

La restauration : une histoire de famille ?

A l'approche de la fête des mères et fête des pères, [TheFork](#) partenaire N°1 des restaurateurs en France a mené une étude* pour en savoir plus sur les liens entre restauration et vie de famille.

Paris le 24 mai 2023 - Est-ce que la restauration est une vocation familiale ? Est-ce que l'ouverture d'un restaurant est une aventure dans laquelle on s'engage en famille ? Comment séparer vie professionnelle et vie personnelle en tant que restaurateur ? Pour répondre à ces questions, TheFork a interrogé près de 200 restaurateurs et a rencontré le Chef étoilé Mathieu Pérou qui a repris le restaurant familial [Le Manoir de la Régate](#) avec sa soeur et le Chef Pierre Chomet, qui a ouvert [Ambos](#) en décembre dernier avec sa femme Cristina.



**des restaurateurs en France
sont issus d'une famille qui
travaillait dans la restauration***



EN FAMILLE !

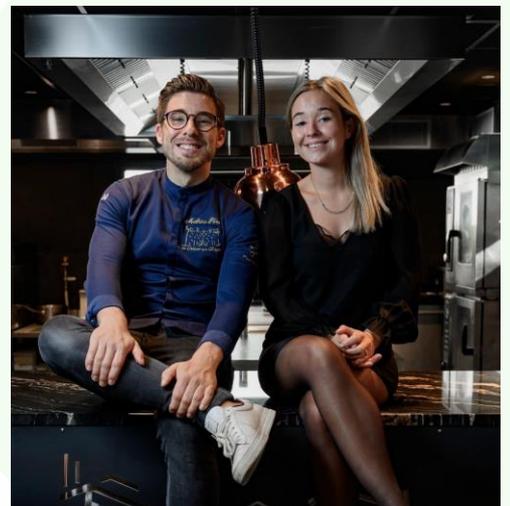
Plus d'un restaurateur sur 2 en France travaille en famille au sein de leur établissement dont près de 30% en couple*.

L'ouverture d'un restaurant en couple est un beau challenge « Il y a plein de choses à gérer, que ce soit au niveau de l'entrepreneuriat, du management, du relationnel, de la clientèle. C'est un peu comme un enfant. Il n'y a pas de bonnes ou mauvaises éducations, chacun fait ce qu'il veut et peut en élevant son enfant du mieux possible. Pour un restaurant c'est pareil. Tu donnes ton maximum pour que les convives soient heureux », déclare Pierre Chomet.

Comme près de 10% des restaurateurs, Mathieu et Anne-Charlotte ont fait le choix de se lancer dans l'aventure entre frère et sœur. La définition des rôles s'est faite de manière très naturelle, lui chef du restaurant et elle maîtresse de maison. « Nous sommes complémentaires. Je ne vois pas ma soeur comme mon associé, je la vois toujours comme ma soeur. Ça marche très bien, nous sommes tous les deux discrets, mais sommes très complémentaires. »

Transmission & Succession

Le [Manoir de la Régate](#) près de Nantes est l'exemple de la transmission d'un restaurant entre générations. En effet, le chef Mathieu Pérou et sa soeur Anne-Charlotte, maîtresse de maison du lieu, ont repris le restaurant de leur père. Force de travail, ils ont d'ailleurs obtenu quelques temps après l'ouverture une étoile. Pour le chef, la reprise du restaurant était presque évidente. « Tous mes choix professionnels ont toujours été dirigés dans le but de reprendre un jour le Manoir. »





Et cette envie est née dès son plus jeune âge, de par la cuisine de ses grands-mères qui lui ont transmis leurs premiers secrets de cuisine mais aussi de par l'établissement familial. "Comme nous vivions au-dessus du restaurant, le bruit qui venait des cuisines du restaurant de mon père et de mon parrain m'a toujours donné envie." raconte le chef. Cependant, bien que cette envie ait existé depuis toujours, lorsque son père lui a proposé de reprendre le restaurant alors qu'il était en Australie, le chef a hésité, de peur de ne pas être à la hauteur.



"Quand j'ai imaginé la devanture du restaurant avec un autre nom, je ne pouvais pas imaginer un autre nom, mon choix était fait." Et s'il est un conseil que le chef donnerait à ceux qui souhaitent s'engager également dans une aventure familiale, "il ne faut écouter personne. Il faut juste s'écouter soi et son partenaire." Malgré les défis et les pressions supplémentaires qui accompagnent l'ouverture d'un restaurant ou la reprise d'une entreprise familiale, les restaurateurs français continuent de travailler avec passion et détermination pour transmettre leur héritage culinaire à leurs clients et aux générations futures.



DES ENFANTS INTÉRESSÉS PAR LE MÉTIER

Bien que 38% des restaurants ne souhaitent pas que leurs enfants suivent leur voie, 42% des enfants de restaurateurs sont intéressés par la profession montrant que la passion pour le métier se transmet souvent de génération en génération.*

Equilibre Vie Professionnelle & Personnelle

Nombreux sont les restaurateurs qui cherchent à concilier vie professionnelle et vie personnelle à l'instar du chef Pierre Chomet et de sa femme Cristina. Pour trouver leur équilibre, le couple a naturellement trouvé son organisation que ce soit en cuisine (*élaboration conjointe de la carte*) ou pour la gestion du restaurant. Leur fils étant leur priorité, ils ont organisé leur vie professionnelle afin de passer un maximum de temps avec lui en fermant notamment le week-end. «*C'est une organisation lorsque nous travaillons dans la restauration au même titre que dans de nombreux autres métiers. Nous avons une crèche pour notre fils le matin, nous allons le chercher à la coupure l'après midi pour passer un maximum de temps avec lui puis une nounou le récupère et s'occupe de lui jusqu'à ce que nous finissions le service*», raconte Pierre Chomet.

Le pari semble plus que réussi puisque le restaurant [Ambos](#) n'a que de bons retours. Côté famille, le bonheur semble également être au rendez-vous puisque le couple, déjà parents d'un petit garçon, attend leur second enfant. L'organisation n'est pour l'heure pas encore définie.



RECETTES DE FAMILLE

La restauration est aussi synonyme de partage et d'histoire, car près de 60% des restaurateurs s'inspirent de recettes de famille, montrant une nouvelle fois l'importance de la transmission en gastronomie. Autant proposent des menus enfants pour initier le palais des plus jeunes.



ADAPTATION DES HORAIRES

48% des restaurateurs adaptent leurs horaires et 25% ferment le week-end afin de maintenir un équilibre entre vie professionnelle et personnelle.*



*Etude menée par TheFork en France auprès de 186 restaurateurs - Mai 2023

Droits image Manoir de la Régate : Paul Stefanaggi. - Droits image Pierre Chomet / Ambos : Bazil Hamard / Pierre Lucet

A propos de TheFork

“TheFork, on se fait un resto ?”

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec plus de 20 millions d'avis certifiés laissés par une communauté active de foodies, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin des gourmands pour trouver et réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant :

www.bokun.io, www.cruise critic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com,
www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com,
www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com,
and www.viator.com.

* Source : SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, septembre 2022

** Source : Fichiers internes de Tripadvisor

