



La restauration gastronomique

Analyse et perspectives du marché pour 2016

Performances financières des établissements

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur le marché de la restauration gastronomique. Comme chaque titre de la collection **Xerfi Research**, elle décrypte l'activité et son jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des facteurs de mutation de l'offre et de la demande ainsi que des axes de développement des opérateurs. Une attention toute particulière a été accordée aux prévisions d'activité à court et moyen termes.

Grâce à cette analyse complète et opérationnelle, vous disposerez d'un véritable outil pour organiser et hiérarchiser l'information, stimuler votre réflexion et préparer vos décisions. Nous sommes à votre disposition pour vous apporter des compléments d'information concernant cette étude de référence dont vous trouverez ci-joint la présentation. Pour la recevoir, il vous suffit de nous retourner le bon de commande au verso de la plaquette ou de vous rendre directement sur notre site internet pour la télécharger immédiatement.

Cathy Alegria
Directrice d'études
Xerfi France

Edition : Septembre 2014 - 195 pages

La restauration gastronomique

Analyse et perspectives du marché pour 2016

Performances financières des établissements

Une rentabilité menacée ?

La restauration gastronomique défie la morosité ambiante. L'engouement des Français et des étrangers pour la bonne chère, l'attrait pour les produits de qualité, l'hyper-médiatisation des grands chefs ou encore les produits dérivés soutiennent la fréquentation des établissements étoilés. Pour autant, la profession reste confrontée au défi de la rentabilité. Car pour conserver leur(s) étoile(s) ou en obtenir de nouvelles, les chefs doivent conduire des politiques d'investissement ambitieuses et maintenir une qualité de service irréprochable. Mais à l'heure où la concurrence entre restaurants s'accroît et où la bistronomie commence à faire de l'ombre aux tables étoilées, **comment évoluent les performances financières de la profession ? Quels sont les leviers actionnés par les professionnels pour dynamiser leur activité ?**

Les points clés de l'étude

- L'analyse complète du marché et nos prévisions exclusives d'ici 2016**
 Chiffre d'affaires des exploitants de restaurants gastronomiques, moteurs et freins à la croissance de l'activité, évolution du parc de restaurants étoilés depuis 2008, etc.
- Tous les chiffres pour mesurer les performances financières des restaurants**
 Evolution des principaux postes de charges (frais de personnel, AACE, etc.), des principaux ratios de performance (taux d'excédent brut d'exploitation, de résultat net, etc.), focus sur l'évolution de l'activité, du taux d'EBE et des investissements d'un panel de restaurants gastronomiques après obtention de la première étoile, etc.
- Les axes de développement des chefs gastronomiques**
 Elargissement de l'offre dans la restauration et l'hôtellerie, diversification dans la formation et le conseil, signature de partenariats et commercialisation de produits dérivés, internationalisation, etc.
- Le panorama des chefs étoilés**
 Classement des principaux chefs français selon le nombre de restaurants, tableau de positionnement, focus sur les principaux chefs médiatiques, fiches d'identité de 8 acteurs clés et bilan économique et financier des 200 premiers restaurants du secteur.

Téléchargez
immédiatement
cette étude sur
www.xerfi.com

avec le code étude
4SME44



« Décrypter le marché et la concurrence »

La collection Xerfi Research vous propose des études approfondies sur une sélection de secteurs et marchés clés de l'économie française. Chaque titre poursuit un double objectif : dresser un panorama complet du paysage concurrentiel et analyser la dynamique du marché et de l'activité des entreprises à court et moyen termes.

Nos prévisions

En plus d'une analyse complète du marché, Xerfi vous propose ses prévisions exclusives sur l'activité des exploitants de restaurants gastronomiques à l'horizon 2016. Celles-ci reposent sur une méthodologie rigoureuse prenant en compte : l'évolution de la demande, le contexte concurrentiel et les mutations de l'offre. Pour mesurer l'impact de ces différents éléments, Xerfi a construit un baromètre d'activité exclusif sur la base d'un échantillon représentatif de restaurants gastronomiques étoilés au Guide Michelin.

Table des matières et contenu de l'étude

0. LA SYNTHÈSE & LES CONCLUSIONS STRATÉGIQUES

Cette synthèse attire l'attention du lecteur sur les conséquences de la modification de l'environnement économique, les tendances majeures de la vie du secteur, les évolutions prévisibles, en tirant parti de l'ensemble des analyses sur les perspectives du marché et des stratégies des opérateurs.

1. ÉLÉMENTS DE CADRAGE

1. Aperçu du marché

- Chiffres clés du marché de la restauration gastronomique

2. Fondamentaux du secteur

- Implantation géographique de la gastronomie française
- Place de la gastronomie française dans le monde
- Structure de coûts des restaurants gastronomiques

2. ANALYSE & PERSPECTIVES DU MARCHÉ

1. Environnement du marché

- Moteurs et les freins à la croissance
- Arbitrages de consommation de la clientèle des restaurants gastronomiques
- Arrivées de touristes étrangers
- Médiatisation de la gastronomie française
- Evolution du parc de restaurants étoilés (2008-2014)

2. Activité des restaurants gastronomiques (panel Xerfi)

- Chiffre d'affaires des exploitants (2007-2016)
- Evolution des principaux postes de charges (2008-2013e)
- Evolution des soldes intermédiaires de gestion (2008-2013e)
- Evolution de l'activité et des performances économiques d'un panel de restaurants après obtention d'une première étoile
- Focus sur la répartition des restaurants gastronomiques par taux de résultat net en 2012
- Axes de développement et tendances du marché

3. FORCES EN PRESENCE

1. Forces en présence

- Panorama des principaux chefs gastronomiques français
- Panorama des principaux chefs médiatiques
- Positionnement des principaux chefs par activité

2. Panorama des principaux acteurs

- Groupe Paul Bocuse
- Joël Robuchon
- Groupe Bernard Loiseau
- Georges Blanc
- Alain Ducasse
- Pierre Gagnaire
- Yannick Alléno
- Jacques et Laurent Pourcel

3. Faits marquants et évolution de l'offre

- Elargissement de l'offre dans la restauration
- Développement d'activités connexes à la restauration
- Internationalisation de l'activité

4. INDICATEURS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS DES ENTREPRISES

Cette partie vous propose de mesurer, situer et comparer les performances de 200 opérateurs du secteur à travers :

- les fiches synthétiques de chacune des sociétés : informations générales, données de gestion et performances financières sous forme de graphiques et tableaux, positionnement sectoriel de la société ;
- les tableaux comparatifs des 200 opérateurs selon 5 indicateurs clés.

Les données présentées portent sur la période 2008-2012, selon la disponibilité des comptes. 87% des comptes non consolidés 2012 des sociétés étaient disponibles au moment de la publication de l'étude.

Le jeu concurrentiel

Dans cette étude, vous trouverez un panorama des principaux chefs étoilés français qui sont parvenus à bâtir de véritables empires gastronomiques en France, et parfois, à l'étranger. Certains restaurateurs comme Paul Bocuse, Alain Ducasse ou Jacques et Laurent Pourcel, sont notamment devenus de véritables ambassadeurs de la gastronomie tricolore à l'international et comptent aujourd'hui plus d'une dizaine de restaurants dans le monde.

Les axes de développement

Pour compléter l'analyse, les experts de Xerfi ont décrypté les axes de développement suivis par les chefs de la gastronomie française. Parmi ceux-ci figurent l'ouverture d'établissements dans la restauration traditionnelle, voire rapide, la diversification dans des prestations connexes à leur cœur de métier (formation, conseil, etc.), le positionnement sur des activités qui favorisent l'exploitation de leur « image de marque » (participation à des émissions de TV culinaires, commercialisation de produits dérivés, etc.).

LES PRINCIPALES DONNEES STATISTIQUES ET MATRICES PRESENTES DANS L'ETUDE

- T1 Les chiffres clés de la restauration gastronomique
- T2 Le parc de restaurants gastronomiques référencés par le Guide Michelin en 2014
- T3 La répartition des étoiles Michelin par région en 2014
- T4 Les restaurants gastronomiques français classés dans « The World's 50 Best Restaurants » en 2014
- T5 Les moteurs et freins à la croissance de l'activité des restaurants gastronomiques
- T6 Les arbitrages de consommation des ménages sur les postes non contraints
- T7 Les arbitrages réalisés par les clients des restaurants gastronomiques
- T8 Les arrivées de touristes étrangers (2006-2013)
- T9 Les audiences des émissions de cuisine
- T10 Le parc de restaurants gastronomiques référencés par le Guide Michelin (2008-2014)
- T11 Le chiffre d'affaires des restaurants gastronomiques (2007-2016) (panel Xerfi)
- T12 L'évolution du poids des autres achats et charges externes (2008-2013e) (panel Xerfi)
- T13 L'évolution du poids des frais de personnel (2008-2013e) (panel Xerfi)
- T14 L'évolution du taux d'EBE (2008-2013e) (panel Xerfi)
- T15 L'évolution du taux de résultat net (2008-2013e) (panel Xerfi)
- T16 La répartition des restaurants gastronomiques par tranche de taux de résultat net en 2012
- T17 L'évolution du taux d'EBE, des investissements et du chiffre d'affaires des établissements nouvellement étoilés (panel Xerfi)
- T18 Les principaux axes de développement dans le secteur de la restauration gastronomique
- T19 Le panorama des 15 principaux chefs français
- T20 Le tableau de positionnement des 15 principaux chefs français
- T21 Le panorama des chefs médiatiques

LES PRINCIPAUX CHEFS CITES DANS L'ETUDE

- | | | |
|----------------------|------------------------------|----------------------|
| • ALAIN DUCASSE | • BERNARD LOISEAU | • MARC HAEBERLIN |
| • ANNE-SOPHIE PIC | • GUY MARTIN | • MARC VEYRAT |
| • CHRISTIAN CONSTANT | • GUY SAVOY | • MICHEL GUERARD |
| • CYRIL LIGNAC | • JACQUES ET LAURENT POURCEL | • PAUL BOCUSE |
| • ERIC FRECHON | • JEAN-ANDRE CHARIAL | • PHILIPPE ETCHEBEST |
| • FREDERIC ANTON | • JEAN-FRANCOIS PIEGE | • PIERRE GAGNAIRE |
| • GEORGES BLANC | • JOEL ROBUCHON | • THIERRY MARX |
| • GHISLAINE ARABIAN | | • YANNICK ALLENO |

LES SOCIETES DONT LES COMPTES SONT TRAITES DANS L'ETUDE

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| • AU CROCODILE | • LA REMANENCE | • MATHIEU VIANNAY |
| • AUBERGE DES SAINTS PERRES | • LA RESERVE RIMBAUD | • LA MERE BRAZIER |
| • AUBERGE DU BAS PRINGY | • LA RIBAUDIERE | • METROPOLITAN |
| • AUBERGE LABARTHE | • LA TABLE DE CHAINTRE | • MOULIN DE MARTOREY |
| • AUBERGE LAMARTINE | • LA TABLE DE SEBASTIEN | • NECTAR |
| • BERNARD LOISEAU | • LA TABLE DU POUYAUD | • O SAVEURS |
| • CARRE DES FEUILLANTS | • LA TABLE SAINT CRESCENT | • PATIENCE |
| • CHEZ JEAN | • LA TABLE SAINT JUST | • PAVILLON DE LA GRANDE CASCADE |
| • CYRILLE ZEN | • LA TOUR | • PRUNE |
| • EN MARGE | • LA TOUR D'ARGENT | • RELAIS LOUIS XIII |
| • ETS LASSERRE | • LA TRUFFE NOIRE | • RESTAURANT AIDA |
| • FABIEN DUPONT | • LA TRUFFIERE | • RESTAURANT AUGUSTE |
| • GAYA RIVE GAUCHE | • LA VILLE BLANCHE | • ALEXANDRE |
| • GILL | • L'ALEXANDRIN | • RESTAURANT APICIUS |
| • GIZONAK | • L'AMBROISIE | • RESTAURANT AUGUSTE |
| • GOURMET | • L'AROME | • RESTAURANT |
| • HELENE DARROZE | • L'ATELIER RESTAURANT | • BUEREHIESEL |
| • HUGO | • L'AUBERGE DE LA BRIE | • RESTAURANT DALLAIS |
| • IL CORTILE | • L'AUBERGE PONT DE COLLONGES | • LA PROMENADE |
| • IL VINO | • LE BEAULIEU | • RESTAURANT DE BACON |
| • KEI KOBAYASHI | • LE BISTRO DES SAVEURS | • RESTAURANT GUY LASSAUSAIE |
| • KUNVAGO | • LE BISTROT DE LA MARINE | • RESTAURANT INCOGNITO |
| • LA BIGARRADE | • LE BISTROT GOURMAND | • RESTAURANT JEAN BROUILLY |
| • LA BONNE AUBERGE | • LE CAMELIA | • RESTAURANT JYS |
| • LA CAMBUSE | • LE CERCLE | • SANDRINI |
| • LA CAPE | • LE CERISIER | • SANTA MARINA |
| • LA CASSEROLE | • LA FERME DE L'HOPITAL | • SARRAN |
| • LA CHANCELIERE | • LA GALINETTE | • SENDRA MICHELSEN |
| • LA CLOSERIE | • LA GRANGE A SEL DU BOURGET | • STE DE RESTAURATION DE BOULOGNE |
| • LA FERME DE L'HOPITAL | • LA MAISON DANS LE PARC | • STE DE RESTAURATION LE DIVELLEC |
| • LA GALINETTE | • LA MARELLE | • STE GASTRONOMIE DE L'ETOILE |
| • LA GRANGE A SEL | • LA MARINE D'ALEXANDRE | • STELLA MARIS |
| • DU BOURGET | • LA MONTALBANAISE | • TAILLEVENT |
| • LA MAISON | • LA NOUVELLE AUBERGE | • VILLA DE L'ANSE |
| • DANS LE PARC | • LA PETITE MAISON DE CUCURON | • ZE KITCHEN |
| • LA MARELLE | | |
| • LA MARINE D'ALEXANDRE | | |
| • LA MONTALBANAISE | | |
| • LA NOUVELLE AUBERGE | | |
| • LA PETITE MAISON DE CUCURON | | |
| | • LE GABRIEL | |
| | • LE GINDREAU | |
| | • LE GRAND CERF | |
| | • LE JARDIN DES REMPARTS | |

Le médiateur du monde économique

Le groupe Xerfi a puisé dans son expertise et sa passion pour la connaissance économique et sectorielle, un savoir-faire unique pour comprendre le monde économique. Par ses compétences professionnelles, sa liberté éditoriale, son ouverture intellectuelle, Xerfi apporte aux acteurs de l'économie des analyses et synthèses opérationnelles sur les évolutions sectorielles, les stratégies des entreprises, leur environnement international.

Ces études pourraient également vous intéresser

- **La restauration traditionnelle et les cafétérias**
3SME01 – Février 2014
- **La restauration rapide**
3SME05 – Mars 2014
- **Les groupes hôteliers indépendants**
4SME42 – Septembre 2014
- **Stratégies de croissance et de différenciation dans la restauration**
2SME37 – Juillet 2012

Retrouvez sur le site xerfi.com le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises.

Pour recevoir votre étude **IMMEDIATEMENT, COMMANDEZ** directement sur : **XERFI.COM**

- ❶ Rentrez le code **4SME44** dans la barre de recherche pour la retrouver
- ❷ Achetez l'étude directement en ligne par carte bancaire
- ❸ Recevez votre étude dès la finalisation du paiement en format pdf dans votre boîte mail

BON DE COMMANDE

Réf : 4SME44 / MSPE / INT

A renvoyer à
Xerfi - 13-15, rue de Calais - 75009 Paris
Mail : commande@xerfi.fr - Fax: 01 42 81 42 14

La restauration gastronomique

Analyse et perspectives du marché pour 2016
Performances financières des établissements

Choisissez le mode d'expédition du rapport commandé (cocher la bonne case) :

☐ en version papier-classeur (envoi par la poste) :	1 000 EUR HT	1 055,00 TTC
☐ en version électronique (fichier pdf) :	1 200 EUR HT	1 266,00 TTC
☐ les deux versions (électronique + classeur) :	1 400 EUR HT	1 477,00 TTC

(TVA 5,5% pour le papier et TVA 5,5% pour les versions électroniques)

A renseigner (en majuscules) :

Société :	Fonction :
Nom & prénom :	
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Téléphone :	Télécopie :
E-Mail :	

TVA intracommunautaire pour les achats hors de France :

Tarifs valables jusqu'au 30/09/2015. Facture avec la livraison.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'émission de la facture.

En cas de litige, il est fait attribution exclusive au Tribunal de Commerce de Paris.

Mode de règlement choisi :

- ☐ chèque ci-joint
☐ dès réception de l'étude et de la facture

Date, Signature et Cachet :