

*Contacts : Élodie BANQ - Cécile DUBURCO*

ifop

Shanghai

Paris

Toronto

Buenos  
Aires

# Sondage Gastronomie

Après d'un échantillon de 935 individus âgés de 20 ans et plus

**LIVRE HACHETTE - 78584 - CDU – Janvier 2006**

<b>I. Présentation de l'étude.....</b>	<b>3</b>
<b>II. Principaux résultats.....</b>	<b>5</b>
1. Critères de choix d'un restaurant .....	6
2. Attentes vis à vis d'un guide gastronomique .....	12

## ***I - PRESENTATION DE L'ETUDE***

## OBJECTIF ET METHODOLOGIE

**Objectif** : Dans le cadre de la sortie, par le Guide du Routard, de la 3ème édition du guide « Petit resto des Grand Chefs », l'**IFOP** a réalisé pour la société **LIVRE HACHETTE** un sondage, auprès du grand public, sur le thème « **Les Français et la gastronomie : la convivialité et le bon rapport qualité/prix sont-ils préférés aux grandes tables et au luxe** ».

**Méthodologie** : Ce sondage a été mené dans le cadre du **FILIFOP**, l'enquête multi-clients hebdomadaire de l'**IFOP**, réalisée par téléphone sur système CATI (*Computer Assisted Telephone Interview*).

L'échantillon a été structuré selon la méthode des quotas (sexe, âge, profession du chef de ménage) et stratifié par région et catégorie d'agglomération.

**Échantillon** : Les informations ont été recueillies auprès **d'un échantillon de 935 individus âgés de 20 ans et plus**, issus d'un échantillon national représentatif de 1007 individus âgés de 15 ans et plus.

**Dates de terrain** : Les interviews se sont déroulées **les jeudi 12 & vendredi 13 janvier 2006**.

## ***II - PRINCIPAUX RESULTATS***

- 1 -

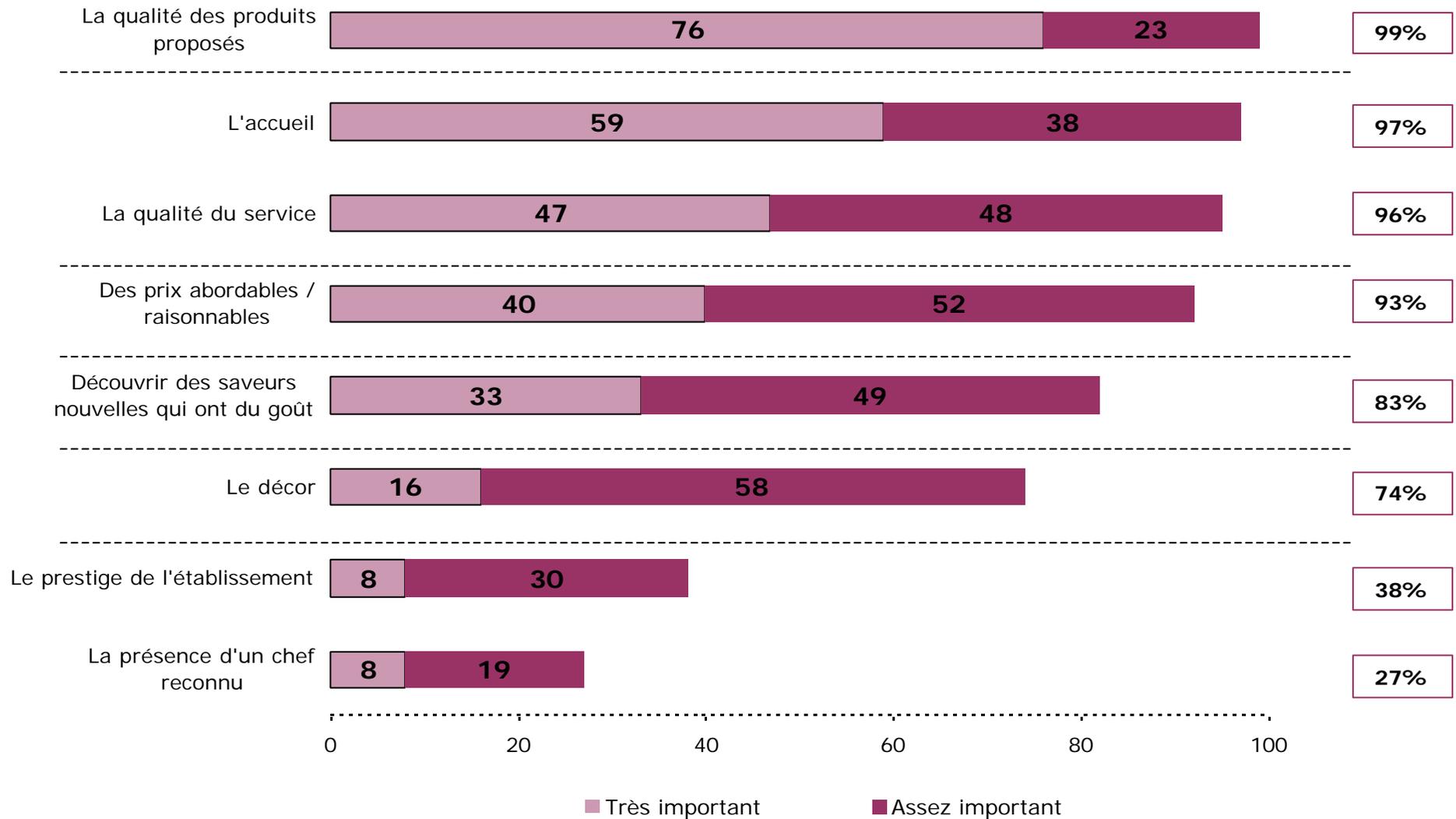
## Critères de choix d'un restaurant

# Critères de choix d'un restaurant

**Question :** D'une façon générale, quand vous allez au restaurant pour vous faire plaisir, quels sont parmi les critères suivants, ceux que vous jugez très, assez, peu, ou pas du tout important.  
(Énumérer – Une seule réponse possible)

En %

**Important**



Base : Individus âgés de 20 ans et plus (935=100%)

## Critères de choix d'un restaurant

### - Selon les caractéristiques socio-démographiques et l'attitude face à la découverte de nouveaux chefs –

Ce tableau présente les caractéristiques pour lesquelles les critères « **Très importants** » sont significativement supérieurs à ceux de la population complémentaire, au seuil de confiance de 95%.

Base : Individus âgés de 20 ans et plus	Ensemble	+
La qualité des produits proposés	76%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profession intermédiaire, employé (81%)</li> <li>• Individus qui <b>aiment sans plus</b> découvrir de nouveaux chefs (80%)</li> </ul>
L'accueil	59%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Femme (64%)</li> <li>• 25-34 ans (69%)</li> <li>• Individus qui <b>aiment sans plus</b> découvrir de nouveaux chefs (63%)</li> </ul>
La qualité du service	47%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Femme (51%)</li> <li>• 25-34 ans (63%)</li> </ul>
Des prix abordables / raisonnables	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 25-34 ans (48%)</li> <li>• Autres inactifs (étudiants et femmes au foyer) (53%)</li> </ul>
Découvrir des saveurs nouvelles qui ont du goût	33%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 25-34 ans (40%)</li> <li>• CSP+* (41%)</li> <li>• Individus qui <b>aiment sans plus</b> découvrir de nouveaux chefs (38%)</li> </ul>
Le décor	16%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 25-34 ans (22%)</li> </ul>
Le prestige de l'établissement	8%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrier (12%)</li> <li>• Retraité, autre inactif (10%)</li> </ul>
La présence d'un chef reconnu	8%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 65 ans et plus (12%)</li> </ul>

Base : Population considérée

(\*) CSP+ : Agriculteur, Artisan, commerçant, Profession Libérale ou Cadre Supérieur

## La convivialité préférée au luxe quelque soit l'âge et la profession de l'interviewé ifop

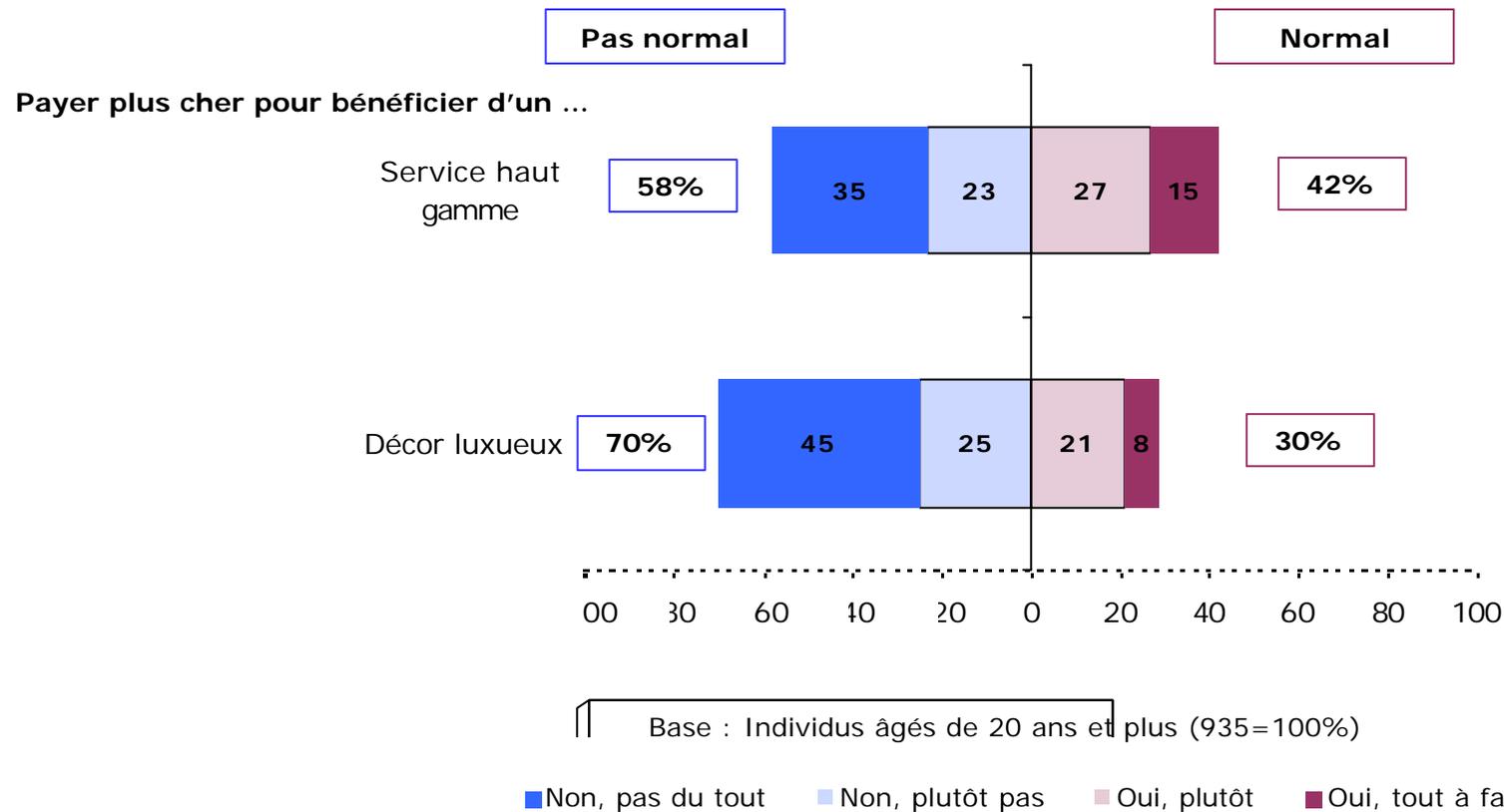
**Question :** Et entre deux restaurants qui proposent une cuisine de qualité, vous personnellement préférez-vous ...  
(Énumérer – Une seule réponse possible)

**98% des personnes interrogées déclarent préférer un décor simple et chaleureux à un décor luxueux et apprêté**

**97% des personnes interrogées déclarent préférer un service décontracté et professionnel à un service haut de gamme et guindé.**

# La convivialité préférée au luxe quelque soit l'âge et la profession de l'interviewé ifop

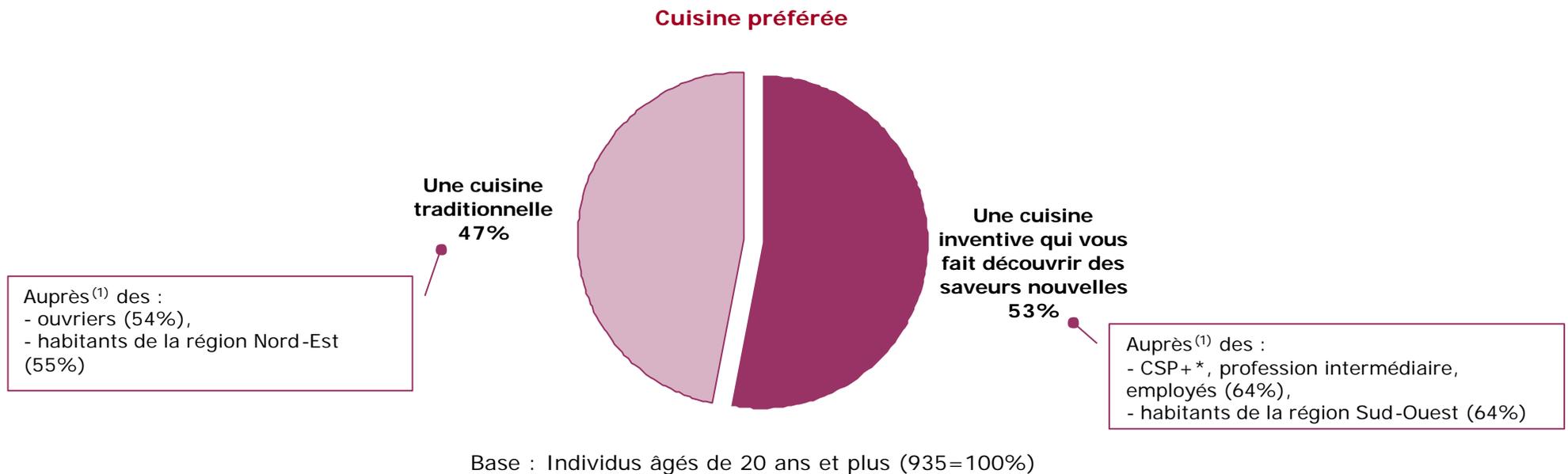
**Question :** Et vous personnellement, trouvez-vous tout à fait, plutôt, plutôt pas ou pas du tout normal de payer un menu plus cher pour bénéficier ... ?  
(Énumérer – Une seule réponse possible)



**Par ailleurs les Français qui privilégient la qualité, la convivialité et le bon rapport qualité/prix ne sont pas prêts à payer plus cher pour bénéficier d'un décor luxueux et dans une moindre mesure d'un service haut de gamme.**

## La cuisine inventive préférée par les 35-49 ans (61%) et la cuisine traditionnelle par les 65 ans et plus (63%)

**Question :** Et entre deux restaurants qui proposent une cuisine de qualité, vous personnellement préférez-vous ...  
(Énumérer – Une seule réponse possible)



<sup>(1)</sup> : Écart significatif positif par rapport à la population complémentaire au seuil de confiance de 95 %

<sup>(\*)</sup> : CSP+ : Agriculteur, Artisan, commerçant, Profession Libérale ou Cadre Supérieur

- 2 -

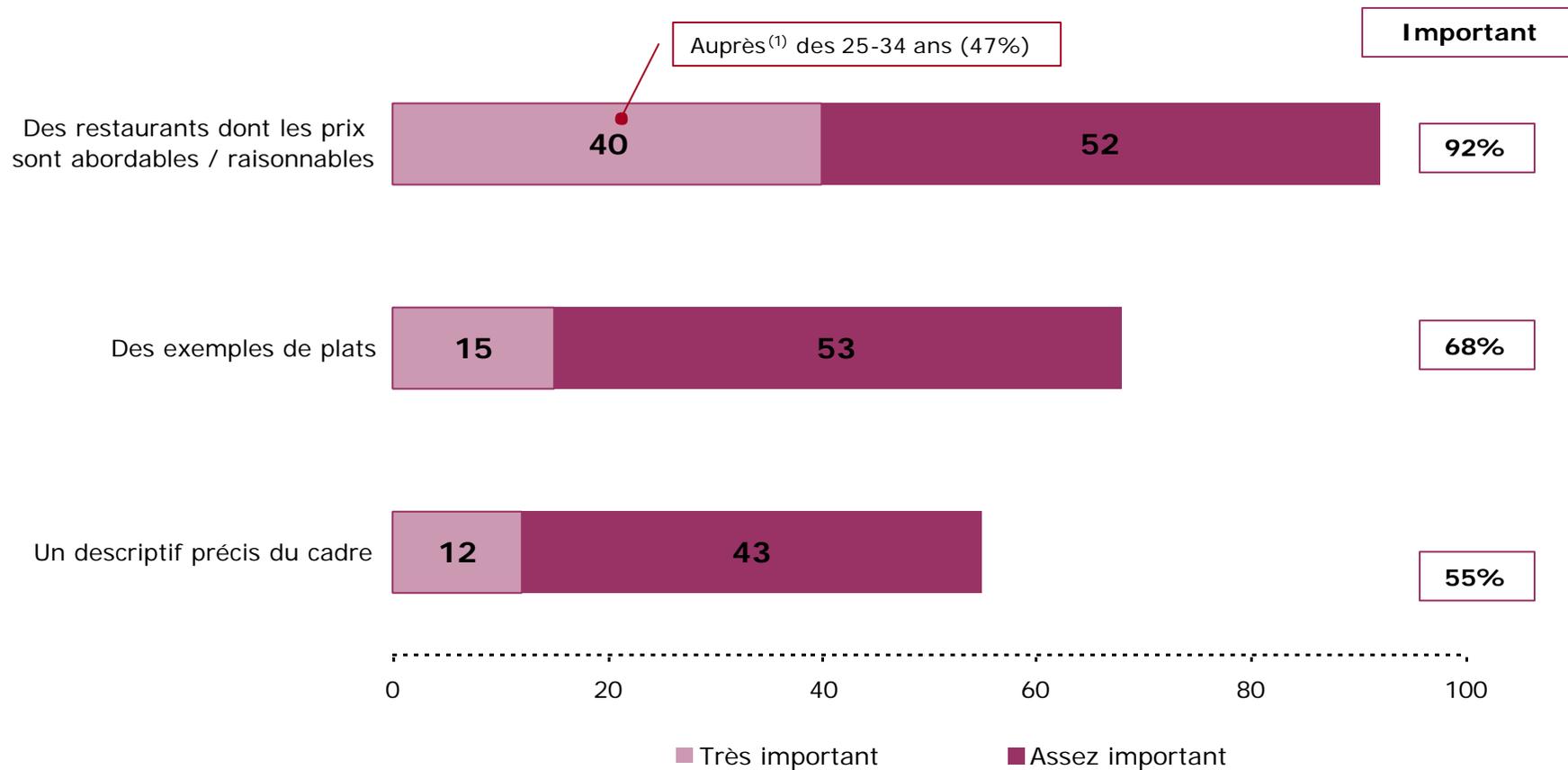
## Attentes vis à vis d'un guide gastronomique

# Attentes vis à vis d'un guide gastronomique

**Question :** Et lorsque vous consultez un guide gastronomique, il est très important, assez important, peu ou pas du tout important que celui-ci indique ... ?  
(Énumérer – Une seule réponse possible)

## Un guide gastronomique doit indiquer ...

En %



Base : Individus âgés de 20 ans et plus (935=100%)

<sup>(1)</sup> : Écart significatif positif par rapport à la population complémentaire au seuil de confiance de 95 %