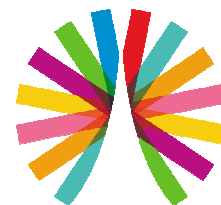
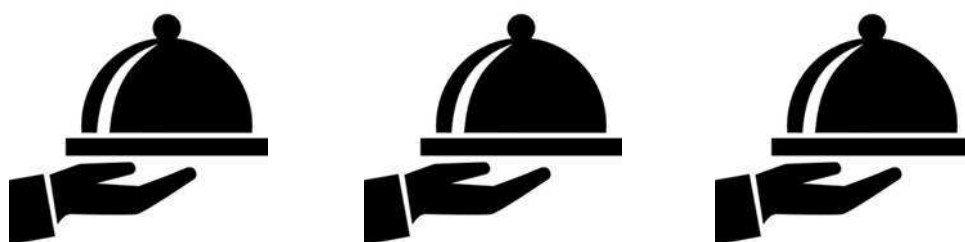


Améliorez le séjour de vos visiteurs :
Donnez-leur les bonnes astuces !

**PARIS
REGION**
COMITÉ RÉGIONAL
DU TOURISME



RESTAURATION



La gastronomie, les cafés parisiens et leurs terrasses font rêver de nombreux touristes. Ils font partie de l'art de vivre à la française.

C'est à chacun d'entre vous d'agir pour que la réalité dépasse le rêve.

« Ce qui m'a le plus plu c'est de pouvoir goûter beaucoup de desserts que je n'avais jamais goûtés auparavant. » (Touriste chinois)

« Les portions de nourriture sont beaucoup plus petites que les repas américains. Et c'est pareil pour les boissons » (Touristes américain)

« J'aime simplement l'atmosphère des restaurants et cafés... » (Touriste britannique)

« Regardez toujours les horaires des restaurants. » (Touriste coréen)

Il est indispensable de communiquer.
Habitues, rythme, contenu des plats, vin, menus,...: les touristes peuvent être surpris par de nombreuses choses. Sachez les rassurer.





A SAVOIR



⇒ LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, UNE EXPÉRIENCE ATTENDUE

Les touristes l'attendent, et ils sont conquis. Les **desserts et viennoiseries** notamment sont fortement plébiscités. Le **vin français** est une autre valeur sûre à valoriser ; en faire l'expérience est très attendu par les touristes asiatiques en particulier.

⇒ QUELQUES SURPRISES POUR LES TOURISTES

Les touristes sont avant tout surpris par les **horaires d'ouverture et/ou de service** des boulangeries et des cafés brasseries. La fermeture de nombre d'entre eux au mois d'août est une petite déception.

Par ailleurs, **les touristes nord-américains ont l'habitude de portions plus importantes.**

⇒ DONNER DES CONSEILS

- Pensez à **préciser les horaires des services de restauration**
- Communiquez sur le **rythme des repas** ; les Français prennent relativement **plus de temps** que nombre de touristes
- Informez des **règles pour les pourboires**. En France, le prix affiché s'entend taxes et service compris. Le **pourboire est un geste spontané du client pour remercier** le serveur pour la qualité de son travail. Il représente un complément de revenu pour les serveurs. Il n'est en aucun cas obligatoire. **L'usage veut que l'on laisse 5% de l'addition** si l'on est satisfait du service.



FAITES-LE SAVOIR

⇒ LE REPAS GASTRONOMIQUE FRANÇAIS INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL PAR L'UNESCO

Il s'agit d'un **repas festif** dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'**art du « bien manger » et du « bien boire »**. Il respecte un **schéma bien arrêté** : un apéritif, une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage, un dessert et éventuellement un digestif.

⇒ US ET COUTUMES

En général au restaurant, il est apprécié de ne pas parler trop fort, de ne pas éructer et de ne pas appeler les serveurs « garçon ». Les Français apprécient de prendre le temps de manger.

COMMENT LE FAIRE SAVOIR?

- ⇒ Les touristes apprécient de **pouvoir préparer** leurs expériences. Les informer avant leur arrivée est important.
- ⇒ Pensez à **profiter de tous les canaux de communication** dont vous disposez: sites Internet, réseaux sociaux, courriels de confirmation de réservation,...
- ⇒ Ne négligez pas l'**information sur site**, notamment celle transmise par **les personnels**. Pensez à utiliser des **pictogrammes ou des images** pour vos communications écrites (menus par exemple).



Les noms des plats ne permettent pas toujours d'identifier facilement leur contenu. Pensez à illustrer les menus de photos ou pictogrammes. N'hésitez pas à prévenir de la présence d'allergènes répandus.

Pour des visiteurs toujours plus satisfaits :

A vous de faire, dire, proposer !