Carnet d'inspirations 2

- TENDANCES RESTAURATION -

























Les attentes des clientèles

D'après plusieurs études et notamment celle de Gira conseil (2016), les attentes des clientèles en matière de restauration sont :

Exigence de traçabilité qui apparaît chez le consommateur qu'il n'y avait pas avant. Il veut savoir ce qu'il mange « la provenance », et la manière dont c'est produit... Une exigence qui amène le restaurateur à parler de son produit que ce soit à travers sa carte ou en allant à la rencontre du client.

Le plaisir et la découverte : à l'extérieur, le consommateur recherche le plaisir. Aujourd'hui faire de la cuisine est devenu de plus en plus « abordable », il faut alors que les restaurants proposent des choses que le client ne serait pas capable de réaliser ou qu'il ne connait pas.

Le conseil et la personnalisation : les consommateurs ont des attentes en matière de conseils et de produits adaptés à leurs besoins. Le personnel restauration se doit d'être ambassadeur des produits et des plats proposés.

La cuisine à base de produits locaux : on constate une augmentation de la consommation de produits locaux et biologiques (circuit court, produits de terroir...). Le consommateur fait de plus en plus attention à ce qu'il mange, que ce soit en terme d'impact sur sa santé ou de pollution.

Source: étude Gira conseil 2016- améliorer sa carte de restaurant

45% des Français aimeraient se voir proposer du bio quand ils vont au restaurant.

Source: INSA Rennes, les nouvelles pratiques alimentaires dans la Restauration Hors Domicile / 2013

De nouveaux comportements

- Le monde de la restauration est dans une « phase de transition » qui se manifeste par des changements de comportements alimentaires (moins de temps à table, recherche de qualité produits plus grande, une recherche de qualité y compris dans la restauration rapide).
- Un relation à l'alimentation différente selon que l'on se trouve au domicile et hors domicile (notion de double vie alimentaire) : importance du plaisir, de la découverte et du partage

Nouveaux produits et services

Les objectifs:

- Mieux répondre aux nouvelles tendances de consommation : produits frais, locaux ,de qualité et bon pour la santé
- Diversifier l'offre de restauration
- Proposer des services adaptés aux clientèles touristiques notamment la clientèle famille
- Susciter la découverte, l'expérience
- Travailler la singularité, valoriser les produits locaux à travers la créativité.

Services: concept mix / restaurants e-shop

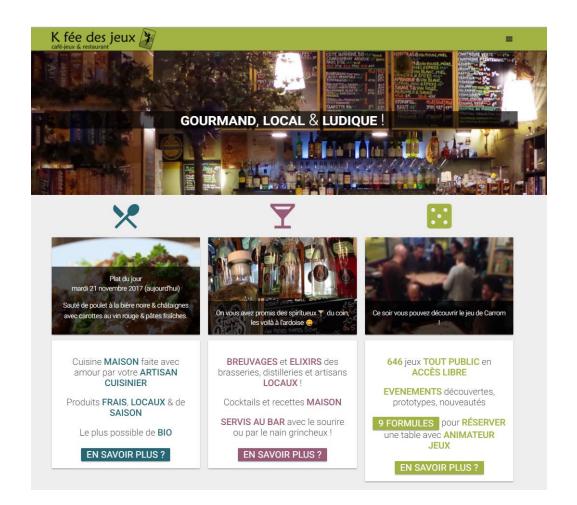


Theo & camper: magasin de chaussures et restaurant tendances



RA 13: concept de vêtements, café/resto, galerie d'art, librairie (« platform store »)

Services : jeux et restaurant / le Kfée des jeux



Installé à Grenoble, le Kfée des jeux regroupe un restaurant et un café jeux. Lieu indépendant, il est le fruit d'une association entre des amateurs de jeux et un chef-cuisiner.

Le midi, le restaurant propose une cuisine locale et bio à base de produits frais et de saison.

En soirée, dans une ambiance détendue, le café jeux propose plus de 630 jeux en accès libre. Des soirées jeux / évènements sont régulièrement organisées.

Services: un restaurant itinérant : le chariot à fondue

Profitez de la beauté des paysages ardennais en montant à bord d'un chariot à fondue!







D'une durée de 2h, *Ardennes Trait Gourmande* permet de découvrir la région des Ardennes tout en dégustant entre amis ou en familles des produits locaux. Une offre aujourd'hui reconnue par les clientèles touristiques pour la convivialité, l'authenticité, et la qualité des produits proposés (frais et locaux).

Services: un site collaboratif pour les familles avec enfants

Ce site collaboratif permet aux parents de trouver et de recommander facilement un restaurant adapté à leurs enfants.



Services: des restaurants adaptés aux familles avec enfants

Burgerij (Anvers)



Très accueillant pour les enfants: aire de jeu vitrée, coin lecture...





Services: une restauration saine et locale à emporter





Services: La livraison de plats haut de Gamme

La livraison de plats à domicile ne constitue rien d'innovant, mais la livraison de plats de chefs à la maison, c'est plus innovant et cela fait parti des nouvelles tendances... De plus en plus de **restaurants, même étoilés,** se montrent tentés par ce créneau. A Londres, les fins gourmets peuvent déguster chez eux des plats d'une sélection d'adresses étoilées.



Produits: une cuisine saine

Anvers



LOVE

- Nourriture saine sans devoir rester à table pendant des heures
- Restaurant de poisson semi-fastfood
- Intérieur industriel (béton, lampes design, bois)
- Bâtonnets de poisson pané de qualité avec de la purée et des légumes et coin de jeu pour enfants.



Produits: une restauration rapide de qualité

Les ventes de sandwichs n'ont pourtant pas diminué puisqu'elles ont triplé en 13 ans...Ce sont les ventes de burger qui ont littéralement explosé, fois 13 en 13 ans !

Par an, ce sont plus de 1 milliards de burgers qui sont consommés en France, et, contrairement aux idées reçues, ce ne sont pas les géants du fast-food McDonald's et Quick qui portent le burger en France, mais bien les restaurants avec un service à table, dont les ventes de burger représentent 65% du milliard consommé.



En 2000, 1 hamburger consommé pour 9 sandwichs...En 2013, 1 hamburger pour 2 sandwichs!



Burgerij (Anvers)



Hamburgers frais, hachés et cuits à-la-minute, sans rehausseur de goût

Produits: une restauration rapide de qualité





Native (Anvers)

- Bistro bio & vente à emporter
- Produits biologiques, équitables et de saison
- Accent sur les légumes
- Intérieur: ambiance authentique meubles d'occasion

Produits: une restauration de poisson frais

La halle Dunkerque – Bar à Huitres





La halle poissonnerie propose un large choix de poissons, crustacés,.. que vous choisissez vousmême dans le comptoir à poisson. Un espace bar à huitre y est également aménagé.

Produits: une poissonnerie et vente de produits préparés

Poissonnerie chez Nadège – Le Minck – Grand Fort Philippe

La poissonnerie propose au sein de la Halle une large gamme de poissons et de crustacés frais. La poissonnerie propose également des plats et poissons préparés à déguster sur place ou à emporter (plat thaï à base de poisson, saumon préparé, Fish 'and chips...).











Aménagement et ambiance

Les objectifs:

- Créer une ambiance en lien avec l'environnement et l'identité locale
- Mettre en avant l'authenticité du lieu
- Favoriser le dépaysement et la détente
- Créer « l'expérience » : l'environnement et l'ambiance participent à l'expérience culinaire

Inspiration marine



Oaxen Krog & Slip (Stockholm)



Dôme sur mer: bistro de poisson, fruits de mer et crustacés; aquarium avec poissons rouges

Inspiration marine



Restaurant de fruits de mer (Padstow, Cornwall)

Installations Scabetti banc avec 1012 poissons





Restaurant de poisson où vous choisissez vous-même dans le comptoir le poisson, les fruits de mer et les crustacés de votre dîner, qui sont ensuite préparés sur place

Également une poissonnerie classique

Inspiration industrielle



Hôtel - restaurant en Géorgie : ambiance industrielle.



L'île de Nantes : Ici un ancien hangar à banane devenu un lieu à la fois d'exposition et de restauration, atypique tendance.

Inspiration – ambiance maritime et portuaire

Abordable et clé en main, de plus en plus de restaurateurs font le choix d'un restaurant réalisé à partir de conteneur maritime. Une tendance qui semble correspondre plus à la saison estivale.





Inspiration – ambiance maritime et portuaire

Restaurant le Princesse Elisabeth à Dunkerque



Le Princess Elizabeth est un paddle steamer (bateau à roues à aubes) construit entre 1926 et 1927. Il fut baptisé Princess Elizabeth pour célébrer la naissance de la reine d'Angleterre. Le Princess Elizabeth est désormais un restaurant gastronomique et aménagé tout en respectant le lieu et l'esprit du navire.

Terrasses extérieures



« C'est plus sympa de prendre un verre sur la plage quand on a des enfants. Ils peuvent jouer sur le sable et on peut les surveiller plus facilement. »

Terrasses extérieures

«Même en bords de mer, qui n'a jamais rêver de pouvoir profiter des terrasses l'hiver? On voit de plus en plus dans les villes ou les stations, des terrasses abritées, parfois chauffées et des plaids mis à disposition des clients. »





Produits locaux

Les objectifs :

- Répondre aux attentes des clientèles (produits locaux, circuit court, fait maison...)
- Valoriser les produits locaux (via des évènements, des supports de communication, une mise en réseaux de producteurs...) et préserver les spécificités locales
- Faire de la cuisine un espace de rencontre
- Créer une dynamique locale autour de la cuisine /produits
- Renforcer l'attractivité du territoire et les retombées économiques locales.

Marchés et produits locaux

Une enquête IPSOS réalisée en 2014 montre que plus de 80% des français consomment des produits locaux. On note par ailleurs que ces habitudes s'inscrivent dans la durée, puisque plus d'un consommateur sur deux prévoit d'en consommer davantage. Il est apparait également que si les français font majoritairement leurs achats alimentaires en grande surface, ils privilégient les marchés pour l'achat de produits locaux.



A Copenhague, au Danemark, le marché alimentaire couvert ne désemplie pas. On y trouve plus de 60 stands différents qui vendent des aliments de qualité et pour tous les budgets. Ce marché permanent met l'accent sur la diversité et la dégustation sur place. Les mots d'ordre sont la qualité, la fraîcheur et le contact direct entre le producteur et le client.

Mange Lille!

MANGE LILLE est un évènement festif mené par un collectif de passionnés de gastronomie lillois pour promouvoir la gastronomie et ses grands chefs et créer une dynamique autour de la cuisine locale.

Plusieurs temps festifs sont proposés : Pic - Nic, marché des producteurs, diners par des grands chefs, concours culinaires, grande tablée... autant d'occasion qui permettent au grand public de découvrir de façon originale, conviviale et festive la richesse des produits de la région et de permettre la rencontre entre les chefs cuisiniers et le public.





http://mangelille.com/



Lot of saveurs: « la gastronomie dans tout son art »

Le festival de la gastronomie *Lot of saveur* est né de la volonté de célébrer la gastronomie du territoire de Cahors via une manifestation populaire, festive et créative. Créé en 2009, le festival de la gastronomie englobe tout ce qui touche à l'art culinaire tout en gardant un esprit festif. Parmi les évènements proposés: jeu panier gourmand, des ateliers et concours de pâtisserie, des concours de recettes en compagnie de chefs cuisiniers, des marchés gourmands et des ateliers découvertes de savoir faire.



Sandwich et Snack Show: le salon de référence de la restauration rapide

Sandwich & Snack Show, est le salon de référence des professionnels de la restauration rapide et du snacking. Le salon réunit un large panel de tendances culinaires, de produits et de services (cuisine végétarienne, sans gluten, produits bio, restauration livrée, café artisan, packaging..) Un condensé de nouveautés et un vrai révélateur de tendances!

Couvrant tous les métiers du snacking (produits alimentaires, boissons, emballages, équipements, services), il accueille chaque année à Paris tous les professionnels du secteur grâce à ses nombreux exposants, ses événements, et ses innovations.



Copyright_Stéphane Laure_Sandwich et snack show_Parizza_Vending Paris

La super Halle - Lyon

La super Halle regroupe au sein d'une même coopérative un magasin de <u>producteurs</u> <u>locaux</u> en agriculture paysanne, une <u>épicerie</u> bio et un restaurant-traiteur.

Ici, on vient faire ses courses en vrac, déguster un bon petit plat au restaurant entre 12h et 14h préparé avec les bons produits du magasin, discuter avec son-sa producteur-trice préférée, acheter son pain bio, bouquiner ou encore participer à une conférence-débat...













fermier, adhérer à un GAC, vous rendre à une fête du terroir ou même devenir producteur, vous êtes sur le site qui

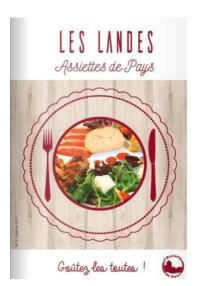
globalise les informations liées au terroir de votre région.

L'Assiette de pays



Réseau national des assiettes de pays

Cette action de valorisation des produits du terroir repose sur la collaboration étroite entre restaurateurs et producteurs locaux. L'opération Assiettes de Pays est développée en Normandie, Bretagne, Charente-Maritime, Aquitaine, Languedoc Roussillon et dans les Pays de Flandre.



Ces Assiettes de Pays, cuisinées et composées à partir de produits fermiers ou traditionnels sont accompagnées d'un verre de vin

L'origine de chaque produit est identifiée, il est également proposé de prolonger la découverte en allant directement dans les fermes, ou entreprises artisanales garantes de cette gastronomie, pour visiter, déguster ou acheter les produits.





Les pays de Flandres ont rejoint un réseau national : le réseau national des assiettes de pays.

Les Assiettes de Pays consistent à promouvoir et à valoriser les restaurants de cuisine locale par le biais d'assiettes de terroir (plat principal ou menu complet), composées exclusivement ou majoritairement de produits du territoire.

Dans ce guide sont recensés les adresses des producteurs et les produits que l'on peut retrouver sur le territoire. On a un maximum de transparence en ce qui concerne la traçabilité du produit.

Sur le Dunkerquois, la semaine des chefs

La semaine des chefs, organisée par la CCI Côte d'Opale et la CCI Grand Lille proposent ce rendez-vous gourmand dans le but de valoriser le savoir-faire des chefs cuisiniers et des producteurs locaux de la région.

Pendant une semaine, 100 restaurateurs proposent des menus qui mettent en avant les produits locaux.





Les objectifs :

- Développer les liens entre producteurs et restaurateurs
- Faciliter l'emploi des produits locaux pour les restaurateurs
- Renforcer l'activité des producteurs
- Favoriser les filières courtes en créant un réseau d'approvisionnement local
- Développer l'économie locale

Baie de somme zéro carbone

Les restaurateurs, membres de l'association pour un écotourisme responsable n'ont pas leur pareil pour mettre en valeur la baie de Somme et son terroir. Ces chefs de cuisine, privilégient les aliments produits dans un périmètre local, en baie de Somme. ils travaillent au quotidien avec des producteurs locaux, sélectionnent des produits frais et de saison.









Via terroirs

La plate-forme pour les chefs permet de livrer les produits locaux dans les restaurants. Elle s'ouvre aussi à l'épicerie pour densifier les échanges commerciaux locaux.



Via terroirs est un outil collaboratif qui organise et facilite les relations entre les acteurs pour simplifier l'approvisionnement local et favoriser une agriculture durable. La plate-forme permet, grâce à un système de géolocalisation, de mettre en réseau des producteurs, des professionnels de la restauration et de l'alimentation.

Via Terroirs est né à Lyon, berceau de nombreuses initiatives en circuit court. D'abord sous le nom de Cultures Chefs, Baudouin et Oliver les cofondateurs ont imaginé une solution pour permettre aux restaurants de s'approvisionner localement, en direct des producteurs. A l'aide de premiers producteurs et chefs fidèles, nous avons construit cette plateforme collaborative.

Aujourd'hui d'autres professionnels cherchent à travailler plus proche des producteurs locaux. Via Terroirs tend à répondre aux besoins de tous les professionnels dans tous les territoires où le circuit court est une solution d'avenir pour les producteurs, leurs clients professionnels et les consommateurs.

Source : via terroirs https://www.viaterroirs.com/

Approlocal

Le site approlocal.fr développé par la chambre d'agriculture

- www.approlocal.fr est un site de commandes en ligne, réservé aux professionnels mis en place par la Chambre d'agriculture du Nord-Pas-de-Calais.
- Ce site est destiné à mettre en relation les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux. Ainsi cuisiniers, gestionnaires, restaurateurs peuvent trouver et commander les produits de leur territoire en ligne très facilement.

(Source : lenord.fr)

Site internet: http://www.approlocal.fr/



Mr Goodfish

Mr.Goodfish est un programme européen qui a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer. Il a été initié par trois aquariums (Acquario di Genova en Italie, Aquarium Finisterrae en Espagne et Nausicaa – Centre National de la Mer, en France).

L'objectif: sensibiliser et faire découvrir des poissons et des produits de la Mer, crustacés et coquillages, originaux et délicieux. Mr. Goodfish propose également des recettes de chefs de restaurants gastronomiques et étoilés.

http://www.mrgoodfish.com/fr

Une liste des espèces recommandées par saison Les recommandations de Mr.Goodfish pour le printemps 2017 Les bonnes recettes de Mr Goodfish.

« On voit monter le consommer mieux. Il y a une envie de trouver du sens dans sa consommation : on remet en cause le modèle de l' hyperchoix, de l' hyperconsommation, on veut, en consommant, aller vers des valeurs... »

Analyste du CREDOC, Tendances de consommation des Français, 2012















