



LAFOURCHETTE PRÉSENTE LE BILAN DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION EN 2016 ET LES PROCHAINES TENDANCES FOOD 2017

En ce début d'année, LaFourchette, première plateforme de réservation en ligne de restaurants comptant plus de 12 millions de visites par mois, fait un point sur les évolutions du marché de la restauration et dévoile une étude approfondie visant à analyser les comportements sur l'année écoulée ainsi que les tendances des prochains mois.

Suite à cette étude, plusieurs grandes tendances se dessinent :

- En 2017, en France, le budget estimé par les utilisateurs pour sortir au restaurant est en ligne avec 2016, les utilisateurs sont de plus en plus informés et prudents dans leur choix de restaurant.
- En 2017, les utilisateurs français préféreront les restaurants traditionnels français, suivis par les restaurants spécialisés de poisson, de viande et les restaurants italiens.
- Parmi les tendances culinaires 2017, la cuisine végétarienne et biologique et la viande de qualité sont les plus attendues par les utilisateurs français.
- Le bilan restaurants 2016 révèle un consommateur digital, mais toujours traditionnel en termes d'habitudes gastronomiques.

En 2017, en France, le budget estimé pour les sorties au restaurant reste stable, mais les utilisateurs sont plus informés et prudents dans leurs choix.

Comment sera 2017 pour les restaurants ? Selon un sondage mené par LaFourchette auprès de ses membres, **la moitié des répondants français compte aller au restaurant entre 2 et 5 fois par mois**, alors que 40 % pensent s'y rendre au moins une fois par mois. Parmi eux, 49 % estiment qu'ils dépenseront **entre 10 et 30 € par semaine pour les déjeuners au restaurant**, tandis que 23 % prévoient de dépenser entre 30 et 50 € par semaine. Pour les dîners, le budget augmente légèrement puisque 73 % des répondants pensent dépenser entre 10 et 50 € par semaine, et 20 % d'entre eux plus de 50 € par semaine. Dans l'ensemble, la majorité des répondants n'a pas l'intention d'allouer plus de budget à ses sorties au restaurant en 2017 qu'en 2016. Aussi, les occasions d'aller au restaurant - déjeuners / dîners avec des amis, sorties romantiques et repas en famille - sont en ligne avec l'an dernier. A noter que les utilisateurs planifieront rarement des réunions d'affaires et des événements d'entreprise.

En ce qui concerne le choix du restaurant, les critères les plus significatifs sont le prix affiché sur le site, les promotions, le menu disponible, la réservation en ligne et les avis sur internet. Le paiement via mobile n'est quant à lui toujours pas significatif dans le choix du restaurant pour les utilisateurs français, alors que **pour près de la moitié des répondants l'opinion des critiques ou des guides gastronomiques est très influente**. En somme, l'utilisateur s'avère très informé puisqu'il décide du lieu où il souhaite manger après s'être renseigné sur le menu, le prix, l'offre gastronomique et les jugements d'experts ou d'amateurs. En ce qui concerne le type de restaurant, **le traditionnel français sera la destination gastronomique privilégiée** par les utilisateurs français, suivi par les restaurants spécialisés dans le poisson, la viande et la cuisine italienne. En matière de cuisines ethniques, les sushis et la nourriture asiatique triomphent.

En outre, 2017 s'annonce riche en tendances culinaires, allant de la nourriture bio et naturelle, à la cuisine fusion, en passant par le « trashcooking », les mocktails ou encore les freakshakes. Interrogés sur cette question, les répondants n'ont aucun doute : une **tendance végétarienne** et une volonté de **privilégier les produits issus de l'agriculture biologique** apparaîtront dans les prochains mois, suivies de recettes de poisson et de viande de qualité.

Les prochaines tendances restaurant et Food 2017

Comment se porte le marché de la restauration et comment les clients prévoient d'aller au restaurant en 2017 ? Pour répondre à cette question, LaFourchette a entamé des recherches sur le web et les réseaux sociaux afin d'établir un bilan des tendances culinaires. Les résultats mettent en évidence 9 plats, plus ou moins étonnants : *seront-ils vraiment sur nos tables l'année prochaine ?*

1. **Plats végétariens** : 2017 va être l'année des végétariens et végétaliens, comme les derniers rapports sur les tendances alimentaires de Mintel et Baum & Whitman l'ont annoncé.

2. **Les aliments biologiques, sans antibiotiques et sans hormones** : Selon [CNBC](#), les chaînes de restaurants sont susceptibles d'adopter de nouvelles pratiques pour le bien-être de leur élevage et la production de viande, les consommateurs étant de plus en plus instruits quant aux enjeux de santé alimentaire.

3. **Le « Trashcooking »** : Dans une perspective de prise de conscience écologique et de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2017 pourrait être l'année de la consommation des déchets. Il s'agit en effet d'utiliser comme ingrédients les peaux et autres éléments destinés à finir à la poubelle.

4. **Les Mocktails** : [Selon les tendances culinaires de Sterling Rice Group](#) pour 2017, les boissons non alcoolisées et les mocktails sophistiqués seront prisés par ceux qui ne veulent pas boire d'alcool quand ils sortent.

5. **La Cuisine Fusion** : Le nombre de restaurants au sein desquels il est possible d'explorer une cuisine fusion originale (mélange de Chinois, Espagnol, Malais, et beaucoup d'autres influences du Sud-Est asiatique notamment) est en nette augmentation.

6. **De la Boucherie à l'assiette** : [Baum & Whitman](#) rapporte qu'une nouvelle tendance pourrait être le mariage d'une boucherie artisanale à un restaurant.

7. **Les « Bowls »** : Comme indiqué par Forbes, après les Poke Bowls et les Acai Bowls, manger dans des bowls (ou saladier) sera tendance. Il permet de choisir ses ingrédients personnellement et de mélanger les saveurs.

8. **Les « Freakshakes »** : Le mariage d'un dessert et d'une boisson qui apparaît en Australie et a rapidement fait son chemin à Londres va-t-il émerger sur d'autres marchés ?

9. **La Pizza Gourmet** : Selon un sondage mené par LaFourchette, la pizza gourmet est en pleine expansion en 2017.

En 2016, les dépenses des consommateurs au restaurant et les habitudes gastronomiques sont stables en Europe.

LaFourchette, première plateforme de réservation en ligne de restaurants, a analysé ses principales performances en 2016 afin de mieux comprendre les habitudes gastronomiques de ses utilisateurs au cours des 12 derniers mois. En Europe, la journée ainsi consacrée aux restaurants est toujours **le samedi**, enregistrant un pic des réservations. Il n'y a qu'en Suisse, où les gens sortent davantage pour dîner, le vendredi. Autre fait marquant : **le dîner est davantage prisé que le déjeuner** pour aller au restaurant, sauf en Espagne où la différence n'est pas aussi significative car 55 % des réservations concernent les dîners et 45 % les déjeuners.

Cette étude montre également que les occasions les plus courantes pour aller au restaurant sont les sorties entre amis - en Italie, en France, en Suisse et en Suède -, les repas de famille - réservés principalement par les Espagnols et les Danois-, et les rendez-vous romantiques, particulièrement prisés en Belgique, au Portugal, aux Pays-Bas et en Turquie.

En ce qui concerne les dépenses des consommateurs, **le prix moyen enregistré au cours de l'année était d'environ 30 €** : si en Turquie les utilisateurs ont tendance à dépenser moins (24,34 €), le ticket moyen est le plus élevé en Suisse (50,37 €).

C'est ainsi que la réservation de restaurant en ligne est confirmée comme un outil de plus en plus populaire par les utilisateurs, comme en témoigne le taux de croissance année après année rencontré par LaFourchette, principal acteur du secteur à l'échelle mondiale. L'Italie et le Portugal sont les pays européens les plus dynamiques à cet effet avec des taux de croissance de plus de 400 %, suivis par les pays nordiques, la Belgique et la Turquie, qui ont enregistré une augmentation de la réservation en ligne entre 200 et 300 %. Croissance à deux chiffres également en France, en Espagne, aux Pays-Bas et en Suisse. Le Mobile a enregistré quant à lui des taux de croissance compris entre 40 et 70 %.

Restaurants les plus réservés en France en 2016

- [Auberge de Venise](#) (Paris)
- [Le Reminet](#) (Paris)
- [Brasserie du Louvre – Hôtel du Louvre](#) (Paris)
- [Le 23 Clauzel – Julie Rivière](#) (Paris)
- [Brasserie Midi Minuit](#) (Lyon)

Restaurants les plus réservés en ligne en Europe

- [Risto Enoteca PepeNero](#) (Amsterdam)
- [Le Bistro Porte de Hal](#) (Bruxelles)
- [Restaurant Puk](#) (Copenhague)
- [Chez Philippe](#) (Ginevra)
- [360 Istanbul](#) (Istanbul)
- [Frade Dos Mares](#) (Lisbona)
- [Zen Market](#) (Madrid)
- ['A Pazziella](#) (Milano)
- [Matsuri Vincennes](#) (Vincennes)
- [Pong Buffe](#) (Stoccolma)

Selon les résultats de l'étude menée par LaFourchette auprès de ses membres ces derniers mois, le marché de la restauration reste promis à un bel avenir puisque le client conserve ses habitudes gastronomiques et continue de se rendre au restaurant régulièrement. Cette nouvelle année sera aussi l'occasion de découvrir de nouveaux mets et d'adopter de nouvelles façons de manger puisque 2017 laisse présager des tendances surprenantes comme le Freakshakes ou la Pizza Gourmet.

A propos de LaFourchette

LaFourchette, une société de TripAdvisor est la première plate-forme de réservation en ligne de restaurants en Europe avec un réseau de plus de 36 000 restaurants dans le monde entier et plus de 12 millions de visites par mois. La plate-forme opère sous la marque "LaFourchette" en France et en Suisse, "ElTenedor" en Espagne, "TheFork" en Italie, Belgique, Portugal, Brésil, Suède, Danemark et Turquie. Elle opère également en anglais sous la marque «TheFork.com», « Dimmi » en Australie et en « lens » aux Pays-Bas. LaFourchette connecte les restaurants à leurs convives. Grâce à LaFourchette (site et application), ainsi que TripAdvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, type de restaurant et prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et instantanément réserver en ligne. Du côté des restaurants, LaFourchette leur fournit une solution logicielle, LaFourchetteManager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus, selon les principes du Yield Management, jouant ainsi sur la variabilité des prix, pratique utilisée avec succès dans les industries du voyage et de l'hôtellerie.

A propos de Trip Advisor

TripAdvisor® est le plus grand site de voyage au monde**, permettant aux voyageurs de libérer tout le potentiel de chaque voyage. TripAdvisor offre des conseils fiables, grâce à plus de 435 millions d'avis et d'opinions sur 6,8 millions d'hébergements, de restaurants et d'attractions, et propose une grande variété de choix de voyages et diverses fonctionnalités d'aide à la planification, avec des liens directs aux outils de réservation qui vérifient plus de 200 sites pour trouver les meilleurs prix d'hôtel. Les sites de la marque TripAdvisor constituent la plus grande communauté de voyageurs au monde, avec plus de 390 millions de visiteurs uniques mensuels* dans 49 marchés. TripAdvisor : Mieux s'informer. Mieux réserver. Mieux voyager.

TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP), par l'intermédiaire de ses filiales, gère et exploite des sites affiliés sous 23 autres marques de voyage :

www.airfarewatchdog.com, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com, www.cruisecritic.com,
www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com (www.lafourchette.com,
www.eltenedor.com, www.iens.nl et www.dimmi.com.au inclus), www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk,
www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.independenttraveler.com, www.jetsetter.com,
www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com, www.smartertravel.com,
www.tingo.com, www.travelpod.com, www.tripbod.com, www.vacationhomerentals.com et www.viator.com.

* Source : TripAdvisor log files, nombre moyen de visiteurs uniques mensuels, Q3 2016

** Source : comScore Media Metrix for TripAdvisor Sites, worldwide, juillet 2016

Contact Médias

Melchior – Agence de communication

Clarisse FERRERES-FRECHON – clarisse@agencemelchior.com - 01.45.51.22.40 / 06.26.67.17.60

Clémentine BOUSQUET – clementine@agencemelchior.com - 01.45.51.22.40 / 06.45.60.92.07

Alexane BONNIER – alexane@agencemelchior.com - 01.45.51.22.40