

Les événements marquants de l'année 2017

Février

► L'étoile du Guide Michelin : quel impact sur les restaurants ?

« Faiseur de réputation, le Guide Michelin distribue [...] ses étoiles pour 2017. Une distinction dont les retombées pour les élus sont autant médiatiques que financières. » **Tymen Elodie - Le Figaro - 9 février 2017.**

► Les tendances du tourisme et de l'hôtellerie 2017 : gérer les évolutions dans une conjoncture mouvante

« Confronté à de grandes mutations structurelles liées à l'évolution des nouvelles technologies et des attentes de la clientèle, le secteur doit s'adapter, revoir ses modèles et anticiper autant que possible les prochaines tendances qui se dessinent. » **Veillard Anne - L'Hôtellerie-Restauration - 24 février 2017.**

Mars

► Les rénovations de palaces font les affaires des PME

« Ritz, Lutetia, Crillon, Bristol, Plaza-Athénée, Georges V, les grands palaces parisiens se rénovent à grande vitesse, et font travailler des centaines d'artisans d'art et de PME. Un critère indispensable pour obtenir le label palace. Une vague de rénovations s'engage, alors que la moitié de la capacité hôtelière est classée en 4 et 5 étoiles. » **Albert Laurence / Navas Christiane - Les Echos - 21 mars 2017, pages 24 et 25.**

Avril

► Valoriser son offre de café

« Boisson chaude incontournable du petit déjeuner ou instant plaisir dans la journée ou en fin de repas en restauration, le café évolue pour mieux séduire les consommateurs. Amélioration de la qualité, instant gourmand, mise en avant de l'offre ... sont de mise pour les hôteliers-restaurateurs. Conseils d'experts pour valoriser son offre. » **Industrie Hôtelière - N° 697 - Avril 2017, pages 48 à 49.**

Mai

► Gaspillage alimentaire : les eurodéputés veulent des actes

« Le Parlement appelle à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2030. Les eurodéputés réclament un vrai plan et des incitations fiscales pour les dons de nourriture. » **Perrotte Derek - Les Echos - 17 mai 2017, page 20.**

Juin

► Branle-bas de combat dans les cafés, le zinc traditionnel n'a plus la cote

« Le chiffre d'affaires des bars et cafés traditionnels recule de 10 % depuis six ans. Les cafés de périphérie ferment, mais ceux des grandes villes se renforcent, parfois à saturation. » **Du Guerny Stanislas - Les Echos - 13 juin 2017, page 27.**

► Parcs de loisirs : le grand saut d'une restauration tourbillonnée

« Les parcs d'attractions et de loisirs français attireraient plus de 52 millions de visiteurs chaque année en France, pour un chiffre d'affaires d'environ 2,2 milliards d'euros. 85 % des visiteurs s'y rendent en famille ou entre amis. Et ils sont de plus en plus nombreux à préférer la restauration qu'on leur propose au repas tiré du sac. Véritable pilier de la croissance et de la notoriété de ces parcs, la restauration y est toujours plus variée et qualitative. Etat des lieux unique et rencontres avec plusieurs responsables. »

Thiriet Anthony / Alexandre Borzestowski - Boisson Restauration Actualités - Juin-Juillet 2017, pages 35 à 44.

► Bars et discothèques nocturnes doivent fournir des éthylotests

« Les débitants de boissons à consommer sur place autorisés à ouvrir entre 2 heures et 7 heures du matin doivent mettre à disposition du public des dispositifs permettant le dépistage de l'imprégnation alcoolique (éthylotest chimique ou électronique). »

Carbillet Pascale - L'Hôtellerie Restauration - 14 juin 2017.

Juillet

► Tiller lance La Frégate, le premier incubateur pour restaurateurs

« Le programme de trois mois vise les restaurateurs en passe de lancer leur concept. Il va accompagner 25 créateurs par an au sein des bureaux de Tiller Systems. Un précieux vivier d'ambassadeurs pour la start-up de logiciels de caisse. » **Askenazy Philippe - Les Echos - 17 juillet 2017.**

► L'E-tourisme poursuit son essor

« Alors que le poids des ventes en ligne ne cesse de progresser - Internet représente la moitié du total des ventes pour l'hôtellerie -, le coût d'acquisition des clients poursuit son ascension. » **L'Industrie Hôtelière - Juin-Juillet 2017, pages 8 et 9.**

Août

► Gîtes et chambre d'hôtes : des vacances qui rapportent ?

« De plus en plus de particuliers pratiquent la location saisonnière en louant leurs biens. Un moyen pour les propriétaires de valoriser un patrimoine immobilier en augmentant leurs revenus. Parfois, il est une activité professionnelle à part entière. Mais alors que l'activité tend à se démocratiser via le développement de plateformes de location saisonnière, quelques règles méritent d'être rappelées pour que le rêve devienne réalité. »

Dupuy Caroline - Droit et Patrimoine - Juillet-Août 2017, pages 6 à 8.

► « Bus Burger » : le concept qui propose de visiter Paris en mangeant des hamburgers

« Le « Bus Burger », un ancien bus rénové, propose de découvrir Paris - à travers un parcours touristique - tout en dégustant des hamburgers. Les menus varient entre 22 et 27 euros. » Poingt Guillaume - Le Figaro - 21 août 2017.

Septembre / Octobre

► Digital in store : les outils numériques dans le point de vente

« Au sein d'un point de vente physique, l'adoption d'applications permet d'accroître l'efficacité commerciale et d'optimiser l'expérience client. Le point de vente du futur sera plus intelligent et plus connecté, pour une meilleure information des vendeurs et des consommateurs. »

Longeau Thierry - L'Hôtellerie Restauration - 7 septembre 2017, pages 62 à 69.

► Accor Hôtels teste un hôtel éphémère en conteneurs à Bordeaux

« Le groupe hôtelier a fait appel au lyonnais Capsa pour aménager des chambres dans des conteneurs. »

Charbonnier Vincent - Les Echos - 19 septembre 2017, page 27.

Novembre

► Le food court ne fait pas (encore) recette en France

« Le modèle de l'aire de restauration qui fédère plusieurs restaurants autour d'une salle commune s'est répandu sur les cinq continents... mais patine encore en France. Explications. » Colas des Francs Ophélie - Les Echos de la Franchise - 24/11/17.

► Google veut vous éviter de faire la queue au restaurant

« Le géant américain va indiquer le temps d'attente avant d'être servi dans les commerces. Grâce à des données récoltées sur plus d'un million d'établissements. » Les Echos - 11/11/17.

Décembre

► Repas payants à domicile : nouvelle mise au point de Bercy

« Face au succès grandissant des plateformes de réservation de repas chez l'habitant, l'administration, dans une réponse ministérielle du 23 novembre 2017, fait le point sur la question du régime fiscal applicable à ce type de prestations. » Lefebvre Francis - Actualité - 8/12/17.

► L'hôtellerie française proche des niveaux d'avant-crise, Américains et Asiatiques de retour

L'année 2017 est marquée par « un net regain sur la fréquentation permettant de se rapprocher des plus hauts niveaux d'avant-crise (70 % en 2007) », d'après une étude. Ces bons chiffres sont dus au retour des clientèles internationales.

La Tribune - 5/12/17.

Les dates à retenir pour 2018

Janvier	21-23	Sirha, salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie - Genève
Mars	15-18	Salon mondial du tourisme - Paris Porte de Versailles
	27-28	« Rendez-vous en France » : 2ème salon professionnel international de l'offre touristique française - Paris - Porte de Versailles
Juin	2-3	Les Etoiles De Mougins : Festival International de la Gastronomie et des Arts de Vivre
	4-5	2ème Food Hotel Tech - Paris - Porte de la Villette
	7	Forum Hotel&SPA - Hôtel « Four Seasons George V Paris »