



Conjoncture

Veille Stratégique Consommation et Restauration Hors Domicile en France

Synthèse

La fin de l'année 2018 a été rude pour le secteur de la RHD, comme pour l'ensemble des commerces qui ont souffert de l'agitation sociale et d'une tendance au repli vers le domicile des consommateurs. Espérons que la situation s'apaise rapidement en 2019, afin que les acteurs du secteur puissent continuer leur transformation vers une restauration plus innovante et plus durable, en accord avec les attentes sociétales. L'évolution de l'offre sous la pression de la demande n'a jamais aussi rapide, ce qui laisse présager des changements intéressants pour l'année 2019.

Dossier spécial sur Les tendances 2019 en restauration

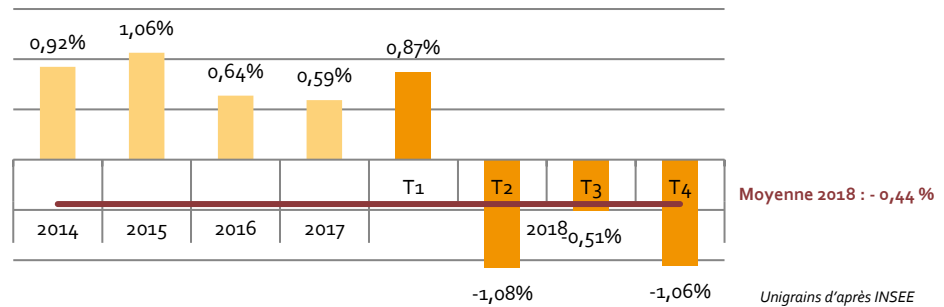


Les derniers chiffres de la consommation alimentaire en France

Achats alimentaires des ménages

Au T4 2018, les achats alimentaires des ménages français sont à nouveau à la baisse, influencés par un climat morose sur fond de revendications sociales (gilets jaunes). De nombreux commerces ont souffert d'une réduction des achats de fin d'année et d'une baisse drastique des sorties.

Evolution sur 1 an de l'indice de consommation mensuelle des ménages en biens alimentaires

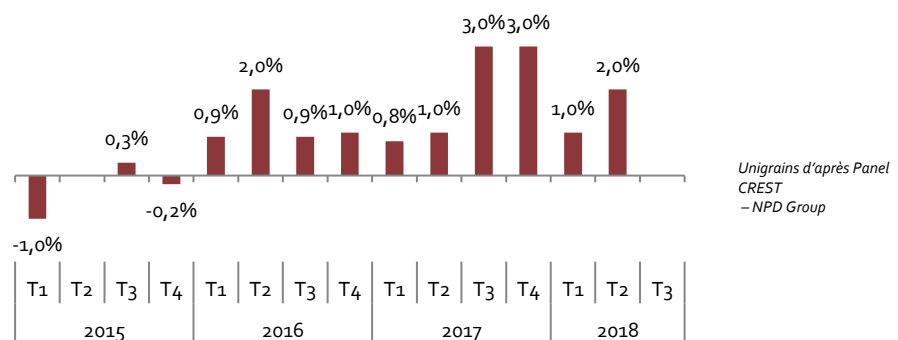


Dynamique des ventes du secteur RHD

Les derniers chiffres pour le T3 2018 ne sont malheureusement pas disponibles à ce jour.

Cependant, les manifestations associées à l'épisode des gilets jaunes laissent présager une baisse du CA de la RHD sur la fin de l'année 2018. Le bilan 2018 sera donc mitigé, certainement moins bon que pour 2017.

Evolution annuelle du CA de la RHD



Auteur : Lucie ARRIBARD – tél. : 01 44 31 16 35 – larribard@unigrains.fr – Date de Publication : janvier 2019

Avertissement : La présente note a été réalisée par la Direction des Études Économiques d'UNIGRAINS à partir de données publiques. La société UNIGRAINS ne saurait être en aucun cas tenue responsable d'éventuelles erreurs, inexactitudes, et de toutes leurs conséquences directes et indirectes.

Copyright : Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite par quelque moyen que ce soit sans la permission écrite d'UNIGRAINS. © UNIGRAINS – 23 AVENUE DE NEUILLY, 75116 PARIS – WWW.UNIGRAINS.FR

Les évènements marquants du secteur RHD ce trimestre

Informations sectorielles

Les seniors, une cible à privilégier en RHD

La Fourchette a organisé le 15 octobre la 2^e édition de « The Table Talk », un évènement destiné aux restaurateurs autour des enjeux et des tendances du secteur : digitalisation, enjeux du sourcing, importance du service, réseaux sociaux... 300 restaurateurs y ont assisté.

Le végétarisme intéresse 12% des Français

Le **NPD Group** a publié les résultats d'une étude concernant les seniors (50 ans et plus) et leurs usages en RHD. La fréquentation des établissements par cette catégorie de population a bondi de 5% entre 2012 et 2017, dans un contexte général stable en visites. Ils pèsent désormais 20% des visites totales du secteur (pour 35% de la population française) et 33% des visites en restauration assise. C'est une cible à privilégier car ils seront de plus en plus nombreux (1 Français sur 3 sera âgé de 60 ans ou plus en 2050) et plus dépensiers que les générations suivantes (+15% en moyenne sur le ticket moyen). Attention, contrairement aux idées reçues, ils sont de plus en plus connectés : leurs commandes digitales ont progressé de 11% entre 2016 et 2017.

Journée internationale du burger

La startup **Quittoque** a réalisé un sondage auprès de plus de 11 000 personnes à l'occasion de la journée mondiale du végétarisme le 1^{er} octobre, afin de connaître l'opinion des Français sur les régimes végétariens. S'ils ne sont que 5% à se déclarer végétariens (9% des femmes et 2% des hommes), ils sont 12% à être intéressés par ce mode de consommation. 39% se déclarent flexitariens, pour des raisons essentiellement sanitaires (57% des sondés) et financières (30%), devant les motivations idéologiques et environnementales (11%).

Nouveau départ pour le CCC

Le 13 octobre a eu lieu la journée internationale du burger, dont 1,5 Md d'unités se sont vendues en 2017 selon **Gira Conseil**. A cette occasion, **Trip Advisor** a publié un classement des 10 meilleurs burgers de France, au sommet duquel trône le restaurant parisien **Joe Burger**.

Des initiatives pour développer le Bio en RHD

Le **Centre Culinaire Contemporain** de Rennes prend un nouveau départ après sa reprise cet été par une société coopérative d'intérêt collectif réunissant pouvoirs publics (Région Bretagne, Rennes Métropole) et industriels de l'agroalimentaire et présidée par Pierre Weill, dirigeant de Valorex. Audrey Potin a été nommée directrice, elle aura pour mission de faire du CCC « un lieu d'anticipation des mutations sociologiques de la filière alimentaire en s'intéressant à toutes ses dimensions ».

Quels critères d'achat pour les Français ?

Metro a organisé le 12 novembre la 3^e édition du colloque « Mon Restau passe au durable », destiné aux restaurateurs souhaitant s'engager dans une démarche de durabilité.

L'Observatoire national de la restauration collective Bio et durable a présenté ses chiffres pour 2017-2018, révélant que le Bio ne coûte pas plus cher aux collectivités : le coût matière première moyen est de 1,88€ par repas, contre un coût oscillant entre 1,5 et 2€ pour un repas conventionnel.

Les restaurants accueillants envers les familles désormais identifiés par un label

OpinionWay a mené une étude sur les facteurs d'achat alimentaire des Français. Les informations jugées les plus importantes par les consommateurs sont le prix (cité comme important par 62% des répondants), l'origine (58%), la composition (56%), la qualité gustative (43%) et la composition nutritionnelle (43%). Les moins intéressantes sont la présence d'allergènes (14%), la marque (17%), l'impact environnemental (19%) et le respect du bien-être animal (25%).

Le SIAL bat à nouveau des records

La plateforme destinée aux familles **Hello Marcel** a lancé un label pour reconnaître les restaurants « kids friendly » qui réservent un bon accueil aux familles. Une quinzaine de restaurants parisiens sont déjà labellisés, et une carte est mise à jour régulièrement sur le site d'Hello Marcel.

Le **SIAL**, qui se tenait du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Villepinte, a accueilli 310 000 visiteurs. 7200 exposants étaient présents, venus de 119 pays et présentant 2355 innovations alimentaires. L'attraction Future Lab qui invitait à se projeter dans le système alimentaire de 2030, a attiré beaucoup de visiteurs.

Selon une enquête de **Food Service Vision**, 7 Français sur 10 auraient réduit leur



Les Français consomment moins de sucre et d'alcool

consommation de sucre récemment... une tendance à prendre en compte dans les formulations produits !

80% de Français boivent du café

Le panel CREST de **NPD Group** révèle que la consommation d'alcool dans les cafés-bars-restaurants baisse et ne concerne désormais plus que 44% des clients.

Le segment de la livraison toujours en forte croissance

Selon une étude réalisée par **C10** et **Ifop**, les Français sont 8 sur 10 à consommer du café, 62% au petit déjeuner et 47% après le déjeuner. Les capsules et dosettes sont préférées par 67% des consommateurs, le moulu est consommé par 50%, le soluble par 25% et le café en grain par 13%. En CHR, la consommation de café s'effectue pour 55% le matin, 47% l'après-midi. 76% en consomment sur leur lieu de travail, 40% dans un café-bar-brasserie-restaurant. Le thé gagne aussi du terrain.

NPD Group a publié une étude sur la livraison de plats en France, qui a enregistré une croissance de 20% en 2018 et pèse désormais 160 M de repas, soit 3% des visites de la restauration commerciale. Le dîner concentre la moitié des commandes (49%) et progresse de 15% en un an. Le petit déjeuner livré est également dynamique et s'impose comme un nouveau levier de croissance pour les boulangeries-sandwicheries.

Un nouveau salon autour du vin

La première édition du salon **Wine Paris** (issu de la fusion entre Vinisud et Vinovision) aura lieu du 11 au 13 février 2019 au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. 1400 exposants et 25 000 visiteurs sont attendus.

Réglementation

Une loi Alimentation résolument en faveur d'une alimentation plus durable

La **Loi Alimentation** adoptée le 2 octobre par le Parlement obligera les restaurateurs à mettre à disposition des clients des contenants « *doggy bags* » leur permettant d'emporter leurs restes de nourriture à partir du 1^{er} juillet 2021. Les objets de vaisselle à usage unique en plastique seront interdits en restauration commerciale à partir du 1^{er} janvier 2020, ainsi que les bouteilles d'eau en plastique dans la restauration collective scolaire. D'ici 2025, ce sont les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique qui devront disparaître des établissements de restauration scolaire.

Par ailleurs, toutes les cantines scolaires devront proposer à titre d'essai durant 2 ans un menu végétarien au moins une fois par semaine. Un rapport sur la gestion du gaspillage alimentaire dans la restauration collective devra également être remis au gouvernement avant 2022.

Les steaks vegans continueront d'exister

L'association **Zero Waste France** a déposé une plainte contre les enseignes **McDonald's** et **KFC** après avoir constaté que certains restaurants ne respectent pas le « Décret 5 flux » qui oblige depuis juillet 2016 tous les commerces à trier leurs déchets en séparant le papier, le métal, le plastique, le verre et le bois.

Le Conseil Constitutionnel a censuré l'article de loi qui interdisait l'utilisation des mots propres à la viande (comme steak ou saucisse) par les fabricants de produits véganes.

Développement et stratégie d'entreprise

Sodexo se développe au Royaume-Uni et Elixir se restructure

Restauration collective

Sodexo a racheté **Alliance in Partnership**, spécialiste de la restauration scolaire au Royaume-Uni, pour un montant non dévoilé. La société élabore 75 000 repas par jour dans 418 établissements.

Elixir Group souhaite séparer ses deux principaux pôles d'activités **Areas** (numéro 3 mondial de la restauration de concession) et **Elixir** (numéro 4 mondial de la restauration collective) afin d'accélérer leur développement respectif.

Un pain très local au Bristol

Restauration commerciale assise

Le chef Eric Fréchon a développé le projet « Le Pain Vivant » au sein du **Bristol**. Le grand hôtel dispose désormais d'un moulin et d'un fournil dans son sous-sol, qui permettent au chef de produire un pain d'exception, à base de variétés anciennes de blé, moulues quelques instants avant le pétrissage.

Plusieurs projets de développement pour le groupe Jab Entreprises

Le groupe **Jab Entreprises** (20 M€), appartenant à Jonathan Jablonski, a connu une accélération importante ces 12 derniers mois avec 7 **Factory&Co** ouverts. Un nouveau concept de bistrot-coffee-shop autour du pain, baptisé **Panem Paname**, a été lancé fin



	<p>novembre rue du faubourg Poissonnière, avant de changer rapidement de nom. Le groupe a également un gros projet de food hall de 600 m² nommée Jab&Baker, qui devrait ouvrir en février 2019 dans le centre commercial Vélizy 2. Ce projet ambitieux a nécessité plus de 2 M€ d'investissement, en partenariat avec la famille Bégué, et vise un CA de 5-6 M€ en année pleine.</p>
Un 2 ^e Yaya à Paris	<p>Les frères Chantzios (fondateurs de la marque d'huile d'olive crétoise Kalios) se sont associés une nouvelle fois au chef colombien Juan Arbelaez pour ouvrir un deuxième restaurant Yaya dans le 19^e arrondissement de Paris.</p>
	<h3>Restauration rapide</h3>
Big Fernand, chaîne de hamburgés solidaires	<p>Comme chaque année, Big Fernand a proposé durant une semaine en septembre un burger en édition limitée, le Pascalin, dont l'intégralité des ventes a été reversée à l'Institut Gustave Roussy pour la recherche contre le cancer de l'enfant. Cette année, ce sont 51 400€ qui ont ainsi été collectés. L'opération a été renouvelée en décembre avec le Gustave, qui a permis de récolter 72 800€.</p>
Bagelstein s'engage pour les hommes	<p>Bagelstein a créé le Movemstein, un bagel en édition limitée dont les ventes ont été reversées à l'association qui lutte contre les problèmes de santé spécifiques aux hommes (notamment cancer de la prostate).</p>
Un nouveau flagship pour Wild and the Moon	<p>La chaîne de restauration healthy Wild and the Moon (100% bio, vegan, sans gluten, raw) a ouvert son 12^e PDV, un flagship situé place du Marché St Honoré. L'enseigne avait levé 4 M€ en 2018, qui lui permettront d'ouvrir 2 nouvelles adresses à Dubaï très prochainement. Le développement devrait se poursuivre en 2019 avec 2 ou 3 ouvertures en propre ainsi que le lancement de la franchise en France.</p>
Sponsoring sportif	<p>Les chaînes s'engagent aux côtés des sportifs : Big Fernand est devenu sponsor officiel du FC Nantes et Chipotle soutient pour la 2^e année consécutive l'équipe de basket de Levallois Métropolitains.</p>
	<p>Brioche Dorée a été élue meilleure chaîne de sandwicherie pour la 2^e année consécutive.</p>
Spok, concept à succès du segment fast casual	<p>Spok est un concept global né à Marseille qui mène cuisine et art de vivre, une « cantine urbaine » à mi-chemin entre la brasserie et le snacking, qui propose des salades, soupes, ramen, burgers, plats du jour... Le réseau de franchises comprend déjà 26 restaurants en France, et plusieurs « containers » éphémères devant les gares et sur des aires d'autoroute, et réalise un CA d'environ 6 M€. Le fondateur réfléchit à une implantation à l'international, notamment à Londres, et a pour objectif 50 PDV en 2020.</p>
Les coffeeshops Joyeux se développent	<p>Le coffeeshop Joyeux, qui a la particularité d'employer en grande partie des personnes en situation de handicap mental, a ouvert un nouveau PDV passage Choiseul (Paris 2^e), qui propose des plats à emporter. Un 4^e café Joyeux verra le jour en 2019 à Bordeaux, et d'autres projets sont en discussion. En parallèle, le groupe lance sa marque de café en grains et en capsules dont la commercialisation permettra l'ouverture de nouveaux cafés.</p>
McDo innove sur ses packagings	<p>McDonald's réinvente le rituel du café-journal grâce à une innovation numérique : les Flash Stories by McCafé sont des nouveaux packagings habillant l'ensemble des cups de café et des sachets de pâtisseries qui redirigent les consommateurs vers du contenu en ligne à découvrir en flashant les QR codes sur les emballages.</p>
	<h3>Restauration de transport</h3>
Nouvel espace restauration à l'aéroport de Toulouse	<p>Lagardère Travel Retail France a ouvert 5 nouveaux espaces de restauration à l'aéroport de Toulouse Blagnac : la boulangerie premium Eric Kayser, J'Go à l'identité marquée Sud-Ouest et circuits courts, l'enseigne internationale Prêt à Manger. Les 2 autres espaces accueilleront une offre adaptée aux saisons : les gaufres Yummy & Guiltfree, les smoothies Zumo, les glaces o Sorbet d'Amour et les chocolats Maison Pariès.</p>
Guy Martin chef du Studio Culinaire Servair	<p>Servair (Gategroup) a nommé Guy Martin comme nouveau président de son Studio Culinaire pour 2 ans. Il succède ainsi à Joël Robuchon et aura pour mission d'identifier les tendances et innovations afin d'optimiser les offres imaginées par les chefs, dont Anne-Sophie Pic qui a intégré le Studio en tant qu'ambassadrice culinaire.</p>



De nouvelles solutions de livraison de repas émergent

La FoodTech pèse désormais 4,2 Md€ d'investissements

Metro est récompensé pour son engagement sociétal et innove dans l'agriculture urbaine

Sodebo innove sur le snacking frais

De nouveaux kiosques de restauration en GMS

Toujours de nombreuses ouvertures de restaurants de burgers

La restauration italienne est dynamique

Les réseaux de restauration rapide se développent, ainsi que les

FoodTech

Uber Eats et **Edenred** ont noué un partenariat permettant aux 600 000 détenteurs de la carte Ticket Restaurant de se faire livrer leur repas simplement via l'application **Uber Eats**.

Le spécialiste des solutions de paiement **Tiller** a lancé sa propre solution de livraison à domicile, **Tiller Delivery**, en partenariat avec **Stuart**. Cette nouvelle option permet d'intégrer directement un module de livraison à la caisse enregistreuse des restaurateurs, moyennant une commission de 10%, bien inférieure aux 20 à 30% pratiqués par les autres acteurs.

DigitalFoodLab a présenté au SIAL une étude sur la FoodTech en Europe. 4,2 Md € ont été investis dans les startups du secteur au cours de 999 levées de fonds entre 2014 et 2018. Il se crée aujourd'hui près d'une startup FoodTech par jour en Europe, et environ 1655 sont actives à ce jour, qui pèsent désormais 16% des investissements mondiaux dans la FoodTech. Sur la période 2014-2018, le secteur a attiré 434 levées de fonds supérieures à 500 k€, dont 176 en France (leader européen). Le segment de la livraison à domicile a attiré les plus gros montants (80% des montants et 37% des deals), les allemands **Delivery Hero** et **Hello Fresh** et l'anglais **Deliveroo** ayant levé plus de 2,5 Md€ ensemble (avant leur introduction en Bourse). Suivent ensuite les segments du Foodservice (27% des deals), AgTech (18%) et Foodscience (17%).

Fournisseurs

Lors des Trophées du transport Ecoresponsable organisés par **TK Blue Agency**, **Metro France** a reçu le prix spécial du Jury pour son engagement RSE tout au long de la chaîne de transport (optimisation des tournées, passage au gaz naturel comprimé pour 100% des véhicules livrant les entrepôts et expérimentation de l'électrique).

Metro a inauguré en partenariat avec la startup **Infarm** le premier potager urbain indoor dans son entrepôt de Nanterre. Une quinzaine d'herbes et de micro-pousses sont cultivées en hydroponie sur 7 niveaux et 80 m², puis récoltées à la main au dernier moment pour préserver leur fraîcheur. La production annuelle devrait s'élever à 4 tonnes par an.

GMS

Sodebo a lancé une innovation de rupture dans le domaine de la distribution automatique : la vitrine **FreeGo** destinée à être implantée dans les entreprises et écoles, qui propose des produits de snacking frais (salades, sandwiches, box, desserts et boissons) en libre-service.

Hana Group (700 PDV, CAA 300 M€), propriétaire de la marque **Sushi Gourmet**, a installé un nouveau concept de kiosque de restauration à emporter multimarques dans l'hyper Auchan de Vélizy 2. L'offre se compose de produits italiens (**Della Mamma**), orientaux (**Chouk**) et asiatiques (**Nem&Co**).

Revue d'ouvertures d'enseignes

- **Big Fernand** a ouvert un nouveau PDV à Toulon
- 4 ouvertures pour **Burger King** ce trimestre : à Montauban, près de Grenoble, à Marseille et à Annecy
- **Speed Burger** a ouvert un premier PDV francilien à Boulogne-Billancourt et un autre PDV à Rennes
- **Five Guys** a ouvert à Lyon Bellecour
- La chaîne de pizzerias **Iovine's** a ouvert un 5^e restaurant à Paris dans le Marais
- **Tutti Pizza** a inauguré deux nouveaux distributeurs automatiques de pizzas accessibles 7j/7 et 24h/24 dans le centre-ville de Toulouse
- **Vapiano** a dépassé la barre des 20 PDV avec deux ouvertures à Bordeaux et Rouen
- **Domino's Pizza** a ouvert son 387^e PDV à Nice
- L'enseigne de bagels **BChef** a ouvert un nouveau PDV près de Bordeaux. 6 ouvertures sont en préparation.
- **KFC** a ouvert son 234^e PDV à Toulouse
- **O'Tacos** a ouvert son premier PDV dans le Morbihan à Vannes



sandwicheries

- Le réseau de franchise **Ange** se déploie désormais sur 116 implantations
- **La Mie Câline** a ouvert un PDV à Carcassonne et un sur l'autoroute A3
- **Waffle Factory** a ouvert son 48e PDV au Havre
- **Sushi shop** a ouvert son premier PDV au sein d'Areas au T1 de l'aéroport Paris CDG
- **Eat Salad** a ouvert 2 unités en franchise à Anglet et à Sainte Eulalie
- Le concept **Icône** a ouvert dans le centre commercial Oxygen à La Défense, abritant notamment un **Coutume Café** (le 5^e) et un **Bioburger**
- Un premier coffeeshop **Cafés Richard** a ouvert en gare de Rennes

Informations financières

Groupe Bertrand met un pied dans le marché de la restauration collective

Bons résultats financiers pour Elior Group et Sodexo

Sodexo est distingué pour son engagement en faveur du développement durable

Les piadine débarquent en France

Biocoop soutient Bioburger

Un concurrent pour O'Tacos ?

Développement du réseau Fête à Crêpe

Restauration collective

Le groupe **Olivier Bertrand** a pris 5% du capital d'**Elior Group**, ce qui a stimulé le cours en Bourse d'**Elior** (+5,3% le jour de l'annonce). Pour Olivier Bertrand, **Elior** représente « une des opportunités d'investissement les plus intéressantes du secteur de la restauration collective et concédée ».

Elior Group a confirmé que les résultats préliminaires pour l'exercice 2017-2018 correspondent aux objectifs fixés, avec une croissance organique de 3,0 % ; un taux de marge d'EBITDA retraité de 4,3 % et des dépenses d'investissement de l'ordre de 290 millions d'euros. Sa dette nette s'élevait à près d'1,8 milliard d'euros fin septembre 2018, impliquant un ratio de levier de 3,6x.

Sodexo a publié ses résultats pour l'exercice 2017-2018 clos le 31.08 : le CA s'élève à 20,4 Md€, en croissance de 2% soit légèrement supérieur aux prévisions de +1,5%. La marge d'exploitation est de 5,7% hors effet de change. Le résultat net ajusté s'établit à 706 M€, en baisse de -8,6% hors effet de change. L'activité Services Avantages et Récompenses montre une accélération notable de sa croissance

Sodexo se place en tête du classement « Sustainability Yearbook » de RobecoSAM et est la société la mieux notée du Dow Jones Sustainability Index (JJSI) en matière de performances économiques, sociale et environnementale. Les objectifs de l'exercice 2018-2019 sont les suivants : croissance interne entre 2 et 3% et marge d'exploitation entre 5,5 et 5,7% à taux de change constant.

Restauration rapide

La Piadineria (205 PDV majoritairement en Italie, 3 en France), concept monoproduit leader de la restauration rapide en Italie, a conclu un accord avec le fonds **FrenchFood Capital** afin de se développer en France. La joint-venture dédiée sera supervisée par Denis Hennequin, ancien PDG de **McDonald's** France et Europe puis PDG du **Groupe Accor**.

Le distributeur spécialisé **Biocoop** (CA 1,1 Md€ dont 10,2 M€ pour **Biocoop Restauration**) a investi 1 M€ via sa filiale d'investissement **Défi Bio** dans la chaîne **Bioburger** (4 PDV, CA 4 M€), ce qui permettra un développement accéléré de la chaîne avec un objectif de 30 PDV en 2022. 3 projets de franchise sont déjà en cours (Paris, Nantes, Toulouse) et un nouveau PDV devrait ouvrir en propre à Paris en 2019.

La chaîne de « fast good mexicain » **Nachos** (4 PDV dont 2 en franchise, CA 3 M€) a réalisé une levée de fonds d'1 M€ auprès de **Turenne Capital** et de **Normandie Participations** afin d'accélérer son développement en France, via des ouvertures en propre et en franchise. 30 PDV sont prévus d'ici 5 ans.

La maison de torréfaction **Belleville Brûlerie** a repris les 4 enseignes parisiennes **Café Cuillier**, l'un de ses clients depuis plusieurs années. Elles s'ajoutent ainsi aux 4 adresses de **Belleville Brûlerie**.

La chaîne **Fête à Crêpe** (CA sous enseigne 17 M€ prévus en 2018, 20 PDV fin 2017) a dépassé les 50 PDV fin 2018, avec 9 ouvertures durant le mois de décembre. 15 ouvertures sont prévues en 2019 et des installations en Belgique, et au Canada pour le premier trimestre.



Phénix lève 15 M€

FoodTech

La startup **Phénix**, spécialisée dans la valorisation des déchets alimentaires bouclé un second tour de table en levant 15 M€ auprès de **ETF Partners**, **BpiFrance**, **Sofiouest** et **Arkéa**. L'objectif principal est d'accélérer son développement à l'international, et de proposer de nouveaux services digitaux.

Skello lève 6 M€

Skello (CA 2 M€), startup qui a développé un outil intelligent de gestion de planning personnel, a levé 6 M€ auprès de **Aglaé Ventures**, **XAnges** et avec le soutien de Jean-Baptiste Rudelle (fondateur de **Criteo**) et de ses investisseurs historiques. **Skello** compte prendre le leadership du marché et proposer à ses clients restaurateurs de nouvelles fonctions comme la prévision de comportements clients, et s'ouvrir à de nouveaux marchés comme le retail et les services.

Foodvisor lève 1 M€

Foodvisor, appli de coaching nutritionnel surnommée « le Shazam de la nutrition » a levé 1 M€ auprès du fonds **Kima Ventures**, fonds appartenant à Xavier Niel. La startup qui compte plus de 700 000 utilisateurs compte s'internationaliser avec des lancements au UK, en Allemagne, Italie Espagne en 2019, puis aux USA.

Tendances et nouveaux concepts

De nouveaux concepts hybrides restauration – lieux de vie

Sixta, nouveau concept mêlant restaurant bio et local et bar à sieste, a ouvert à Toulouse. Le restaurant accepte le SOL Violette, monnaie locale et solidaire toulousaine.

Galerie 26, nouveau lieu de vie alternatif appartenant au groupe « **Ground Control** » va ouvrir en bas de l'avenue des Champs-Élysées à Paris. Il proposera une galerie d'art, un bar à champagne, une épicerie, un coffee shop et un restaurant. L'offre de restauration sera supervisée par Stéphane Jégo.

Une facturation en fonction de la popularité du client ?

Payer son repas en fonction du nombre de followers ? C'est ce que propose la chaîne **This is Not a Sushi Bar** à Milan. Les prix sont indexés en fonction du nombre d'abonnés sur Instagram : les convives ayant moins de 1000 abonnés n'ont aucune remise, ceux qui ont entre 1000 et 5000 abonnés ont un plat offert et ceux qui franchissent la barre des 100 000 se voient offrir tout leur repas. L'objectif est de faire venir un maximum d'influenceurs dans les restaurants, qui relaient ensuite sur les réseaux...

Y'a pas d'Sushi est un kiosque installé au sein de la Gare de l'Est à Paris, proposant la vente à emporter de sushis dont les recettes mêlent cuisine française et japonaise.

Babette est un nouveau concept store implanté au sein de la Halle Bocca à Bordeaux. Il s'agit d'un café-restaurant proposant également de la vente à emporter ainsi qu'un corner de vêtements et accessoires. Le made in France y est à l'honneur, ainsi que les valeurs « manger sain, vivre bien ». Le groupe **Naos Hôtel** souhaite dupliquer ce concept à Paris La Villette, Marseille, Tours et Massy Palaiseau d'ici 2020.

Hostaria Urbana est une nouvelle enseigne de restauration italienne qui a ouvert dans le 12^e arrondissement parisien fin octobre et vient rejoindre les **Big Mamma**, **Roberta**, **Loretta**, **Little Italy** et autres représentants de la cuisine transalpine qui ont le vent en poupe.

Le végétal gagne ses lettres de noblesse

Culina Hortus est le premier restaurant gastronomique 100% végétarien qui a ouvert à Lyon en novembre dernier. Les produits travaillés sont essentiellement Bio et issus de producteurs locaux et/ou en circuit court. La carte change chaque semaine pour le menu du midi et chaque mois pour le menu du soir.

Lors de la Coupe du monde de la Pâtisserie qui a eu lieu dans le cadre du **SIRHA** les 27 et 28 janvier, les équipes en lice ont dû imaginer un dessert à l'assiette 100% vegan, en phase avec les préoccupations actuelles des consommateurs.



DOSSIER SPÉCIAL LES TENDANCES 2019 EN RESTAURATION

Le début de l'année, c'est toujours l'occasion de faire le bilan, ici appliqué au secteur de la RHD en France : quels produits ou concepts ont bien marché ? lesquels moins bien ? pourquoi ? que peut-on attendre de l'année à venir ?

En 2019, le marché de la restauration devrait poursuivre sa dynamique de transformation, en s'appuyant sur les 6 tendances suivantes :

Progression du végétal

Les consommateurs cherchent de plus en plus à réduire la part des protéines animales dans leur assiette, que ce soit pour des raisons de santé ou des préoccupations sociétales (impact sur l'environnement, bien-être animal). En témoignent les violentes tensions entre activistes vegan et bouchers qui ont eu lieu fin 2018. Si les vegan restent très minoritaires dans la population française (moins de 2%), les flexitariens sont de plus en plus nombreux (autour de 40%) et il est désormais incontournable pour les restaurateurs de prendre en compte leurs attentes spécifiques.

C'est ainsi que l'on voit fleurir sur les cartes des restaurants des options sans viande ou même sans produits animaux, qui sont conçus pour plaire à tous, et pas seulement à ceux qui obéissent à un régime restrictif. L'enjeu des restaurateurs est désormais d'adapter leur offre afin de réunir autour de leur table les viandards et les vegan, et de satisfaire leurs multiples envies.

Les restaurants sont également de plus en plus nombreux à assumer leur positionnement 100% vegan ou veggie, qui ne se suffit plus à lui-même et vient nuancer des concepts plus aboutis qu'auparavant.

Exemples

- Le restaurant **Hank Vegan Burger** à Paris vend désormais les « steaks » vegan élaborés par l'entreprise américaine **Beyond Meat**.
- **Culina Hortus** est un nouveau restaurant gastronomique 100% végétarien à Lyon.

Manger responsable

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'impact de leur mode de vie sur l'environnement. En termes de comportements alimentaires, cela se traduit notamment par la volonté de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi les déchets directement liés à l'alimentation (packaging, vaisselle jetable...) et le refus du plastique, source de pollution et potentiellement dangereux pour la santé.

Exemples

- **Loliware** est une startup américaine qui a développé des pailles comestibles
- **Tassiopée** est une jeune pousse française qui propose des tasses biscuitées pour les boissons chaudes

Un 2^e point d'attention est la transparence des approvisionnements, qui doivent être responsables, locaux, de saison, éthiques et parfois Bio (selon le Baromètre de l'**Agence Bio**, 80% des Français aimeraient trouver plus de Bio au restaurant). Les restaurateurs gagnants seront ceux qui effectueront une sélection rigoureuse de leurs fournisseurs et le mettront en avant sur leur carte.

Exemples

- **Dans la cuisine** est un restaurant parisien qui se revendique comme « restaurant militant », avec un approvisionnement 100% éco-responsable, bio et français
- **Soline** est un restaurant végétarien à Lyon entièrement labellisé **Nature et Progrès**.
- Le locavorisme devrait également progresser fortement, notamment dans la restauration collective qui est désormais soumise à des obligations réglementaires.

Les grands chefs ont bien compris l'importance de ces enjeux et se présentent désormais comme des activistes soutenant des causes diverses : **Jamie Oliver** s'est fortement engagé contre l'obésité au Royaume-Uni, **Thierry Marx** a développé des infrastructures pour la formation des jeunes, et l'association « **Bon pour le climat** » rassemble une centaine de chefs et restaurateurs autour d'un concept de cuisine bas carbone.



Se faire du bien

L'alimentation est de plus en plus vue comme un moyen de prendre soin de sa santé, et les connaissances nutritionnelles des consommateurs deviennent plus pointues. Il n'est pas question d'abandonner le côté plaisir, mais les repas pris au restaurant doivent désormais apporter des bienfaits, et les « superfoods » qui les composent sont toujours plus originales. En 2019, nous verrons :

- Les aliments fermentés, déjà à la mode depuis quelques années grâce aux bonnes bactéries qu'ils apportent à notre microbiote, se démocratisent sur les menus : kimchi, kombucha, kéfir, pickles...
- Des ressources issues de la mer, sources de protéines et de bons acides gras : poissons issus de la pêche durable, algues (spiruline, chlorelle et dulse en tête), aliments enrichis en omega3
- Des champignons, comme le shiitaké connu pour son action anti-âge et immunitaire, ou le chaga, qui boosterait les propriétés cognitives
- De nouveaux concepts autour de la nutrition personnalisée

Les restaurateurs ont tout intérêt à mettre en avant les qualités nutritives des plats qu'ils proposent et à utiliser leur carte comme support d'information nutritionnelle.

Exemples

- Le concept londonien **Vita Mojo** propose des plats ultra personnalisables (choix des ingrédients et des quantités), ainsi que **Nourish'D** (basé à Cape Town) qui propose uniquement des aliments sains et notamment des cures detox nommées « Green Warrior » ou « Mind Body Soul », « Flow and Glow » ...
- **Père et Fish** est un concept fast casual à base de poissons issus de la pêche durable et de saison
- La chaîne **Wild and the Moon** et son offre 100% healthy avec des boissons nommées « Better than Botox », « Chocolate Chaga », « Rehab Shot » ...

Dans ce contexte, le succès des concepts de fast casual (restauration rapide et saine, voir note RHD n°6 de juillet 2016) devrait se poursuivre.

Exemples

Les réseaux **Dubble**, **Copper Branch** et **Spok** qui seront présents sur le salon de la franchise (du 17 au 20 mars à Paris) avec la volonté de développer leur réseau en France.

Recherche d'expériences

Désormais fortement concurrencée par la livraison de plats à domicile, la restauration hors domicile se doit de proposer une valeur ajoutée supplémentaire aux convives. Ceux-ci recherchent des expériences exceptionnelles, immersives et multisensorielles, en témoigne le succès des festivals dédiés à la gastronomie, des voyages culinaires, etc. C'est également ce qui fait la réussite des tables d'hôtes et autres restaurants petit format : le sentiment d'être reçu de manière privilégiée par le chef lui-même, et d'avoir accès à son expertise.

A contre-courant de la digitalisation, certains restaurants proposent une véritable déconnexion ou detox digitale, assument pleinement le fait de ne pas proposer de wifi et encouragent à plus d'interaction entre les convives. Ce qui est apprécié par les 67% de Français qui avouent être dépendants à leurs outils connectés (source BVA) et avoir du mal à se déconnecter.

Toujours dans le sens de cette volonté d'inédit, les chefs cherchent à surprendre leurs convives en leur proposant des « *food pairings* », combinaisons osées de mets-bières, mets-cocktails, mets-whiskies, mets-sakés, mets-thés, mets-café, mets-mocktails (cocktails sans alcool), etc.

Exemples

Dersou (Taku Sekine) est le maître des associations mets-cocktails, **Yam'Tcha** (Adeline Grattard) propose d'accorder plats et thés.

La cuisine métissée

Bien au-delà des restaurants italiens, indiens ou asiatiques devenus traditionnels, une nouvelle cuisine du monde démocratise des plats originaires de régions jusqu'alors confidentielles :

- Influences du Moyen-Orient : falafels, houmous, chakchouka, zaatar et dukkha (mélanges d'épices et d'oléagineux utilisés en assaisonnement) – notamment popularisés par le chef israélien basé à Londres Yotam Ottolenghi
- Et des Balkans : polenta, pastrami, goulash (décliné en version végétarienne à base



de haricots), feuilles de chou farcies, papanasi (beignets au fromage blanc)
Ces concepts peuvent facilement se décliner aussi bien en restauration assise qu'en street food, ils font la part belle aux légumes et aux légumineuses (protéines végétales) dans des assiettes colorées, esthétiques et « instagrammables », ce qui fait leur succès. Il n'est pas rare que les influences se mélangent pour créer des hybrides et une cuisine métissée.

Exemples

- **Ibrik Kitchen** est un nouveau concept de cuisine roumaine qui a ouvert ses portes dans le 2^e arrondissement parisien. C'est le petit frère **d'Ibrik Café**, qui a ouvert en mars 2017 dans le 9^e.
- Après Berlin et Tel Aviv, un nouveau restaurant **Neni** aux influences perses, arabes, russes et françaises a ouvert au sein de l'hôtel **25Hours**, près de la Gare du Nord à Paris.

Simplification de l'offre

Pris au piège d'un temps de plus en plus restreint consacré à son alimentation, le consommateur est à la recherche de toujours plus de rapidité et de praticité. Tout ce qui peut contribuer à simplifier ses choix alimentaires sera valorisé : un positionnement clair des restaurateurs, des cartes plus courtes, plus lisibles, proposant un nombre restreint d'options. La simplification des repas passe également par un nombre réduit d'items consommés : les plats uniques sont très souvent préférés aux combinaisons classiques entrée-plat-dessert.

Exemple

Le concept **Originals by McDonalds** installé entre autres à la Gare de Lyon, propose les plus grands classiques de l'enseigne en version à emporter. La carte est réduite, le design ultra simplifié, la décoration très minimaliste.

Espérons que cette revue des tendances à l'œuvre en 2019 vous aura inspiré et rendez-vous début 2020 pour faire le bilan d'une année qui s'annonce riche et dynamique pour le secteur de la RHD en France !

Glossaire

● CA : chiffre d'affaires
CHD : consommation hors domicile
GMS : grande et moyenne surface
PDM : part de marché
PDV : point de vente
RHD : restauration hors domicile
TM : ticket moyen
VAE : vente à emporter