

L'offre des desserts en restauration

Focus sur le très populaire café gourmand !

Sondage réalisé par CHD EXPERT en Juin 2009 auprès de notre communauté on-line – échantillon de 623 Cafés, Hôtels & restaurants, représentatif du marché. Les données sont extraites de l'étude sur les Desserts en vente sur notre site !



Les Desserts, gelés par la crise ?

Le troisième plat est, avec les vins et les digestifs, le produit idéal à évincer de son repas pour garder une addition à deux lignes ! Qu'il soit économique ou alimentaire, le régime promet **le dessert au rang de commande superflu** ! 7% des établissements disent avoir constaté une hausse de la vente contre **16% ayant subi une baisse**. Parmi ces derniers, 88% voient la conjoncture économique comme principale responsable et 28% imputent aussi les préoccupations diététiques de la clientèle.

Cependant, la crise n'est plus une nouveauté, et les restaurants se sont organisés ! L'issue ? **Une offre complète** incluant dessert au même prix qu'une entrée et un plat à la carte. Les formules semblent permettre à l'offre des desserts de se stabiliser en ce milieu d'année 2009. En effet, les ventes de menu arborant un dessert ont **augmenté de 43% en moyenne**.

Mais cette dernière trouve aussi son salut dans la restauration de luxe ! **Sur 100 clients, 76 vont commander des desserts en hôtel avec restaurant**, contre 54 seulement en brasserie. Dans le même ordre d'idée, ce sont les restaurants gastronomiques qui ont le taux de prise le plus élevé (80%). On remarque aussi que plus le ticket moyen restaurant est élevé au sein d'un établissement, plus le client sera **susceptible de prendre un dessert**.

En conséquent, pas de réelle variation dans le fond mais plutôt **dans la forme** !

Entrée, Plat ... Café ?

Régime et économie ! Voilà deux grandes préoccupations qui se coordonnent très bien ! Le repas au restaurant tendant de plus en plus vers le luxe occasionnel, le consommateur cherche donc la qualité au lieu de la quantité.

C'est la première chose **qu'offre le très récemment populaire café gourmand** présent dans **33% des établissements** ! Frugal mais complet, il propose dessert et café pour un prix bien inférieur au cumul des deux. Ce dernier s'élève **en moyenne à 8€** alors que le coût d'un café gourmand ne dépasse que **rarement 6€** ! La moitié des brasseries chez qui la vente de dessert est la plus désastreuse, adhèrent à cette mode.

Desserts et boule de mode.

En effet, **plus de 56% des établissements proposent le café gourmand pour répondre à la tendance actuelle** ! 89% d'entre eux étant de grosses enseignes tablant à plus de 100 couverts par jour. Bien entendu, et comme toute mode qui se respecte, **c'est dans la sphère parisienne qu'elle s'épanouit le plus** ! 42% des établissements en Île-de-France ont adopté l'hybride café/dessert en vogue !

Sachant que **41% des établissements prévoient une large augmentation** de cette nouveauté dans les prochains mois, on ne peut que penser que ce phénomène encore peu connu à l'heure actuelle sera **très largement démocratisé d'ici peu**. Un dessert, un café ? Vous prendrez bien les deux !

A propos de CHD Expert

Aujourd'hui leader en Europe et en Amérique du nord, **CHD Expert** conseille depuis plus de 10 ans les entreprises et les aide à collecter, à analyser et à mieux gérer l'information sur le marché de la consommation hors domicile.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :

Nicolas Nouchi - 01 73 73 42 01 / 06 22 19 64 66 – nnouchi@chd-expert.com