

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 28 octobre 2021

### ***ENQUETE WINE PARIS & VINEXPO PARIS*** **QUELLE REPRISE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ?**

Wine Paris & Vinexpo Paris s'intéresse aux acteurs de la restauration qui ont su réagir avec créativité durant les confinements successifs, en proposant une offre à emporter renouvelée, accompagnée de vins et parfois de spiritueux.

Lors des trois confinements, les professionnels du secteur dressent un bilan plutôt positif, soutenus par une clientèle cherchant à retrouver les plaisirs d'une table de restaurant à la maison. L'été dernier, lors du déconfinement, ils regagnent une clientèle désireuse de renouer avec l'art de vivre à la française, où vins et spiritueux tiennent une place importante. De quoi envisager l'avenir avec un certain optimisme.

*Enquête réalisée par Wine Paris & Vinexpo Paris entre le 5 et le 9 juillet 2021\**

---

#### ■ **CONFINEMENT : L'IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE AMORTI PAR LE DYNAMISME CREATIF DE NOMBREUX RESTAURATEURS.**

- Une majorité de restaurants (60 %) a créé une offre de vente à emporter et/ou en livraison.
- Cette nouvelle offre a permis à 72 % d'entre eux de fidéliser une nouvelle clientèle.
- Preuve du succès de cette initiative, 60 % d'entre eux ont maintenu cette nouvelle activité post-confinement, alors qu'ils étaient moins de 10 % à pratiquer la vente à emporter avant la crise.

#### **Une offre originale pour séduire une clientèle impatiente de retrouver les plaisirs du restaurant.**

- L'offre composée de plats cuisinés (80 %) étaient accompagnée de vins (65 %) et de spiritueux (17 %).
- Près de 80 % de la clientèle a commandé un vin ou un spiritueux pour accompagner un plat cuisiné.
- Dans le top 3 des boissons alcoolisées les plus vendues, si le vin rouge tient la première place (62 %), il est suivi à part égale par les vins rosés et blancs (30%), quand champagnes et effervescents rencontrent un succès inattendu (25 %).

#### ■ **DECONFINEMENT : L'OPTIMISME EST DE RETOUR !**

- Les restaurateurs déclarent à 66 % et à 65 % que les couples et les groupes d'amis sont les premiers à être retournés au restaurant : un retour très attendu à la convivialité, comme une respiration retrouvée après des mois de fermeture.
- 80 % d'entre eux affirment que l'offre de vins et spiritueux a été un atout majeur pour leur réouverture.
- La réactivité du secteur a porté ses fruits : 52 % des restaurateurs constatent que leur clientèle locale est plus importante qu'avant la crise sanitaire.

### **Les vins et spiritueux confirment leur valeur ajoutée pour la restauration.**

- La consommation des boissons participe de façon significative au chiffre d'affaires des restaurants. Les restaurateurs déclarent à 71 % que le vin rouge contribue pour une grande part à leur chiffre d'affaires en boissons alcoolisées. Ils sont 64 % à indiquer que les vins blancs et à part égale (33 %) les vins rosés, les champagnes et les effervescents ont une place importante dans leurs résultats.
- Le vin au verre fait son grand retour ; 83 % des restaurateurs le déclarent à nouveau comme le format le plus demandé devant la vente de bouteilles. A noter : la part de choix faite au cocktail (24 %), preuve d'un besoin de consommation festive, avec modération.
- Pour 44 % des restaurateurs, cette consommation post-crise participe à leur chiffre d'affaires pour une part quasi identique à celle d'avant la crise sanitaire, une bonne nouvelle pour le retour à l'art de vivre à la française.

### **Une reprise teintée d'optimisme.**

- Une majorité de restaurateurs affirment que leur reprise est plutôt bonne (34%) voire très bonne (16%), quant 47 % la trouve moyenne. Une note néanmoins encourageante vue le contexte.
- Ils sont 31 % à estimer entre 3 à 6 mois le retour à une activité normale.
- Et 46 % envisagent de façon optimiste voire très optimiste leur activité au second semestre 2021.

\*Questionnaires auto-administrés. Enquête réalisée auprès d'un panel de 1 000 professionnels du secteur, restaurants traditionnels, restaurants gastronomiques, restaurants d'hôtel, restaurants de chaînes, brasseries, bars à cocktails, cafés.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [wineparis-vinexpo.com](http://wineparis-vinexpo.com)

---

### **À propos de WINE PARIS & VINEXPO PARIS**

Né du rapprochement entre VinoVision et Vinisud à l'initiative de toutes les interprofessions fondatrices et partenaires, WINE PARIS (créé par COMEXPOSIUM et piloté par 13 interprofessions françaises) s'est renforcée encore en 2020 par son alliance à VINEXPO, créateur d'événements internationaux pour les professionnels du vin et des spiritueux. Fondé en 1981 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux-Gironde, Vinexpo, qui fête ses 40 ans en 2021, a acquis une compréhension unique du marché ainsi qu'un vaste réseau de distributeurs influents à travers le monde.

### **A propos de Vinexposium**

Détenu à part égale par Comexposium (organisateur mondial d'événement) et Vinexpo Holding (propriété de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux-Gironde - CCIBG), Vinexposium est le premier organisateur mondial d'événements professionnels dédiés aux vins et spiritueux. Vinexposium rassemble une offre d'événements élargie et performante, adaptée aux différents segments de marché avec un portefeuille d'événements emblématiques et reconnus : Wine Paris & Vinexpo Paris, Vinexpo America, Drinks America, Vinexpo Hong Kong, Vinexpo Bordeaux, Vinexpo Shanghai, WBWE Amsterdam, ainsi que Vinexpo Explorer et World Wine Meetings.