

Date : 15/03/12

Malgré la crise, les Français sont davantage allés dans les restaurants en 2011



Un panneau indiquant la baisse de la TVA dans un restaurant de Caen, en juillet 2009 Mychele Daniau afp.com

CONSOMMATION - Le nombre de clients a progressé de 0,9% l'an dernier après une baisse de 0,5% en 2010. La prudence est de mise pour 2012...

La restauration commerciale redresse la tête. Après avoir vu sa fréquentation se replier en 2010 de 0,5%, elle affiche une progression de 0,9% en 2011 selon les données publiées ce jeudi par le cabinet NPD Group. Dans le même temps, les dépenses ont progressé de 1,3% à 36 milliards d'euros.

La bonne surprise est venue de la restauration traditionnelle avec 7 millions de visites supplémentaires, notamment en raison d'une météo particulièrement clémente, soit une hausse

Évaluation du site

Version internet du quotidien gratuit 20 minutes. À l'image de la version imprimée, l'édition électronique présente l'essentiel de l'actualité et du divertissement.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 329

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

de 1,2% après un recul de 1,9% un an auparavant. Néanmoins, ce segment n'a pas rattrapé son niveau de 2009.

Les jeunes vont plus au restaurant

Il a malgré tout été dynamisé par les 15-24 ans, une spécificité bien française. En effet, cette catégorie de consommateurs diminue ses sorties sur les autres marchés européens, touchés par la crise, comme au Royaume-Uni et en Espagne.

Seule ombre au tableau, l'étude pointe une perte de 18 millions de visites pour les «adultes seuls» (25 ans et plus, non accompagnés d'enfants). En effet, ils restreignent leur budget restaurant et optent pour des segments plus économiques ou retournent dans leur restaurant d'entreprise.

En 2011, le marché de la restauration a également été tiré par le dynamisme des circuits de grande distribution avec un gain de 21 millions de clients (+2,7%) et par la restauration rapide dont les fast-foods (+1,9% en 2011 après +2,7% en 2010).

Ces deux segments pourraient bien continuer à surfer sur leur tendance positive cette année. Ils «devraient poursuivre leur développement en dehors du déjeuner grâce à leur offre diversifiée (cafés, snacking, plats chauds...) et adaptée aux différents moments de la journée», souligne Christine Tartanson, directrice de la division Foodservice de NPD Group.

Incertitudes pour la restauration traditionnelle en 2012

En revanche, l'incertitude est de mise pour la restauration traditionnelle «au printemps 2012 au moment où les restaurateurs renouvelleront leur carte et leurs menus de saison. La hausse des coûts (matières premières) et de la TVA pourrait bien affecter ce segment encore fragile, en particulier si une hausse des prix intervient au moment d'une dégradation plus globale des conditions économiques», explique Christine Tartanson.

Dans ce contexte délicat, le groupe Flo, propriétaire d' **Hippopotamus** , de La Taverne de Maître Kanter ou encore de Tablapizza, mais aussi de la Coupole à Paris et de la brasserie Bofinger, entend mener une politique commerciale et tarifaire «agressive».

Dans une interview accordée ce jeudi à Reuters, son directeur général, Dominique Giraudier a indiqué que le groupe n'entend pas répercuter dans ses prix le relèvement de la TVA de 5,5% à 7% entré en vigueur au début de l'année, alors qu'il avait baissé ses tarifs après l'introduction du taux réduit pour la restauration.

Selon lui, le marché de la restauration en France accuse depuis le début de l'année une baisse d'activité de 5 à 10%.

>> Et vous, continuerez-vous à aller au restaurant cette année? Préférez-vous les cafés, bars et brasseries ou la restauration rapide? Dites-le nous dans les commentaires ci-dessous...

Mathieu Bruckmüller