

Mutations de la restauration hors foyer

18 octobre 2012

Une enquête réalisée auprès d'un échantillon de près de 300 experts dans 5 pays (France, Royaume-Uni, Allemagne, Espagne et Italie), par la société d'étude Krealinks, sur les mutations de la restauration hors foyer, doit être dévoilée à l'occasion du *Sirha World Cuisine Summit* (salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie).

Six grandes dynamiques se dégagent, qui influent et interagissent, à des niveaux variables, sur le monde de la restauration, son offre et sa demande :

- Une prise de conscience de la finitude des ressources ;
- Une Europe bipolaire : une santé revendiquée au Nord, une santé « douce » au Sud ;
- Une Europe gourmande, ouverte malgré elle au monde mais qui réagit diversement face au risque d'uniformisation des goûts ;
- Le vieillissement de la population et les « jeunes » seniors, au pouvoir d'achat plus élevé et plus concernés par les problématiques de santé et d'équilibre nutritionnel ;
- Une recherche de théâtralisation, la sophistication des présentations et des arts de la table, la création d'événements et de divertissement dans le restaurant pour surprendre le client ;
- Une segmentation croissante entre restauration de jour et restauration du soir et du week-end.

Des concepts de restaurants imaginés par les étudiants de l'Institut Paul Bocuse illustrent ces tendances, comme le B Pho, un restaurant de rue en conteneur mobile proposant des pho, nouilles de riz servies dans un bouillon

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source : [Dossier de presse du SIRHA](#)