

Les événements marquants de l'année 2016

Février

► Quoi de neuf dans l'hôtellerie pour 2016 ?

« Panorama de tendances entraperçues dans le secteur en 2015 et qui devraient se développer au cours de l'année. »
Avignon Catherine - L'Hôtellerie Restauration - 15 janvier 2016.

Mars

► 5 règles de base pour un site visible par vos clients étrangers

« Traduire ses pages est loin de suffire pour être référencé à l'étranger et bénéficier d'une visibilité internationale. Certaines règles sont à suivre pour développer son activité internationale en ligne. » **Guerrier-Buisine Vanessa - L'Hôtellerie Restauration - 10 février 2016.**

Avril

► Les food trucks se déploient de plus en plus en restaurants fixes

« De nombreux food trucks se sont diversifiés grâce au succès et ont ouvert des restaurants annexes « fixes ». Le Camion qui fume a son adresse homonyme, Cantine California sa cantine et Le Dépanneur... Une manoeuvre bien calculée, alors que beaucoup font faillite. »
L'Express - 15 mars 2016.

Mai

► L'eau, les jus de fruit, le café et le vin sont les premières boissons consommées par les Français

« L'eau, les jus et le café arrivent en tête des boissons les plus consommées par la population française. A ceci près que les jus et sirops, ne sont pas bus quotidiennement (4 fois par semaine en moyenne). L'aspect générationnel est important. 98 % des jeunes plébiscitent les jus et sirop et 82 % les spiritueux et les cocktails. Les plus de 65 ans sont les plus gros consommateurs de café et de vin. Le thé est une boisson consommée davantage par les femmes et sa consommation est deux fois plus importante en région parisienne que dans le reste du pays. »
L'Hôtellerie Restauration - 12 avril 2016.

► L'étonnant succès des hôtels interdits aux enfants

« Il existerait près de 700 de ces établissements dans le monde. Alors que le phénomène est rare en France, la formule des « vacances sans enfants » fait des émules en Allemagne. » **De Foucaud Isabelle - Le Figaro - 9 avril 2016.**

Juin

► Le premier « drone café » et ses serveurs robots

« Le café éphémère aux allures futuristes, ouvert à l'occasion du « Dream & Dare Festival » à Eindhoven, emploie « Blue Jay », un serveur robot qui prend les commandes des clients... et prépare leurs cocktails. » **Le Figaro - 23 avril 2016.**

Juillet

► Des cocktails étonnants dans un petit appartement caché par une laverie

« Le phénomène « speakeasy » poursuit son développement en France. Cachés derrière d'autres activités ou situés dans des lieux peu fréquentés ou des immeubles d'habitation, ces bars sans enseigne ni façade rappellent la prohibition des années 20 aux Etats-Unis. A Paris, Lavomatic accueille les clients derrière une laverie depuis l'été dernier. Découverte et premier bilan. »
Thiriet Anthony - Boisson Restauration Actualités - Juin-Juillet 2016, pages 32 à 34.

► Comment référencer un petit hôtel sur le web ?

« Lorsque l'on manque de moyens financiers et humains pour investir dans une stratégie de référencement, il est essentiel de suivre quelques règles de base. Exister sur les moteurs de recherche lorsque l'on est un petit établissement n'est pas chose aisée. Quelques règles vous permettent toutefois d'adopter les bons gestes. » **Guerrier-Buisine Vanessa - L'Hôtellerie Restauration - 23 mai 2016.**

Août

► Un nouvel outil pour aider les professionnels de la restauration à Paris / Simutax : un nouveau service en ligne pour les commerçants parisiens

« La Mairie de Paris lance un simulateur en ligne pour aider les commerçants à anticiper le montant des taxes des enseignes, terrasses et étalages qu'ils auront à verser. » **Cession Commerce - 1^{er} juillet 2016 / Mairie de Paris - Communiqué de presse - 1^{er} juillet 2016.**

Août

► **Hôtellerie : la classification par étoiles remise en cause**

« Quel crédit faut-il accorder aux étoiles dans l'hôtellerie ? Selon une étude de Coach Omnium, 57 % des hôtels classés affichent de 3 à 5 étoiles en 2016 en France, contre 19 % en 1995. Si l'évolution peut sembler satisfaisante au premier abord, son analyse reste à nuancer. Et pour cause, Coach Omnium met en avant une « montée de gamme qui n'est qu'administrative et surtout factice dans la majorité des cas ». »
Louis Paul - Le Figaro - 29 juin 2016.

► **La data, à quoi ça sert ?**

« C'est le mot qu'on entend à toutes les sauces : récoltez, collectez, analysez, traitez, exploitez la data... Oui, mais les hôteliers, qui manipulent moult data, ne savent pas toujours quelles données récolter, comment procéder et surtout qu'en faire. »
Guerrier-Buisine Vanessa - L'Hôtellerie Restauration - 23 juin 2016.

Septembre / Octobre

► **La génération coffee shops**

« Multiplication des modèles et des formats. L'ascension des coffee shops sera-t-elle aussi fulgurante que prévue ? »
Néorestaurant - 4 août 2016.

► **Le snacking gagne du terrain sur l'ensemble de la planète**

« Le marché croît de 2 à 9 % par an selon les régions, estime Nielsen. Il a dépassé les 380 milliards de dollars en 2015. »
Cougard Marie-Josée - Les Echos - 2 août 2016, page 14.

Novembre

► **1^{er} Indice burger : prix moyen 11,58 €. Et plus de 75 % des restaurants en proposent**

« Après l'indice Jambon-Beurre, voici l'Indice Burger. [...] Son prix moyen en France, puisqu'il s'agit d'un indice, est de 11,58 €. Sept circuits de vente, dans les 13 régions françaises ont été sollicités. Paris affiche le prix moyen le plus élevé : 13,06 €. Orléans, le plus bas : 10,80 €. En Ile-de-France, il est de 12,40 € (sur la plus haute marche) et le Centre-Val de Loire : 10,81 € (sur la plus basse). Le prix moyen dans les chaînes est à 10,31 € et chez les indépendants à 12,75 €. En restauration rapide, il est à 5,73 €, en restauration gastronomique à 20,76 €. »
Soubes Sylvie - L'Hôtellerie Restauration - 5 octobre 2016.

► **Les hôteliers font la chasse au gaspi**

Ce guide a pour objectif « d'améliorer l'impact environnemental et la performance de l'entreprise. Il porte sur les consommations d'eau, d'énergie, les achats responsables, le petit-déjeuner, les déchets, la gestion des espaces verts et des Spa. »
Le Guide de l'Umih - Octobre 2016, 16 pages.

Décembre

► **Le cercle des palaces français s'élargit**

« Quatre nouveaux établissements ont reçu la précieuse distinction. Il s'agit du Royal Evian, de La Bastide de Gordes, de La Réserve Paris et des Sources de Caudalie. » **Les Echos - 3 novembre 2016.**

Les dates à retenir pour 2017

Janvier	21-25	<u>Sirha, salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie - Eurexpo Lyon</u>
Mars	16-19	<u>Salon mondial du tourisme - Paris Porte de Versailles</u>
	20-21	<u>5^{ème} édition du Forum B to B du Tourisme Numérique - Centre International de Deauville</u>
	28-29	<u>« Rendez-vous en France » : 1^{er} salon professionnel international de l'offre touristique française - Parc des Expositions de Rouen</u>
Juin	1^{er}	<u>Forum Hotel&SPA - Hôtel « Four Seasons George V Paris »</u>
	23-25	<u>Les Etoiles De Mougins : Festival International de la Gastronomie et des Arts de Vivre</u>