

Un concept suisse séduit à la fois les restaurateurs et les clients

Finie, la gêne de manger seul



Manger seul ne doit plus être une fatalité.

Caroline Goldschmid Les restaurateurs ont la possibilité d'ajouter un service à leur offre, «m-eating-table». Une table d'hôte où tout un chacun trouvera accueil chaleureux et convivialité.

Manger seul au restaurant? Que ce soit à midi ou le soir, cette perspective effraie de nombreux gastronomes, en particulier la gent féminine. Résultat, on se rabat sur un self-service ou on achète à l'emporter plutôt que de subir les regards interrogateurs voire perplexes des clients et du personnel de service. Et les téméraires qui se rendent

seuls au restaurant ont les yeux rivés sur leur téléphone portable ou se plongent dans la lecture d'un journal.

Pourtant, le besoin de convivialité au restaurant est bien réel et la population vivant seule va en augmentant, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger. D'ici à 2030, elle grimpera à 50%

(GJ14). Il y a donc un créneau potentiel à saisir!

En déplacement à Paris pour le travail il y a quelques années, Beatrix Révész a été obligée à maintes reprises de se rendre seule au restaurant. «On me plaçait dans un coin alors que j'aurais voulu discuter avec les indigènes», dit-elle. C'est là qu'elle a eu l'idée d'un concept pour attirer les solitaires et les personnes en quête de convivialité. Lancé en 2015, elle l'a baptisé «m-eating-table» (ndlr: contraction

des mots anglais «meeting» (rencontrer) et «eating» (manger)). Comment ça marche? Les restaurants partenaires paient une cotisation annuelle. Ils sont listés sur les sites de «m-eating-table» et de Gastro-tipp et placent l'autocollant du logo sur leur vitrine et la pancarte sur la table d'hôte.

Mais l'initiatrice – qui ne manque pas de piquant et qui se fait appeler Miss Paprika – insiste: «Au personnel de service de se montrer particulièrement accueillant et d'interroger le client en lui demandant s'il a envie de manger seul ou s'il préfère s'installer à la table d'hôte. Celle-ci constitue une offre supplémentaire à la disposition des clients. Ils savent qu'à cette table, on s'occupera bien d'eux et qu'ils s'y sentiront à l'aise. Ça se veut un lieu de rencontre pour les personnes seules ou pour les duos qui recherchent l'échange.» Interrogé par le site Nau.ch, un client témoigne: «On apprend beaucoup en discutant avec les gens. Ce concept est une véritable valeur ajoutée!»

Pour les restaurateurs, les avantages de «m-eating-table» sont nombreux. «A la table d'hôte, les clients passent un bon moment et vont donc consommer davantage et seront ainsi plus généreux en matière de pourboire, explique Beatrix Révész. Quand le restaurant est complet, cette table permet une utilisation optimale des places. Enfin, le service s'en voit simplifié: au lieu d'avoir cinq personnes, chacune à une table, elles sont toutes à la même table.»

Près de 40 restaurants sont partenaires, en Suisse, en Alsace et à Vienne, mais pour l'heure, encore aucun en Suisse romande. «Les intéressés peuvent sans autre me contacter, assure Beatrix Révész. Mon objectif: 100 restaurants en Suisse puis partout dans le monde!» www.m-eating-table.com

La «Nuit du Boutefas» a élu son gagnant



Le convivium Slow Food Vaud a organisé la «Nuit du Boutefas», qui a eu lieu vendredi dernier. Les 180 participants ont choisi par leur vote à bulletin secret le meilleur boutefas parmi les cinq finalistes. Le Conseiller d'Etat vaudois Pascal Broulis a remis le prix Mister Boutefas 2018 à Pascal Ruchet, de la Boucherie du Centre, chez Titi, à Leysin. Slow Food Vaud a fait du boutefas son produit emblématique dans la défense de la biodiversité culinaire, en attendant qu'il devienne une AOP reconnue. Produit typiquement non standardisé, artisanal et convivial, il correspond à la philosophie du «bon, propre et juste» que veut promouvoir le mouvement citoyen.

Caves Ouvertes: Neuchâtel ouvre le bal

Vendredi 4 et samedi 5 mai, pas moins de 33 encavages neuchâtelois accueilleront chaleureusement les amateurs de vins à l'occasion des désormais traditionnelles Caves Ouvertes. Ces journées permettent au public de découvrir le nouveau millésime à l'endroit même où il a été élaboré et de passer un agréable moment. Cette année, pour la première fois, l'Encavage de l'Etat à Auvèrrier ouvrira ses portes. Une collaboration avec GastroNeuchâtel permettra, sur présentation du flyer officiel de la manifestation, de pouvoir bénéficier d'un café offert chez les restaurants partenaires. www.neuchatel-vins-terroir.ch

A Table jusqu'en décembre



Depuis vendredi dernier et jusqu'au 8 décembre très exactement, la capitale vaudoise sera animée par des événements culinaires, organisés par l'association Lausanne à Table. La 7^e édition du festival du même nom se distingue par son programme. C'est le plus important depuis ses débuts, avec 50 événements pour 120 dates. Ils sont répertoriés dans sept catégories: «Bon appétit», «En vadrouille», «A votre santé», «Les mains à la pâte», «Les p'tits gourmands», «Du producteur» et «Culture». Les épicuriens pourront ainsi découvrir le goût sous toutes ses formes: à table, en se baladant, à travers des initiations à la dégustation, auprès des chefs, des producteurs et des artisans locaux et, pour la première fois cette année, en parallèle à des activités culturelles. Les objectifs de l'association Lausanne à Table sont nombreux. Elle vise, notamment, à mettre en valeur la richesse du patrimoine culinaire de la région et à promouvoir le savoir-faire des artisans locaux. Le festival, désormais présidé par Romano Hasenauer, se veut convivial, rassembleur et accessible à tous. D'ailleurs, le slogan de l'édition 2018 est «Y en a pour tous les goûts!». **Programme complet disponible sur:** www.lausanneatable.ch

Conférence de presse annuelle de GastroSuisse

Des signaux positifs pour la croissance

Après bien des années de morosité, la tendance négative s'est maintenant inversée et nos concitoyens se remettent à consommer en dehors de chez eux. Une conjoncture qui a repris du poil de la bête, des envies retrouvées du côté des consommateurs et un franc actuellement affaibli sont aux yeux du président de GastroSuisse, Casimir Platzer, des signes incontestables d'un revirement de tendance. Malgré ces lueurs d'espoir, l'ambiance globale de la branche reste néanmoins très



La consommation en dehors de la maison a progressé.

Reflet économique de la branche 2018

Quelque 2500 entreprises de l'hôtellerie-restauration prennent part chaque année au sondage réalisé par GastroSuisse auprès de ses membres, les réponses apportées constituant la base des données alimentant le Panorama de la branche. L'édition 2018 se focalisera sur le marketing direct à l'échelle de l'hôtellerie-restauration.

mitigée avec d'importantes différences régionales: «Ces dernières années n'ont pas été une sinécure et ont requis beaucoup d'énergie de la part de notre secteur. Afin de redevenir durablement concurrentiel et pour pouvoir à nouveau investir, il faut aussi que l'on puisse compter sur un essor plus durable.» L'initiative pour des prix équitables dé-

posée en décembre dernier devrait amener certaines améliorations au contexte ambiant.

Le directeur de GastroSuisse, Daniel Borner, a souligné quant à lui le potentiel inhérent aux coopérations entre restaurateurs et agriculteurs. Les tendances de consommation telles que le «fait maison», le «bio»

ou encore le «slow food» renforcent ces opportunités, d'autant que les clients sont prêts à payer davantage pour des produits que les professionnels de l'hôtellerie-restauration acquièrent directement à la ferme.

Voilà qui pourrait encore encourager la consommation en dehors de la maison, laquelle a progressé l'an dernier de 5,6% pour se monter à 23,6 milliards de francs après des années de recul. Le membre du Comité Gilles Meystre a ainsi profité de l'occasion pour évoquer le Reflet économique de la branche: «L'humeur positive des consommateurs a surtout profité l'an dernier à la restauration avec service, c'est-à-dire à la restauration traditionnelle et à la gastronomie rurale.» Le chiffre d'affaires obtenu par les take-aways et les snacks accuse par contre un certain recul.

mmo
www.gastro Suisse.ch