

ÉTAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION : PERSPECTIVES POUR 2023

Alors que les crises énergétiques mettent en danger les entreprises artisanales et les TPE, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs réalise une enquête sur la réalité de ces restaurateurs d'exception fiers de leur titre d'État, et du modèle exigeant de restauration responsable et durable.

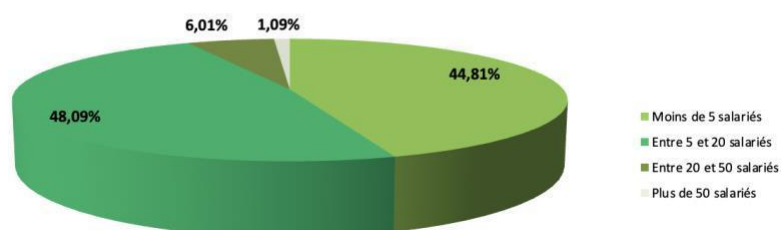
Cette enquête est un témoignage du soin constant de l'AFMR de recueillir les enjeux des Maîtres Restaurateurs pour mieux y répondre, pour mieux les représenter, pour travailler aux solutions les plus attendues.

Pour les professionnels de la restauration, qui confirment la fragilité de leurs établissements, le soutien de l'État reste indispensable pour les aider à maîtriser leurs coûts, pour limiter la répercussion de l'inflation sur les additions de leurs clients.

Profil type d'un restaurant

93% des répondants dirigent des établissements de moins de 20 salariés, 40% moins de 10 salariés. 50% des répondants réalisent moins de 50 couverts par jour, 85% moins de 100 couverts par jour.

Quelle est la taille de votre structure ?

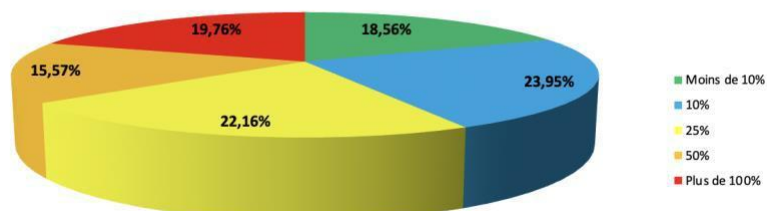


Chaque événement négatif est susceptible d'entraîner la fermeture de trop nombreux établissements.

Face à l'inflation, les restaurateurs sont plongés dans l'incertitude sur leur avenir

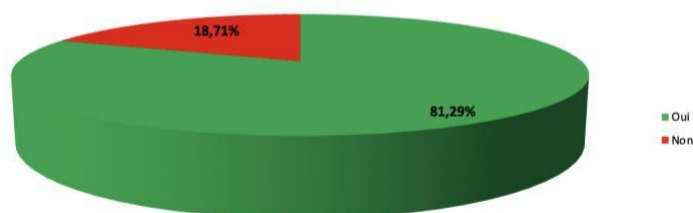
20% des restaurateurs ont des coûts d'énergie qui ont progressé de plus de 100%, alors que seuls 35% des répondants bénéficient du bouclier tarifaire.

Par rapport à l'année dernière, vos coûts d'énergie ont progressé de :



Ils sont désormais plus de 80% à répercuter la hausse des denrées alimentaires sur les additions, contre 76% en 2022.

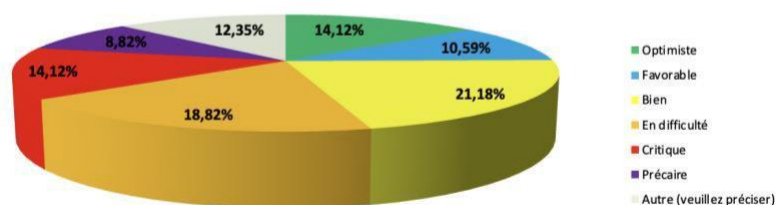
Face à l'inflation des denrées alimentaires comptez-vous la répercuter sur vos additions ?



Le moral des restaurateurs

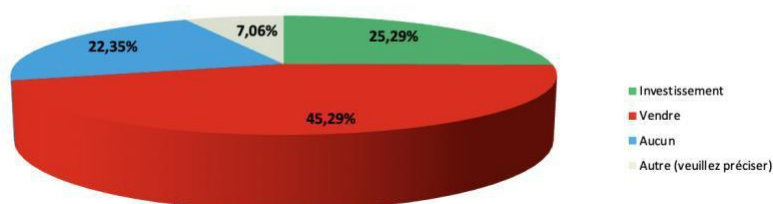
Ils sont désormais plus de 41% à estimer que leur établissement est dans une situation difficile, voire critique. La progression du moral des restaurateur de l'année 2022 est terminée.

Comment vous sentez-vous face à l'avenir de votre établissement ?



45% des répondants souhaitent désormais vendre leur établissement, contre un tiers en 2022.

Envisagez-vous des changements pour votre établissement dans les années à venir ?



Sans perspectives, sans de nouvelles annonces d'accompagnement de la profession, il est difficile de concevoir un rebond de la restauration indépendante en France.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe des professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association travaille en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances. Elle est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.