

Les quatre grandes tendances actuelles de la restauration française

Le Sirha World Summit dévoile les premiers résultats concernant la restauration française vue par 50 experts. Vues par ces experts, les attentes des consommateurs ont été réparties en quatre principales tendances par la société d'étude Krealinks. Pour répondre au contexte de crise, mais également pour satisfaire des consommateurs de plus en plus exigeants, les « tendanceurs » proposent une série de recommandations pratiques que peuvent mettre en place les établissements :

Le naturel, le sain, le bio, le locavore

Le souhait de retrouver des produits sains et riches en goût dans les plats. Une sensibilisation aux origines liées à un terroir ancré dans le régional qui respecte le rythme des saisons. Une volonté de retour au « bien manger » et à une cuisine plus équilibrée.

Les conseils des experts :

- Démocratiser la gastronomie et l'art de manger sain avec des ateliers de cuisine, ainsi qu'une éducation en gastronomie des enfants dès le plus jeune âge
- Utiliser des produits frais, d'origine locale, bien cuisinés et le dire
- Définir des menus plus courts, plus explicites, évolutifs, créatifs et sains
- Garantir la traçabilité des ingrédients

Une restauration rapide plus saine et plus thématisée

Le fait de pouvoir répondre aux contraintes de temps des consommateurs tout en proposant une offre plaisir plus équilibrée. Un repas de midi qui doit faire rimer rapidité et nomadisme avec qualité et santé.

Les conseils des experts :

- Réconcilier rapidité et bien manger avec des formules équilibrées à emporter ou manger sur le pouce
- Imaginer de nouveaux concepts de restauration plus ludiques

L'innovation dans les techniques culinaires

L'innovation recherchée par les consommateurs peut trouver sa source dans la cuisine « fusion », les produits intelligents et polyvalents, le savoir-faire pointu des grands cuisiniers, l'évolution des méthodes et des équipements de préparation et de conservation.

Les conseils des experts :

- Proposer des cartes simples, courtes et renouvelées fréquemment
- Travailler l'appétence visuelle et gustative
- Créer de la surprise, de l'émerveillement, de l'envie

L'intégration du développement durable dans la restauration et les services associés

Globalement, le développement durable devra trouver sa place en restauration avec l'utilisation de produits locaux, le respect des saisons, l'utilisation de matériaux recyclés...

Les conseils des experts :

- Garantir la traçabilité des ingrédients
- Organiser des modes d'approvisionnement en circuits courts, axés sur les producteurs locaux
- Favoriser l'intégration des nouvelles technologies (Internet, Smartphones)
- Promouvoir la bistronomie

(Source : étude pour le Sirha World Cuisine Summit réalisée par la société d'études Krealinks, entre mai et août 2012, auprès de 50 experts, tous en lien avec la restauration hors domicile)