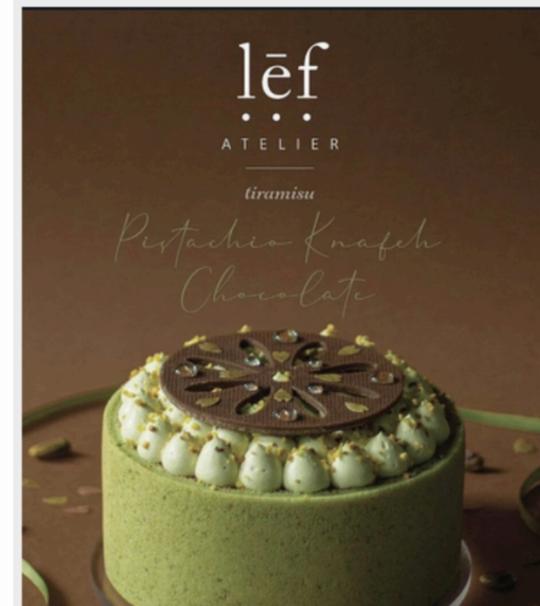
Une occasion pour tous les amateurs de chocolat (et pas seulement) de goûter cette tablette qui a fait parler d'elle dans le monde entier !



Une opportunité pour les boulangers, pâtisseries, chocolatiers, coffee shops et restaurants

Des viennoiseries aux gâteaux et en passant par les pâtisseries, le chocolat viral de Dubaï inspire une révolution dans le monde des desserts !

Partout dans le monde, des boulangers, des pâtisseries, des coffee shops et restaurants ont adopté cette tendance en revisitant des classiques bien-aimés de tous. Leurs créations se sont "dubaiifiées" progressivement (combinaison de saveurs pistache-knafeh étant intégrée dans leurs desserts et préparations).



Une opportunité pour les boulangers, pâtisseries et
coffee shops

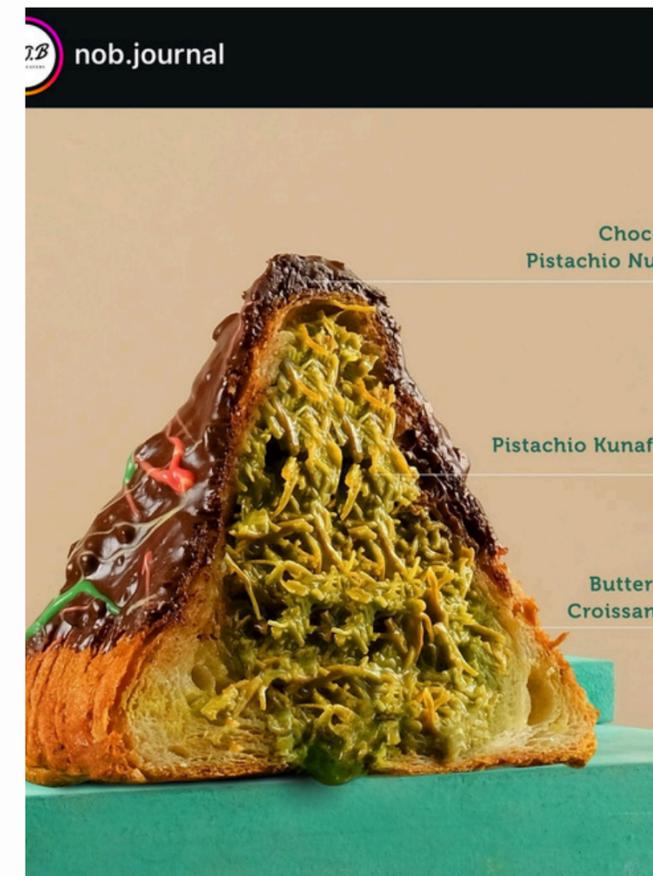
Croissants



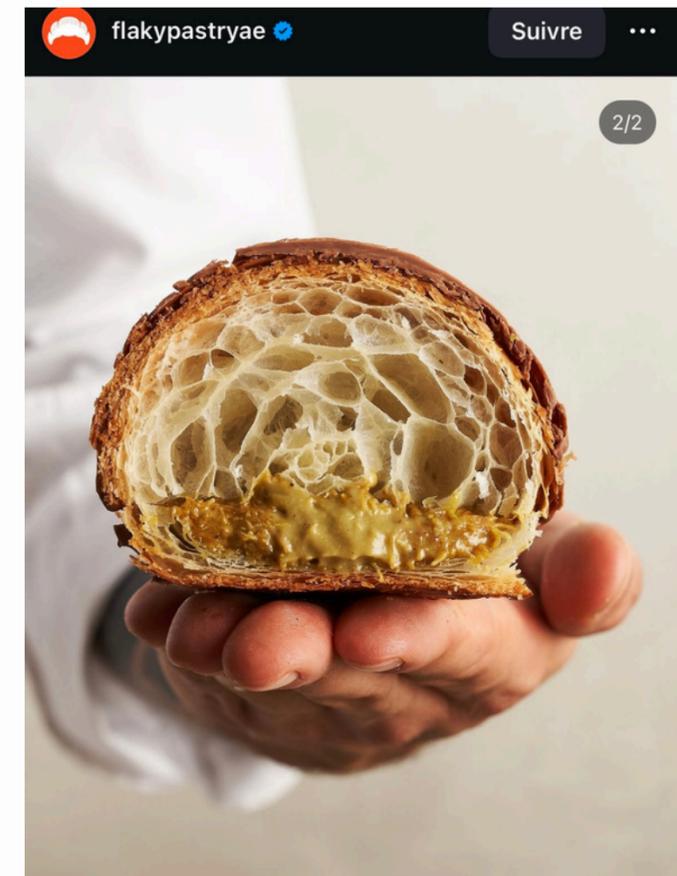
Philippines



USA



Indonésie



EAU

Une opportunité pour les boulangers, pâtisseries et
coffee shops
Gâteaux



Hong Kong



Indonésie



Indonésie



Indonésie

Une opportunité pour les coffee shops et restaurants

Donuts



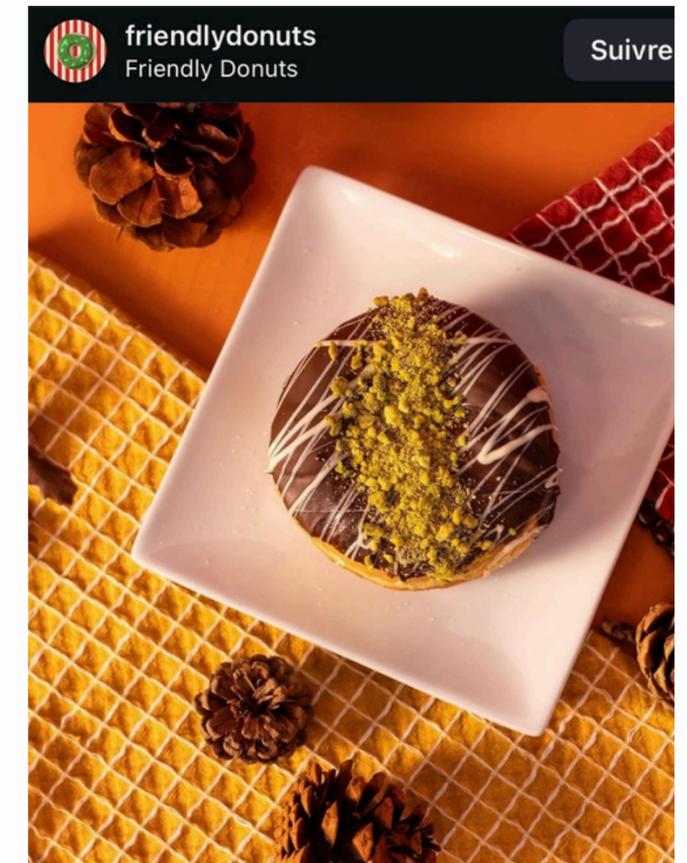
Thaïlande



EAU

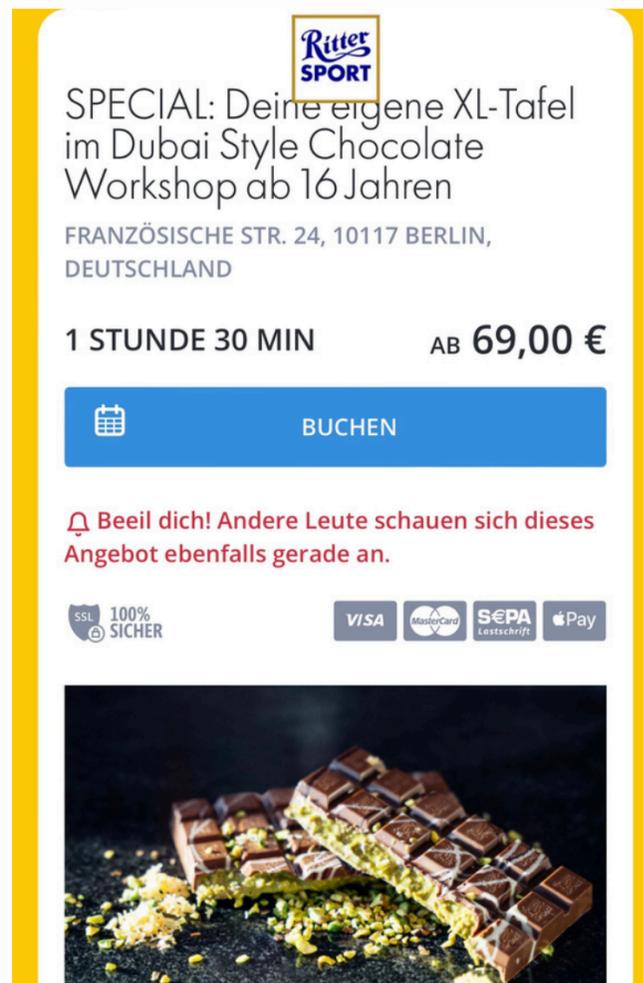


Autriche



USA

Ateliers DIY chocolat de Dubaï



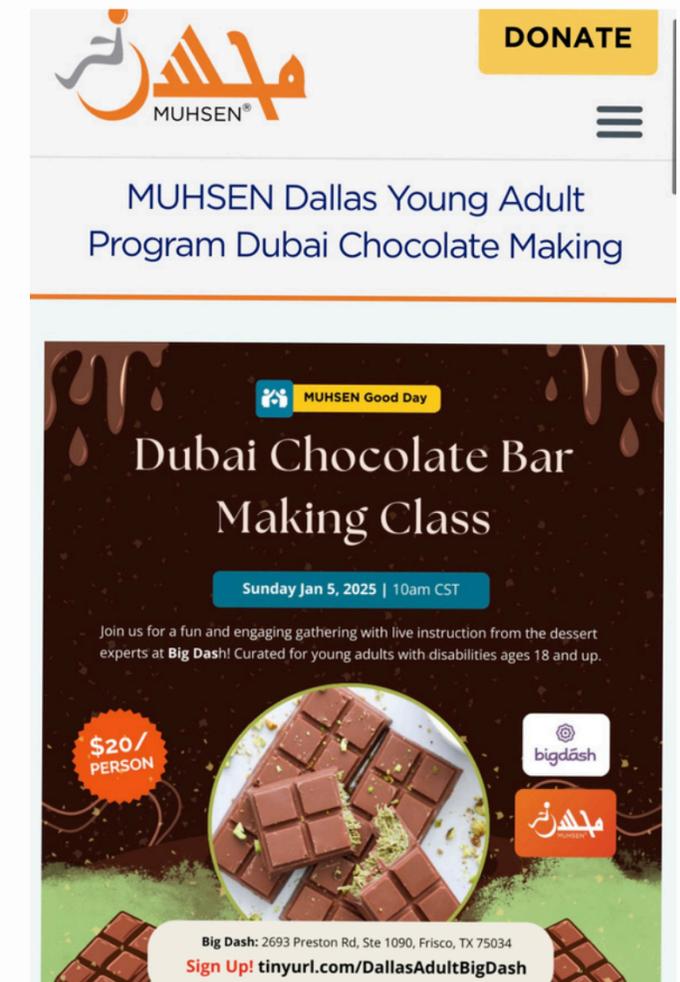
Ritter SPORT
SPECIAL: Deine eigene XL-Tafel im Dubai Style Chocolate Workshop ab 16 Jahren
FRANZÖSISCHE STR. 24, 10117 BERLIN, DEUTSCHLAND
1 STUNDE 30 MIN AB **69,00 €**
BUCHEN
Beeil dich! Andere Leute schauen sich dieses Angebot ebenfalls gerade an.
100% SICHER
VISA MasterCard SEPA Lastschrift Apple Pay



MAGNO CHOCOLATES
Viral Dubai Chocolate Bar (Pistachio Knafeh) Virtual Experience
★★★★★ 11 Reviews
Read all reviews
\$60 per kit



Sabila
SABILACHOCOLATE.COM
TEAM BUILDING WORKSHOP
LEARN THE CRAFT OF THE INFAMOUS DUBAI CHOCOLATE THE BILA CHOCOLATE WAY IN A FUN SETTING
By booking only
Start At 10am
FBM Middle East - SAB Consultancy
The Bay Tower - Dubai
CONTACT US
www.sabilachocolate.com
Team Building Dubai Chocolate Workshop
\$100.00



MUHSEN
DONATE
MUHSEN Dallas Young Adult Program Dubai Chocolate Making
MUHSEN Good Day
Dubai Chocolate Bar Making Class
Sunday Jan 5, 2025 | 10am CST
Join us for a fun and engaging gathering with live instruction from the dessert experts at Big Dash! Curated for young adults with disabilities ages 18 and up.
\$20/PERSON
bigdash
مجلس
Big Dash: 2693 Preston Rd, Ste 1090, Frisco, TX 75034
Sign Up! tinyurl.com/DallasAdultBigDash

De nombreuses marques ont lancé leurs propres ateliers permettant aux consommateurs de créer de A à Z la tablette de chocolat de Dubaï puis de repartir avec leurs créations.

Conclusion

- Le phénomène du chocolat de Dubaï a explosé en popularité grâce à sa présence virale sur TikTok. La rareté du produit a suscité un engouement sans précédent et une forte demande.
- Boulangeries, pâtisseries, chocolatiers, cafés, industriels, distributeurs, restaurants et influenceurs se sont appropriés la tendance du chocolat de Dubaï en proposant leurs propres versions de cette célèbre tablette de chocolat.
- Le chocolat de Dubaï est désormais un terme générique désignant du chocolat fourré à la crème de pistache et de knafeh.
- La tendance ne montre aucun signe de ralentissement et compte bien continuer à susciter l'engouement de tous en 2025.

