

# TENDANCES 2017

## LA RESTAURATION AU QUÉBEC

EN DÉCEMBRE DERNIER, HRImag ET #DANSCUISINE ONT EFFECTUÉ LEUR PREMIER SONDAGE SUR LES TENDANCES EN RESTAURATION AU QUÉBEC. PRÈS DE 350 PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ONT RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE DONT SONT TIRÉES LES STATISTIQUES PRÉSENTÉES DANS LES PAGES QUI SUIVENT. SI CERTAINS RÉSULTATS VOUS SURPRENDRONT PEUT-ÊTRE, D'AUTRES VIENNENT CONFIRMER DES TENDANCES BIEN INSTALLÉES DANS L'INDUSTRIE QUÉBÉCOISE DES HRI.



### À PROPOS DES RÉPONDANTS

#### Quel type de restaurant opérez-vous ?

RÉPONSE	%
Service aux tables	76,0 %
Restauration rapide	7,5 %
Traiteur	4,6 %
Cafétéria	4,3 %
Autre	7,5 %



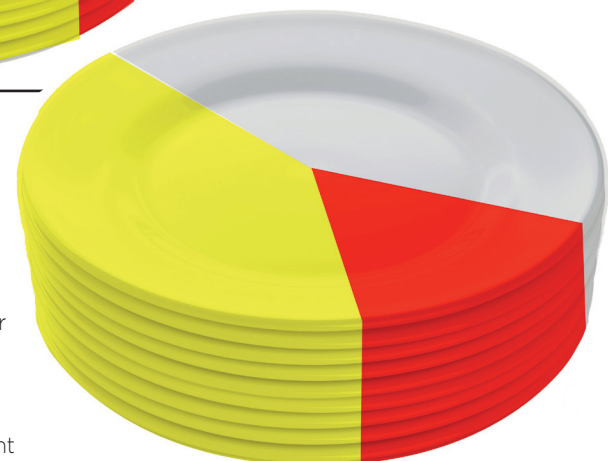
### PLUS PROPRE QUE PROPRE : LE CLEAN LABEL

En 2017, pensez-vous modifier certaines de vos recettes afin de réduire le nombre d'ingrédients, dans un esprit de « Clean Label » ?

Le *Clean Label* consiste à présenter une liste d'ingrédients exempte de rehausseur de goût, de saveur artificielle, d'agent de conservation et de colorant au profit de produits plus naturels et traditionnels.

Lorsqu'on leur demande s'ils pensent modifier leurs recettes afin de réduire le nombre d'ingrédients dans un esprit de *Clean Label*, les répondants sont partagés : 41,1 % pensent le faire, et 42,3 % n'en ont pas l'intention.

Le croisement nous permet de constater que les établissements de restauration rapide sont sous-représentés (26,9 %) au sein de la première catégorie, alors que les traiteurs (50,0 %), et les cafétérias (53,3 %) sont surreprésentés.

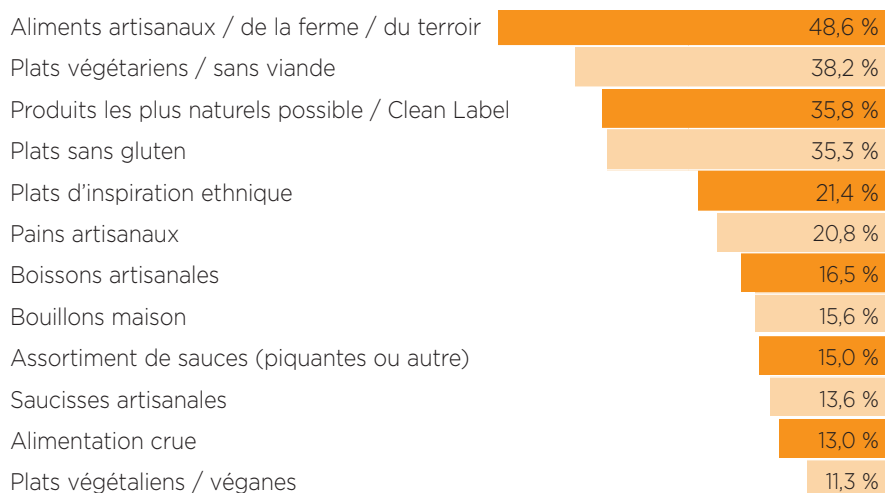


RÉPONSE	%
Oui	41,1 %
Non	42,3 %
Je ne sais pas	16,5 %

## TENDANCES AU MENU

### À quelle(s) tendance(s) ferez-vous une place dans votre menu, en 2017 ?

À cette question, les répondants pouvaient répondre plus d'un choix. Voici les 12 réponses les plus fréquentes.



Parmi les tendances culinaires proposées, l'offre d'aliments artisanaux, de la ferme ou de terroir est celle que le plus grand nombre de répondants (48,6 %) ont l'intention de mettre au menu en 2017. Les plats végétariens (38,2 %), les produits les plus naturels possible (*Clean Label*) (35,8 %) et les plats sans gluten (35,3 %) sont également des tendances populaires auprès des répondants. En revanche, le poulet frit (3,5 %), les ramen (2,3 %) et les burgers dans un bol (2,0 %) figureront au menu d'une très faible proportion de répondants.

L'analyse du croisement selon le type de restaurant nous révèle que les restaurants offrant le service aux tables sont surreprésentés parmi ceux qui ont affirmé vouloir mettre à leur menu des aliments artisanaux, de la ferme ou de terroir (52,1 % d'entre eux), en 2017. Sans surprise, les établissements de restauration rapide sont pour leur part sous-représentés (19,2 % d'entre eux), tout comme les établissements offrant un service de type cafétéria (33,3 % d'entre eux).

En ce qui a trait à l'offre de repas végétariens, les cafétérias sont fortement surreprésentées (66,7 %) parmi ceux qui souhaitent en offrir, tandis que les établissements de restauration rapide (23,1 %) et les répondants offrant le service de traiteur (12,5 %) y sont sous-représentés.

Le croisement nous permet également d'observer que 46,7 % des établissements de type cafétéria souhaitent offrir des produits qui sont les plus naturels possible, ce qui est le cas de seulement 11,5 % des établissements de restauration rapide.

Enfin, c'est plus ou moins le tiers des répondants qui exploitent des établissements de restauration rapide (34,6 %), des établissements avec service aux tables (34,2 %) ou qui offrent le service de traiteur (31,3 %) qui souhaitent faire une place à des produits sans gluten dans leur menu, en 2017. Les cafétérias se distinguent à ce chapitre, seulement 13,3 % d'entre elles ayant affirmé vouloir offrir ce type de produits.

## PRÉOCCUPATIONS SANTÉ

Votre menu offrira en 2017 au moins un plat répondant aux préoccupations santé suivantes :

RÉPONSES / CHOIX MULTIPLES	%
Plats végétariens / sans viande	63,9 %
Plats sans gluten	55,5 %
Moins de gras	30,9 %
Moins de sel	28,3 %
Moins de sucre	18,5 %
Sans allergène	17,9 %
Végane	14,5 %
Plus de fibres	11,6 %
Forts en protéines	10,1 %
Aucun	7,2 %

Le végétarisme (63,9 %) prend clairement la tête dans les intentions des chefs quand vient le temps d'offrir des plats à tendance santé au menu. Les plats sans gluten suivent de près, 55,5 % des répondants ayant l'intention d'offrir au moins un plat respectant ce régime à leur carte. Un peu moins du tiers des restaurants proposeront quant à eux des repas contenant moins de gras (30,9 %) ou moins de sel (28,3 %). Le sucre et les allergènes semblent être une préoccupation grandissante, mais c'est surtout en cafétéria qu'elle se fait actuellement sentir, soit pour le tiers d'entre elles.

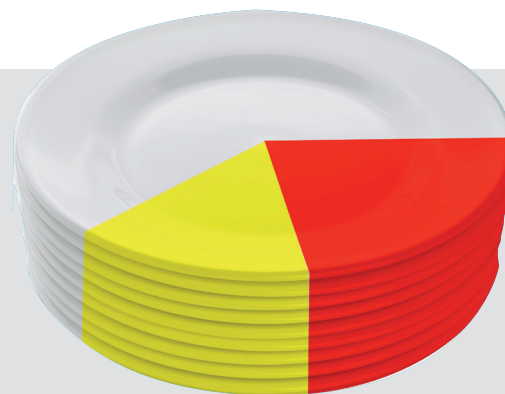


## NOMBRE DE PLATS AU MENU

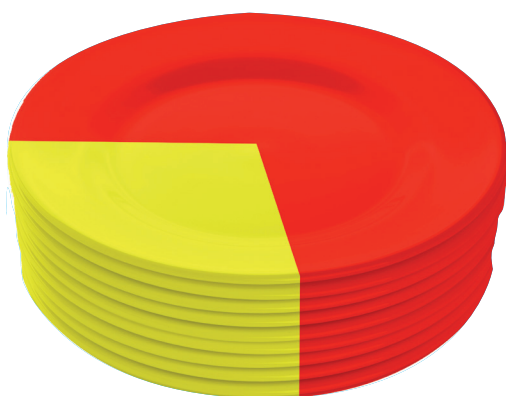
### En 2017, les plats qui figureront au menu seront :

Plus de trois répondants sur cinq (61 %) ont affirmé que leur menu afficherait, en 2017, le même nombre de plats qu'en 2016. Si 15,9 % indiquent que les plats à leur menu seront plus nombreux, 23,1 % ont en revanche affirmé qu'ils seraient moins nombreux qu'en 2016.

En tout, 46,2 % des établissements de restauration rapide prévoient augmenter le nombre de plats à leur menu. Quant aux restaurants qui offrent le service aux tables, ils sont près de 65 % à affirmer qu'ils ne modifieront pas ce nombre en 2017, soit 4 % de plus que la moyenne (61 %). Finalement, ce sont les cafétérias (26,7 % des répondants) qui sont les plus nombreuses à prévoir une réduction de leur offre.



RÉPONSE	%
Plus nombreux en 2017	15,9 %
Au même nombre	61,0 %
Moins nombreux en 2017	23,1 %



Oui	27,7 %
Non	72,3 %

## DIMINUTION DES PORTIONS

### Au cours de la prochaine année, comptez-vous diminuer les portions dans le but de favoriser une meilleure rentabilité ?

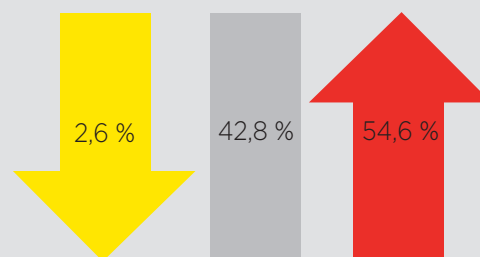
Ce sont 27,7 % des répondants qui ont l'intention de diminuer les portions servies à leur clientèle, en 2017, afin de favoriser une meilleure rentabilité. Le croisement selon le type de restaurant nous révèle à cet égard que les établissements offrant le service aux tables (29,3 % d'entre eux) sont les plus représentés (à l'exception de ceux de catégorie « Autre ») parmi ceux qui souhaitent diminuer les portions. Les établissements de restauration rapide sont pour leur part fortement sous-représentés (11,5 %).

## PRIX AFFICHÉS AU MENU

### Par rapport à ceux de 2016, les prix de vos menus seront :

En 2017, seuls 2,6 % des répondants ont l'intention d'afficher à leur menu des prix plus bas qu'ils ne l'étaient en 2016. Plus de la moitié des répondants, soit 54,6 % d'entre eux, ont au contraire indiqué qu'ils avaient l'intention d'augmenter leurs prix. Cependant, 42,8 % ont répondu que les prix affichés au menu seraient les mêmes en 2017 qu'en 2016.

Parmi les répondants ayant répondu avoir l'intention d'augmenter leurs prix, l'analyse du croisement nous permet d'observer que les groupes les plus fortement représentés au sein de cette catégorie sont les établissements de restauration rapide (84,6 % d'entre eux), les cafétérias (66,7 % d'entre eux) et ceux qui offrent un service de traiteur (62,5 % d'entre eux).



RÉPONSE	%
Plus bas en 2017	2,6 %
Les mêmes en 2017	42,8 %
Plus hauts en 2017	54,6 %