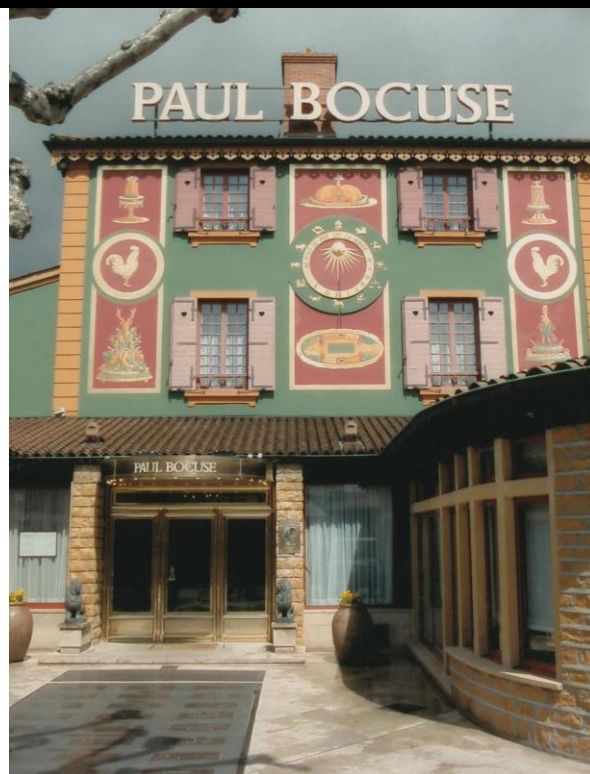


Les différentes formes de restauration



cyril gasse

25/11/2020



Parenthèse & Savoirs
Recrutement - Formation - Animation de réseaux

La restauration à caractère sociale

Définition :

Cette forme de restauration, également nommée "restauration de collectivité", est caractérisée par le fait qu'elle n'est pas à but lucratif. Elle repose sur des contraintes précises : nourrir un grand nombre de personnes pour un prix extrêmement bas. On retrouve dans ce secteur d'activité de très grandes sociétés spécialisées comme, par exemple, la SODEXO... Cette "restauration de collectivité" s'adresse essentiellement au personnel des grandes entreprises ou sociétés, ainsi qu'à ceux faisant partie de multiples institutions publiques ou privées.

La restauration d'entreprise

Il s'agit d'un restaurant mis à la disposition des salariés de l'entreprise. La prestation peut être assurée par une équipe interne à l'entreprise ou laissée à une société spécialisée qui fera un service en "liaison froide" ou "chaude". Le type de service employé est généralement la distribution "en linéaire".

La restauration scolaire

Il s'agit tout simplement de "la cantine", réservée au personnel des établissements scolaires, mais avant tout créée à l'intention des élèves eux-mêmes. Le plus souvent, il s'agit d'une distribution "en linéaire" ou de type "plat sur table".

La restauration Hospitalier

La restauration hospitalière possède des contraintes qui lui sont propres, principalement de savoir et pouvoir adapter le plateau de chacun à sa pathologie. Il en résulte une préparation et une distribution qui demandent beaucoup de main-d'oeuvre. Le service est généralement assuré par le personnel hospitalier et se fait au plateau, directement porté dans la chambre du patient.

Ce type de restauration s'applique également aux cliniques, maisons de retraite, de repos et de convalescence.

La restauration pénitentiaire et militaire

L'élaboration des repas est souvent faite en interne et la distribution sous forme de "linéaire". Depuis quelques années, on remarque une amélioration de la qualité dans ces types d'établissement.

Dans l'ensemble de ces établissements, la production des repas est donc généralement assurée sur place mais il arrive aussi qu'elle soit l'oeuvre de "cuisines centrales" qui desservent ensuite plusieurs restaurants, par l'intermédiaire de "cuisines satellite".

La restauration à caractère commerciale

Définition :

La restauration commerciale s'adresse à tous types de clientèles et se diversifie pour répondre aux attentes et besoins de chacun. C'est pourquoi on trouve, de nos jours, une multitude d'enseignes ou de formules de restauration. Chacune est adaptée au public visé, en fonction du temps dont il dispose, du type de repas qu'il souhaite faire et du budget qu'il est prêt à y consacrer.

Sandwicherie, croissanterie et viennoiserie



Les sandwicheries constituent le grand "hit" français en matière de restauration simple et rapide (3 sandwiches sont consommés pour 1 hamburger vendu). Cette formule peut sembler banale mais elle s'est diversifiée avec l'apparition de sandwiches "haut de gamme", où fraîcheur et variété sont mises en avant.

Il s'agit de formules de restauration **simples et rapides**, situées principalement dans le centre des villes et dans les grandes surfaces commerciales.

Les installations sont fonctionnelles et modernes.

Les produits sont généralement préparés derrière **un comptoir**, à la vue du client.

Le service se fait immédiatement et à toute heure de la journée, au comptoir ou à table. En effet, certains de ces établissements ont une capacité d'accueil d'environ 20 places (cette capacité pouvant atteindre jusqu'à 30 ou 40 places, dans le cas des viennoiseries par exemple).

La carte est très simple, essentiellement composée de sandwiches, croque-monsieur, hot-dog, oeufs au jambon et viennoiseries diverses. L'ensemble des prestations proposées est annoncé sur un tableau lumineux appelé "menu-board".



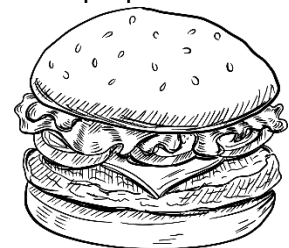
Exemple : La briche Dorée, La croissanterie, pate à pain, tartine avenue

Le Fast-food

Cette forme de restauration **importée des États-Unis** dans les années 1970 propose à sa clientèle, principalement jeune, de servir rapidement des produits à faible prix unitaire...

Les installations sont particulièrement fonctionnelles et en parfaite harmonie avec les produits proposés.

Le fast-food offre un assortiment limité de **produits assemblés** et présentés dans des emballages appropriés, excluant toute utilisation de vaisselle traditionnelle.



Exemple : MC Donald, Burger King, KFC



La cafétéria



Cette formule de restauration, implantée depuis longtemps en France (par le Groupe Casino), se caractérise par le fait qu'elle est exploitée en **libre service** : le principe d'une cafétéria est que le client a sous les yeux l'ensemble de plats et boissons pouvant lui être proposés et qu'il se sert lui-même.

L'amplitude d'ouverture de ces établissements est relativement importante (de 11h00 à 23h00, en règle générale). La capacité

d'accueil est souvent comprise entre 100 et 250 places.

Les installations sont fonctionnelles et faciles à entretenir tout en assurant un confort minimum. Les clients, après avoir garni leur plateau et être passés par la caisse, accèdent à la salle et choisissent une table. En général, le débarrassage de celle-ci est assuré par le personnel

Le système de distribution des plats et boissons peut être multiple :

- **Comptoir linéaire** ou "front line" :

Les plats et boissons sont tous alignés et longés par un rail sur lequel le client fait glisser son plateau jusqu'à la caisse.

- **Libre circulation** ou "free flow" ou "scramble" :

Les plats et boissons proposés sont présentés sur des tables ou buffets installés de telle sorte qu'aucun sens de circulation n'est imposé à la clientèle.

- **Meuble tournant** ou "carrousel" :

Il s'agit de meubles mobiles munis d'étagères sur lesquelles sont déposés les plats. Au cours de la rotation, le client se sert et l'espace ainsi libéré sera aussitôt réapprovisionné par le cuisinier en ayant la charge.

Exemple : Casino cafétéria, Flunch Crescendo



La restauration à thèmes

La restauration à thèmes a la particularité de permettre au client de choisir le restaurant où il ira manger en fonction de ce qu'il souhaite manger ...

Dans les établissements de cette catégorie, la carte peut être construite autour d'un mono-produit, de l'origine d'un produit ou d'une façon typique de le préparer.

C'est ainsi qu'on distingue de nombreuses formules de restauration à thème.

Autour d'un produit :



Il s'agit de proposer une carte qui s'articule autour d'un type de produits. À Paris par exemple, il existe un restaurant spécialisé dans la préparation de légumes.

Le "**Paradis des Fruits**" propose une carte où les fruits sont déclinés sous toutes sortes de formes (salades, jus, glaces et sorbets).

Le type de service employé dans ces établissements est assez varié mais essentiellement "à l'assiette".

Dans cette catégorie, on trouve également **les crêperies**, unités de restauration originaire de Bretagne mais aujourd'hui largement répandues en France.

Il s'agit généralement d'établissements de petite taille à la capacité d'accueil relativement faible (30 places en moyenne).

Les installations y sont modestes, à caractère régional et les prestations sont souvent réalisées à la vue des clients.

La carte propose un choix important de crêpes et de galettes (blé, blé noir, sarrasin), accompagnées de cidre, boisson reine de ces établissements où la carte des vins est particulièrement limitée.



Enfin, il existe des établissements proposant à leur clientèle une restauration peu coûteuse sous forme de dégustation au cours de laquelle les vins servis au verre se succèdent : il s'agit du **bar à vin**.

Les installations y sont simples et conviviales, la décoration de style campagnard et vinicole.

La capacité de la salle est peu importante (30 places environ).

La cuisine est traditionnelle et comporte essentiellement des spécialités régionales, salades et charcuteries accompagnées de vins de qualité.

Le service est effectué en toute simplicité, au comptoir ou à table, et les quantités servies sont peu conséquentes pour permettre au client de déguster plusieurs mets et vins différents.



Autour d'un pays

Ce type de restaurant propose **une carte des mets et des vins consacrée à un pays**. En général, un cadre adapté est également proposé. Le service y est souvent assez simple mais toujours aux coutumes du pays d'origine : chinois, marocain, japonais, libanais, etc.

C'est dans cette catégorie que peuvent être placées **les pizzerias**, formule de restauration italienne ayant vu le jour à Naples et répandue dans toute l'Europe.

La capacité d'accueil est généralement très importante et peut varier de 80 à 250 places.

Le cadre y est souvent original, évoquant les couleurs et les produits d'Italie influençant la cuisine proposée, plus ou moins élaborée.

La carte présente un choix important de pizzas, souvent préparées devant les clients, mais permet également de découvrir les spécialités typiques. Les "vins de pays" et les vins d'Italie tiennent une place importante dans la carte des vins.

Les pizzerias doivent leur succès à leur ambiance particulière, ainsi qu'à leurs prix peu élevés.



Autour d'un "art de vivre"



Dans ce dernier cas, il ne s'agit pas de choisir un produit ou un pays d'origine mais un mode de consommation. Certains établissements se sont spécialisés dans la réalisation de **menus végétariens ou diététiques** par exemple.

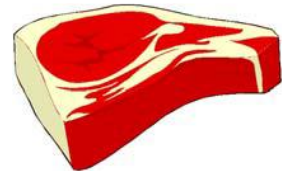
Dans ces établissements, le service est effectué "à l'assiette" ou encore sous forme de buffets.

Le Grill ou Steak- housse

Il s'agit d'une formule de restauration proposant une carte relativement simple, essentiellement composée de **salades composées et grillades** (souvent préparées devant le client).

De style rustique, moderne ou jeune et de capacité moyenne (80 places environ), il s'agit d'unités de restauration beaucoup plus basées sur des qualités de gestionnaire que de restaurateur.

Le service est traditionnel, effectué à table, en toute simplicité.



Exemple Hippopotamus, buffalo-grill, Courte paille



Les restaurants d'Hotels



Ce sont des **restaurants intégrés dans les hôtels**, constituant un service supplémentaire pour le client de passage. Le type de service proposé est souvent "à l'assiette" ou "au buffet" mais on y trouve également des formules "grill". Cette dernière se compose d'une carte simple où poissons et viandes sont grillés à la vue de la clientèle.

Dans cette catégorie, on trouve également :

Les coffee-shop

Le coffee-shop est une **unité de restauration faisant partie d'un complexe hôtelier** proposant plusieurs formes de restauration.

Les installations sont modernes et la salle a une capacité d'accueil rarement inférieure à 80 places.

La cuisine est simple, orientée autour d'une carte à choix multiples, comportant un ou plusieurs plats du jour. Le service est traditionnel, à table, mais peut aussi être effectué au comptoir.

Le coffee-shop est également chargé d'assurer la préparation et le service des petits-déjeuners aux clients de l'hôtel mais l'objectif principal de cette formule est de proposer des repas rapides.



Le restaurant avec buffet

L'ensemble des mets et boissons est présenté sous forme de buffet.



Le prix du repas est forfaitaire (souvent réglé avant d'accéder à la salle) et le service à volonté.

La cuisine est souvent classique ou novatrice. La carte est constituée d'un panneau d'affichage unique, visible de l'extérieur. En salle, un grand buffet, disposé judicieusement, propose à la clientèle un choix relativement important de boissons, plats froids et quelques prestations chaudes.

Les clients se servent directement au buffet, aidés par le personnel de service, et rejoignent ensuite leur table où un service minimum est assuré.

La restauration Traditionnelle

Cette branche comporte des établissements très variés. Il s'agit essentiellement de petites entreprises individuelles et indépendantes, où chaque chef d'entreprise peut laisser libre cours à sa créativité et à son imagination en vue de satisfaire une clientèle extrêmement variée. Ces établissements sont les héritiers de la tradition gastronomique française.



Dans cette catégorie, on distingue :

Les restaurants de tourisme



Comme il existe des hôtels de tourisme et un système d'étoiles pour les classer, il existe **des restaurants de tourisme**.

Ce classement a été lancé en 1949 et l'arrêté de 1963 prévoyait une classification étoilée. Mais ce classement était mal connu du public et, surtout, inadapté aux besoins des consommateurs qui ont évolué et recherchaient une meilleure information en matière de restauration.

Toutefois, un nouvel arrêté (du 27 Septembre 1999) fixe les conditions de classement des restaurants dans la catégorie "Restaurants de Tourisme"... mais aura-t-il le

même succès que le classement des hôtels ?

Concernant le service dans ce type d'établissement, il doit être effectué par de véritables professionnels, comme le précise l'arrêté concerné :

"Qualification du personnel en salle"

Le personnel de salle doit être composé au moins d'une personne :

- soit titulaire au minimum d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle "Restaurant" ou d'un titre homologué équivalent dans ce domaine de compétences ;
- soit justifiant d'une expérience professionnelle de deux ans dans ce domaine de compétences. Pour les salariés étrangers, qu'ils soient ressortissants ou non de l'espace économique européen, ils doivent justifier d'un diplôme équivalent ou d'une expérience professionnelle acquise dans des conditions équivalentes.

Les restauration gastronomiques

Ce sont des unités de **restauration haut de gamme** qui garantissent un accueil, un confort, un service et une cuisine de grande qualité ...

Cette forme de restauration, de catégorie exceptionnelle, se fonde sur les traditions et fait une part importante à la créativité dans l'élaboration des mets. **La cuisine raffinée** de ces établissements s'accompagne de vins de très grande qualité et nécessite un service particulièrement soigné, effectué par un personnel ayant **une qualification professionnelle de haut niveau**.

Cette catégorie de restaurants se doit donc de mettre à la disposition de sa clientèle des **"brigades"** de cuisine et de restaurant complètes, pour perpétuer les grandes traditions culinaires françaises (adaptées aux besoins actuels de cette clientèle !) dont la renommée est reconnue dans le monde entier.

Les installations sont très confortables, au décor bien personnalisé.

La capacité d'accueil varie entre 80 et 150 places.

La carte, luxueuse et parfois présentée sans prix, propose un choix multiple dans toutes les gammes de produits.

Le service est de très grande et haute qualité.



LES AUTRES FORMES DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le secteur de la restauration, extrêmement diversifié dans son système de distribution et sa présentation générale, propose également :

La brasserie haut de gamme



À la fois café et restaurant, les brasseries proposent à toute heure de la journée un service de qualité autour d'une cuisine typée. La capacité d'accueil est importante, avec 150 places en moyenne, et les installations confortables. Des bancs de fruits de mer, à l'extérieur, animent souvent la devanture. La carte est souvent complexe et propose un choix important de choucroutes, mais également des

pots au feu, poissons, crustacés, fruits de mer ou viandes rouges. La carte des vins propose des produits de qualité, quelquefois servis au verre, ainsi qu'une variété importante de bières.

L'amplitude d'ouverture est très importante (18 heures en moyenne!) et, dans certains établissements, il est possible de consommer petits-déjeuners et toutes autres boissons, alcoolisées ou non.

Le Pub

Importé de Grande-Bretagne, ce type de restauration n'a gardé de ses origines que le style de la décoration. Les installations sont typiques et confortables. La salle peut accueillir entre 40 et 80 personnes. La carte propose quelques plats chauds et froids comparables à ceux d'un drugstore (voir ci-dessous) mais certains pubs proposent une carte des mets comportant essentiellement des crêpes. Le service s'effectue en salle ou au bar. Les boissons anglo-saxonnes et les cocktails occupent une part importante.



Le Drugstore



Il s'agit d'une unité de restauration intégrée dans un ensemble comportant différents centres d'intérêts tels qu'expositions, boutiques (librairie, parfumerie, pharmacie...), vente de denrées à emporter ou encore bowling, jeux vidéo ou clubs divers.

En général, la capacité est importante, de 100 places et plus. La cuisine est simple et la carte se rapproche de celle du coffee-shop, proposant un grand choix de salades composées et de glaces. Le service est simple, à table, tout au long de l'année et en moyenne 16 heures par jour.

La ferme -auberge

Implanté en milieu rural, ce type de restauration est souvent exploité par des agriculteurs. Les installations sont rustiques et la capacité d'accueil peut varier de 30 à plus de 100 places.

La cuisine est simple, régionale et familiale. La carte offre peu de choix, se limitant souvent aux produits de la ferme et quelques spécialités régionales, servies "plat sur table". Pour obtenir son agrément, l'établissement doit signer une "charte" (liste de règles fondamentales) l'obligeant à utiliser les produits locaux et à respecter les dispositions législatives et les réglementations en vigueur.



La Restauration de transport

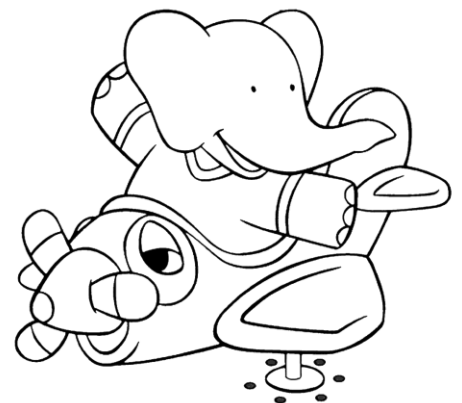
Elle se divise en 3 catégories, selon le mode de transport.

La restauration aérienne

Pour ce type de restauration, **les plateaux sont préparés à l'avance** puis embarqués pour être servis en vol par le personnel de cabine (hôtesse et stewards) formé en interne dans ce sens.

Pour assurer une prestation de qualité auprès de leurs clients, les compagnies aériennes font appel à des sociétés spécialisées dans ce domaine, fonctionnant en restauration différée dans le temps et l'espace, dont SERVIAIR est la première société française.

Selon le type de vol (moyen ou long courrier) et les conditions choisies par les clients (1^{ère} classe ou classe économique),



les prestations sont différentes :

- ☐ Petit-déjeuner complet chaud.
- ☐ Service de boissons froides ou chaudes.
- ☐ Déjeuner ou collations, froids ou chauds.
- ☐ Dîner froid ou chaud.



La restauration Ferroviaire

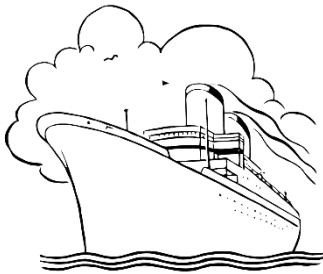
La restauration ferroviaire a longtemps été critiquée pour sa piètre qualité (le "sandwich SNCF" est devenu aujourd'hui une expression populaire !...).

- ☐ vente ambulante (chariot garni de sandwiches et boissons),*
- ☐ vente au bar (boissons chaudes ou froides, croque-monsieur, pizzas, salades),
- ☐ vente "à la place" (plateau repas servi en compartiment)
- ☐ voiture-restaurant (wagon aménagé en salle de restaurant classique) formules grill (grillades, salades, plats cuisinés ou repas froids) sur le T.G.V. Atlantique par exemple.

On constate une nette amélioration dans la qualité des prestations depuis quelques années, tant au niveau du service adapté à ce type de restauration que du personnel, qui reçoit une Formation spécifique.



La restauration maritime



Depuis 1987, c'est le grand retour des paquebots et des croisières (plus de 100 % d'augmentation).

Les paquebots ont longtemps embarqué le fleuron de la gastronomie.

Compte tenu de la durée des croisières, ce moyen de transport offre plusieurs types de restaurants à bord, qui vont du self-service au restaurant gastronomique, servi par une brigade de restaurant complète, avec Maître-d'hôtel, Chefs de rangs, etc.

LA RESTAURATION TRAITEUR

Le service traiteur (Classique)

Le traiteur "classique" propose d'organiser et de servir une prestation complète pour un nombre de participants déterminé à l'avance et dans divers lieux. De nombreux restaurateurs se sont lancés dans ce type d'activité car il répond à une demande toujours importante de la clientèle. Le service employé est souvent "à l'Anglaise" et "au buffet", mais le service "à l'assiette" est de plus en plus utilisé.



Le service à domicile

Ce type de restauration tend à progresser actuellement car notre mode de vie de plus en plus actif nous pousse à consommer ce type de prestation. Les initiateurs de ce mode de distribution sont les pizzerias, suivies de certains restaurateurs qui se sont lancés en proposant ainsi de livrer et servir des repas gastronomiques complets. Des sociétés spécialisées se sont même lancées dans ce secteur d'activité. Aux U.S.A., la mode est de faire venir à domicile le personnel (français de préférence !) de cuisine et de salle pour organiser une soirée complète.

Le service employé est généralement "à l'assiette", mais ce type de clientèle apprécie les travaux de découpe et de flambages en salle.

La restauration automatique



Le distributeur automatique délivre le produit demandé par le client après insertion de pièces de monnaie ou de jetons appropriés. Il permet à la clientèle de consommer des mets froids, des plats cuisinés, des boissons froides ou chaudes, à toute heure de la journée et sans aucun personnel de service.

Lorsque les installations offrent une salle à manger, d'un faible capacité d'accueil, celle-ci est alors équipée de matériel de remise en température, tels que fours à micro-ondes par exemple.

Ces dernières années, on a pu assister à la naissance d'une multitude d'appareils automatiques, parfois même un peu "hors normes" tels qu'un distributeur de "moules-

frites" mis au point par une société Belge !...

La restauration est un secteur d'activité en perpétuelle évolution et le restaurateur d'aujourd'hui doit toujours se soucier des besoins du consommateur s'il veut perpétuer son activité.

Même s'il existe déjà de nombreuses formules, certaines sont encore en cours d'expérimentation comme la "vente au poids" sur un étal (pour des viandes par exemple), la préparation et le service à la table du client ou bien encore les essais "top secret" du secteur fast-food portant sur l'insertion d'une gastronomie traditionnelle dans leurs produits. Certaines sociétés de mercatique (Gira ou Coach-Omnium, par exemple) se sont spécialisées dans les études portant sur nos habitudes de consommation... mais personne ne peut vraiment prévoir le futur !...



Typologie des établissements de restauration

Segmentation selon le choix de la clientèle « cible » et le type de restauration

Restauration COLLECTIVE (Restauration en « volume » à fonction nutritionnelle)			Restauration PUBLIQUE OU COMMERCIALE (Restauration à vocation nutritionnelle et festive)		
<i>Restauration CAPTIVE</i>	<i>Restauration SEMI-CAPTIVE</i>		<i>NEO-RESTAURATION</i>		<i>Restauration TRADITIONNELLE</i>
Hospitalier, Santé	Restaurant d'entreprise	Restauration d'autoroute	Cafétérias	←	Restauration livrée Traiteurs
Maison de retraite	Restauration Enseignement Secondaire et Supérieur	Restauration parc et loisir	Cafés Brasseries		
Armée	Restaurants sociaux foyer, village de vacances etc...	Restauration mobile (SNCF, Ferries)	Restauration rapide Grignotage Hamburgers Sandwiches Viennoiseries etc.	Restauration Viandes Poissons Pizzas Crêperies etc.	Restaurants classiques <i>dans le mode de distribution et de production</i>
Restauration Concédée (Collective ou délégué) Système (Caisse enregistreuse) Scolaire			<i>chaîne</i>		Gastronomiques Etablissements référencés « guides » « Prestige » « Haut de gamme »

