

## **Restauration : Des approches différentes, des clients plus exigeants**

**Les clients confrontés à une diversité inédite de cuisines et d'expériences.**

**« Il y a celles des Deliveroo et Uber Eats : la livraison de plats fraîchement préparés que l'on mange au bureau ou chez soi en regardant Netflix. Et puis il y a la découverte de l'artisanat dans la restauration : Food trucks, chefs à domicile, restaurants éphémères, incubateurs de jeunes chefs, offres ciblées sur les végétariens, les passionnés de cuisine du monde ou les allergiques au gluten.**

**Restaurants d'aujourd'hui : Le modèle est aujourd'hui en crise. Son équation économique n'est plus soutenable. Désormais, aux professionnels de se mettre à l'écoute des clients et de relever plusieurs défis en même temps :**

**. Offre adaptée au budget des clients et conditions économiques d'aujourd'hui. – Transparence accrue sur les ingrédients et les conditions de préparation ; surtout excellence de la cuisine, pour laquelle les restaurants n'ont jamais été qu'un écrin ! >>**

**Cf. Extraits – « Réinventer les restaurants >>, par Nicolas Colin- associé fondateur de la société The Family et enseignant à l'Institut d'Etudes politiques de Paris. L'OBS N° 2857 – 08 / 08 / 2019.**