

QUALITÉ ATTENDUE 2015

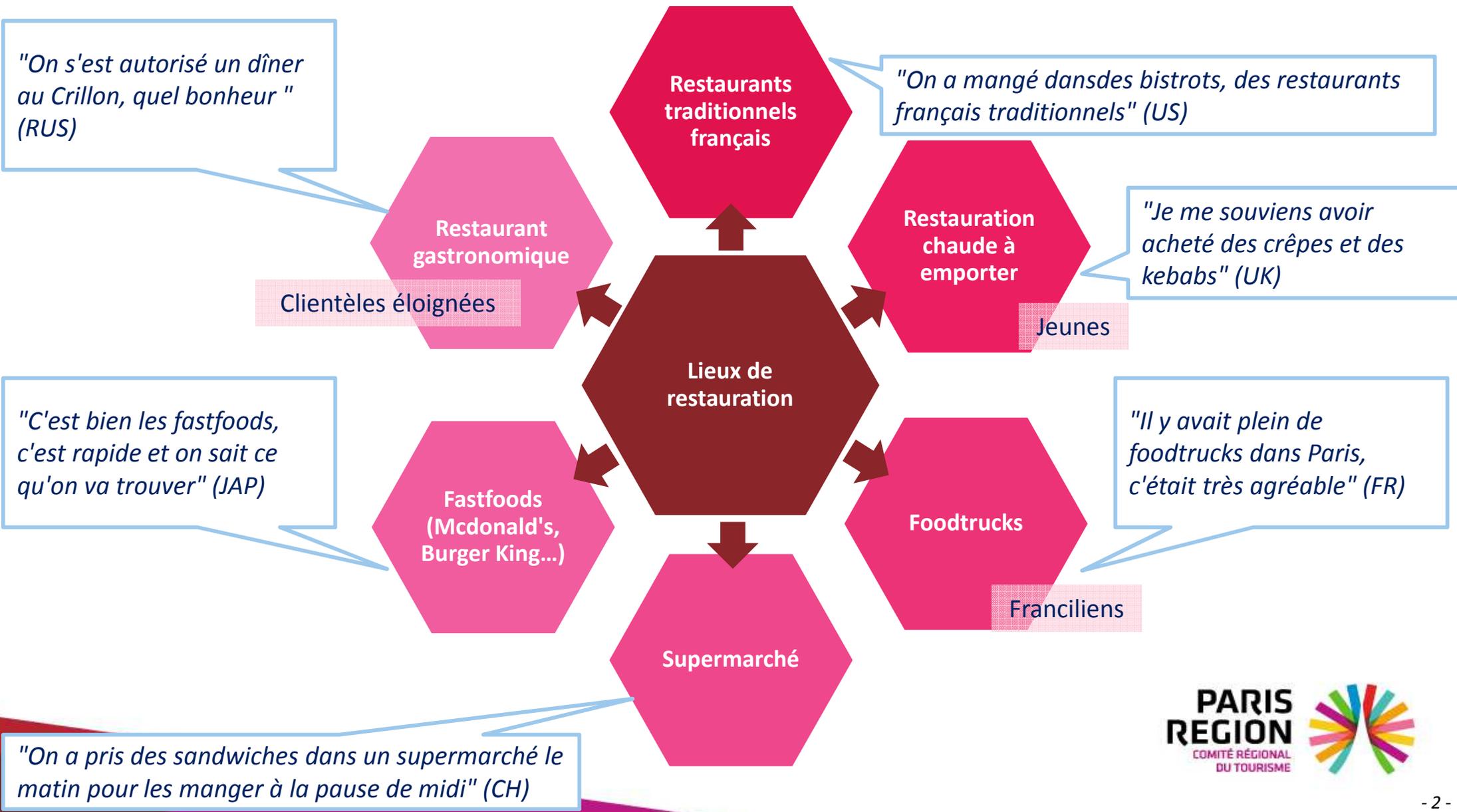
SYNTHÈSE DES GRANDS ENSEIGNEMENTS

GASTRONOMIE

DONNÉES 2015

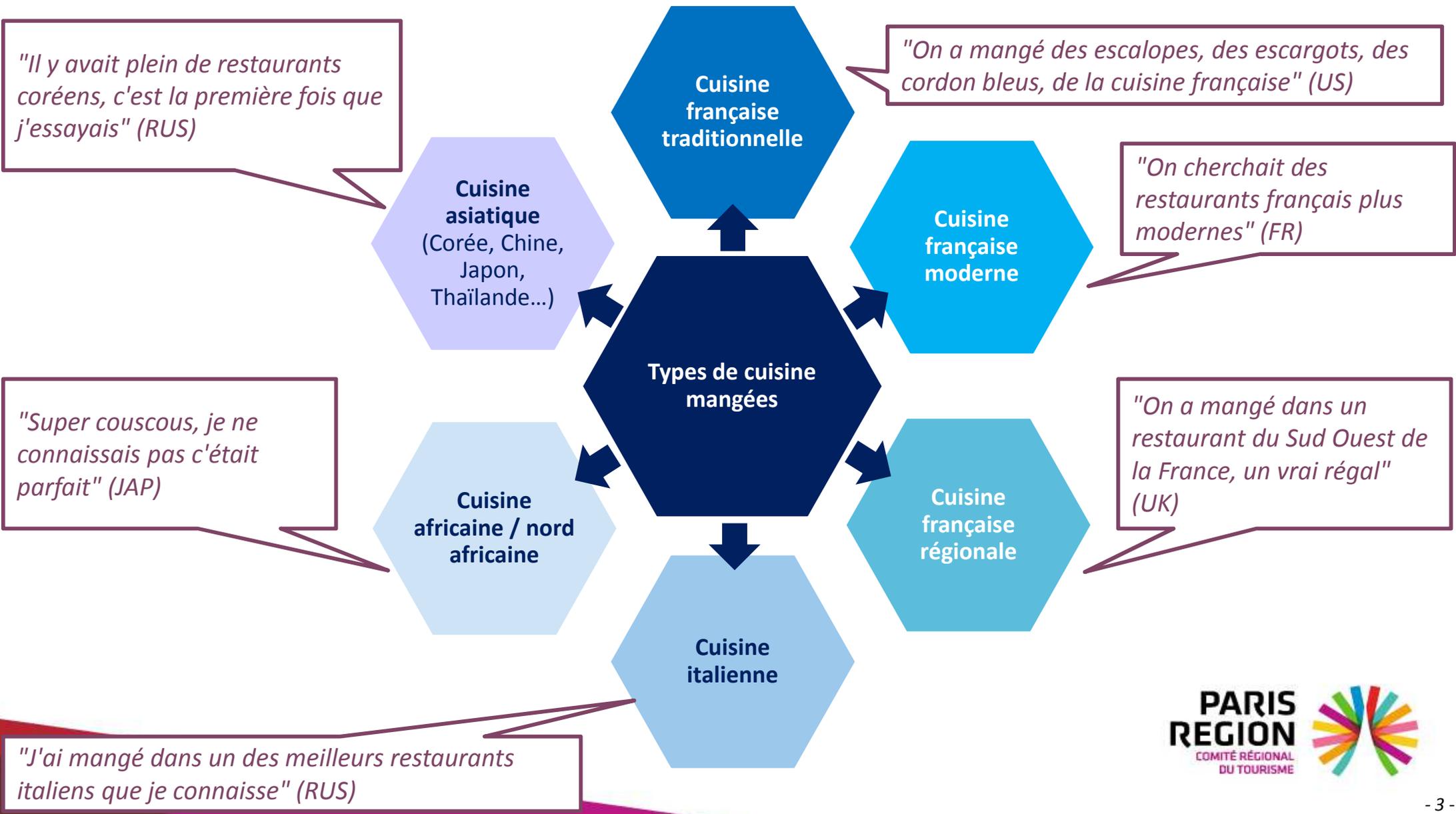
LA GASTRONOMIE

Si avant leur arrivée à Paris Île-de-France les touristes de la destination ont bien évidemment l'intention de découvrir la gastronomie française, une fois sur place l'ensemble des visiteurs de la destination diversifient fortement leurs expériences culinaires lors de leur séjour dans la destination tant au niveau des lieux de restauration...



LA GASTRONOMIE

... qu'au niveau des types de cuisine consommées pendant leur séjour, dans leur envie de découverte du "way of life" parisien, et leur souhait de découvrir et vivre la qualité de vie parisienne



LA GASTRONOMIE

Ainsi et en lien avec les attentes exprimées par les visiteurs, les touristes de la destination choisissent les endroits où ils vont manger en fonction de plusieurs critères, et se montrent globalement très satisfaits de leurs expériences pendant leur séjour

Type de cuisine proposée et recherchée sur le moment



Rapport qualité / prix (notamment véhiculé par les évaluations sur les sites Internet tels que Tripadvisor)



Les conseils des Parisiens (hôteliers, cafetiers, taxi, habitants...)



Les conseils de l'entourage



La qualité des produits : bios, locaux

Une destination qui en termes de cuisine respecte très largement la promesse, voire la dépasse sur le plan de l'expérience culinaire

- ... à quelques rares exception près de touristes déçus par un, voire deux repas pendant leur séjour, en général, parce que la qualité n'était pas au rendez-vous
- Et une part non négligeable de ces déçus souhaitent pouvoir accéder à un outil de commentaire pour d'une part faire part de leurs remarques, et d'autres part éviter à d'autres touristes de vivre la même (mauvaise) expérience qu'eux

Île-de-France



Les Franciliens sont bien conscients de la **richesse de l'offre culinaire de leur région, dont ils profitent grandement**, dans les restaurants moyen de gamme, et en s'autorisant quelques plaisirs de temps en temps dans de très bonnes adresses.

Ils sont **ouverts aux différents types de cuisine** existant et proposés dans la destination Paris Île-de-France, française, régionale, internationale.

Ils sont à l'écoute des dernières tendances, des dernières ouvertures, et sont pour certains impliqués dans des mouvements d'économie solidaire du type La Ruche.

Une part relativement faible des Franciliens sont en attente de produits locaux, et de bio, mais bien que faiblement représentée, cette attente est assez forte chez les Franciliens concernés.

France



Les Français ne viennent pas à Paris pour la gastronomie, ils considèrent que la cuisine française est mieux représentée dans **le reste de la France à l'exception des très grands restaurants** assimilés à du luxe. Ils sont à Paris pour visiter ou s'amuser et rentabilisent donc leur temps au maximum en **déjeunant rapidement** d'un snack ou dans un petit bistrot. C'est le **rapport qualité-prix et la proximité** qui guident leur choix.

Le dîner est davantage réservé au plaisir gustatif avec des lieux où **l'ambiance et le cadre exceptionnel** sont davantage privilégiés que les très bons plats dont ils ne se souviennent généralement pas. Quelques uns profitent de leur venue pour aller dans un restaurant étoilé mais cela ne les empêche pas de fréquenter aussi des *fast food*.

Grande-Bretagne



Les touristes anglais **reconnaissent à la France une vraie légitimité pour la gastronomie et apprécient particulièrement cet aspect de leur séjour à Paris**. Ils recherchent un **bon rapport qualité-prix** avec les petits cafés et les brasseries considérés comme typiquement parisiens. Certains profitent aussi de leur séjour pour fréquenter de grands restaurants dont ils apprécient le raffinement.

Les touristes anglais considèrent les cours de dégustations et de cuisine comme une très bonne idée et manifestent un véritable intérêt pour les suivre.

Etats-Unis d'Amérique



La gastronomie est un vrai plaisir pour les Américains lors de leur séjour à Paris et en Ile de France. Ils privilégient **le soir** pour les grands restaurants (étoilés Michelin pour certains) et **déjeunent en fonction de la proximité avec leurs activités** de la journée. Plus que les autres touristes, ils optent pour le **food trucks** dont ils sont très satisfaits.

Pour choisir les bons restaurants ils font confiance aux **conseils donnés dans leur hôtel**, et indiqués dans leur **guide**.

Ils apprécient **les fromages et les vins français** et veulent goûter des **spécialités françaises** telles que les escargots, les cuisses de grenouille, les aiguillettes de canard, le coq au vin, etc. et ne se privent pas non plus de desserts : mille feuilles, Paris-Brest, fondant au chocolat.

Etant particulièrement amateurs et curieux du vins français, de nombreux touristes américains seraient intéressés par la possibilité de **suivre des cours de dégustation de vins**.

Japon



Les Japonais apprécient la gastronomie française en général et goûtent aussi volontiers des spécialités étrangères comme les tajines. Ils apprécient particulièrement d'être dans **un beau cadre** et choisissent volontiers des restaurants **avec vue**. Ils apprécient **les alcools français** et seraient même prêts à suivre des cours de dégustation.

Chine



Les chinois apprécient la gastronomie française et recherchent les lieux typiques voire mythiques tels La tour d'argent ou le café Angelina. Ils sont aussi amateurs d'**alcools français** et seraient prêts à suivre des cours de dégustation.

Russie



La gastronomie française étant très réputée, elle constitue un passage obligatoire pour les plus aisés. Cette catégorie réserve des tables dans les **restaurants connus à l'international**, l'intérêt portant davantage sur le nom de l'établissement (ou à sa situation, par exemple sur la Tour Eiffel) que sur la cuisine elle-même.

Tous cherchent à goûter la **cuisine française traditionnelle**, à déguster le **vin** (en participant notamment aux ateliers de dégustation) et le **fromage**. Les **croissants** et les **macarons** n'ont pas laissé les Russes indifférents qui ont encore l'eau à la bouche en y repensant. Ils emportent avec eux des bouteilles de vin, des macarons et le fromage en présents.

Gastronomie



Les Brésiliens ont adoré petit-déjeuner, déjeuner et dîner à Paris. Leurs expériences culinaires, même les plus simples ont toujours été très bonnes. Ils favorisent la gastronomie traditionnelle, les grands classiques de la gastronomie française. Venir à Paris c'est déguster de vrais croissants, de vrais macarons, de vrais plats en sauce.

Ils se montrent intéressés par la proposition de dégustations, de cours de cuisine pendant leur séjour. Certains en ont même réalisé pendant leur séjour, Place Vendôme avec une chef brésilienne.