



# Relevé d'offre en CHR en France En 2019

**Document principal – analyse de l'offre en bt 75cl**  
*(le dossier secondaire est consacré à l'offre au verre)*



Relevé d'offre réalisé par l'institut d'études





# Profils des 1200 établissements visités

=> plus de 1200 établissements ont été visités en France (hors Corse) entre février et juin 2019.

↪ la carte complète des boissons de ces établissements a été photographiée.

-> Cela inclut la carte des vins, la carte des apéritifs, les ardoises et les chevalets.

Les établissements référencés proviennent du site du Petit Futé (<https://www.petitfute.com/>).

↪ Coût annoncé Petit Futé: €, €€€ (€ exclus)

↪ Type de restaurant selon le Petit Futé

↪ Type de cuisine : \* *Cuisine régionale française* (inclut les catégories Petit Futé telles que « Bouchon lyonnais, crêperie, restaurant alsacien, restaurant aveyronnais, restaurant basque, etc. » )

\* *Cuisine traditionnelle française* (inclut les Bar à huîtres, bistrot et brasserie, restaurant bio, restaurant de fruits de mer et poissons, restaurant de viande, restaurant Fusion et cuisine internationale; etc.)

## Profil des établissements :



### Restaurants à table

Restaurants indépendants

Restaurants chaînés

- Restaurants français hors pizzeria ou cuisine du monde
- Restauration rapide exclus
- Restaurants étoilés exclus
- Etablissements référencés sur le site internet du Petit Futé
- TMR à approcher > 20€ en régions et >30€ à Paris
- Maximum 1 établissement chaîné par région



### Hôtels avec restaurant

- Etablissements « 1 étoile » et « 5 étoiles » exclus



### 36 Bars à vin (BAV)

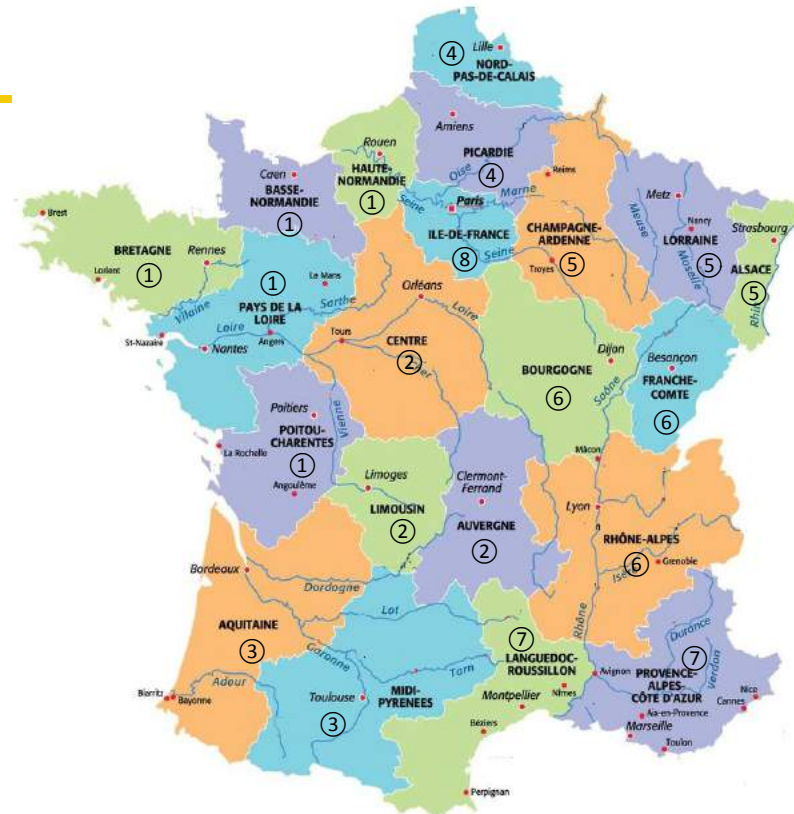
Uniquement à Paris

- Relevés uniquement dans Paris (1<sup>er</sup> au 20<sup>ème</sup> arrondissement)

**Attention !**  
L'analyse de l'offre en bar à vin fait l'objet d'un autre dossier spécifique

# Répartition géographique des établissements relevés

Aire urbaine	Restaurant indépendant	Hôtel-Restaurant	Restaurant chaîné	BAV	TOTAL QUOTA 2019
Aix-Marseille	42	11	3	0	56
Amiens	14	3	2	0	19
Angers	14	3	1	0	18
Angoulême	4	1	1	0	6
Avignon	12	1	2	0	15
Bayonne-Biarritz	13	3	2	0	18
Besançon	12	2	3	0	17
Béziers	8	3	2	0	13
Bordeaux	35	9	8	0	52
Brest	10	3	1	0	14
Caen	17	3	3	0	23
Clermont-Ferrand	13	3	2	0	18
Dijon	18	3	3	0	24
Grenoble	24	4	4	0	32
La Rochelle	9	2	0	0	11
Le Mans	10	2	3	0	15
Lille	34	4	7	0	45
Limoges	15	1	3	0	19
Lorient	7	2	2	0	11
Lyon	80	17	14	0	111
Mâcon	6	1	2	0	9
Metz	9	1	1	0	11
Montpellier	17	5	4	0	26
Nancy	13	2	3	0	18
Nantes	30	4	3	0	37
Nice-Cannes	43	9	3	0	55
Nîmes	10	1	1	0	12
Orléans	9	2	2	0	13
Paris	178	30	31	36	275
Perpignan	7	2	1	0	10
Poitiers	10	3	2	0	15
Reims	10	1	2	0	13
Rennes	21	5	3	0	29
Rouen	20	3	3	0	26
Saint-Nazaire	12	2	2	0	16
Strasbourg	24	4	4	0	32
Toulon	15	5	3	0	23
Toulouse	31	7	7	0	45
Tours	15	3	2	0	20
Troyes	11	2	3	0	16
<b>Total général</b>	<b>882</b>	<b>172</b>	<b>148</b>	<b>36</b>	<b>1238</b>



Les établissements visités se situent dans **40 aires urbaines** dynamiques des 21 ex-régions françaises. Cette répartition inclut des tailles d'agglomération variées.

En respect de la structure proposée dans l'étude de 2016, ces régions ont été regroupées sous les **8 zones suivantes** :

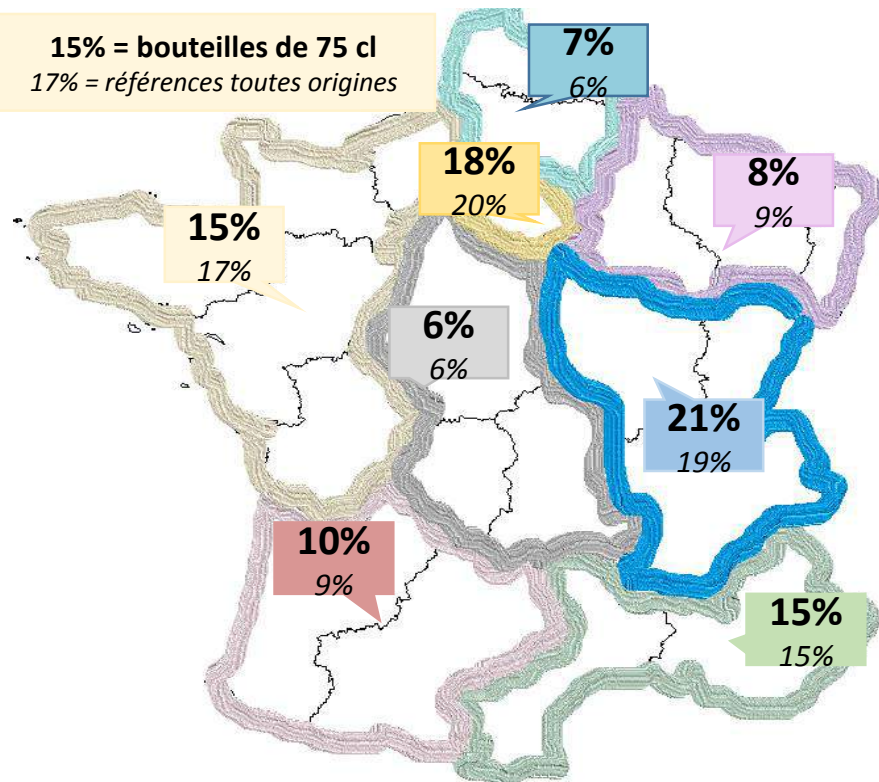
- ① Ouest
- ② Centre-Ouest
- ③ Sud-Ouest
- ④ Nord
- ⑤ Est
- ⑥ Centre-Est
- ⑦ Sud-Est
- ⑧ Ile-de-France

Dans l'aire urbaine « Paris », les Ets. visités se trouvent dans Paris intra-muros (1<sup>er</sup> au 20<sup>ème</sup> arrondissements) et dans cinq départements de la banlieue : 77, 78, 91, 92 et 94.



# Répartition géographique des références relevées

## Répartition géographique des références par zones géographiques



**77 906** références totales relevées\*.  
=> 65 références en moy. par établissement

**46 868** références de vin en bt. 75 cl  
hors Bars à Vin et hors produits à emporter (coffrets, etc...)

**48%** des références sont des vins rouges,  
**31%** sont des vins blancs,  
**10%** sont des vins rosés et  
**9%** sont des vins effervescents  
2% n'ont pas de couleur renseignée.

## Prix moyen et médian par type de contenant et type de vin

Type de contenant	Type de vin	Nombre de références	Part d'offre	Prix médian (€)
Vin tranquille	Verre	15 601	22%	5 €
	Pichet	7 921	11%	11 €
	Bouteille	47 415	67%	34 €
Vin effervescent	Flute	1 577	23%	9 €
	Bouteille	5 113	76%	75 €





## Analyse de l'offre vins en restauration

*La suite du rapport tient compte uniquement de l'offre en restauration à table.*

*(elle exclut l'offre relevée en Bar à Vin (BAV) à Paris, qui fait l'objet d'un rapport à part, que vous pourrez également retrouver sur l'extranet du BIVB)*

  
**BOURGOGNES**  
Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne





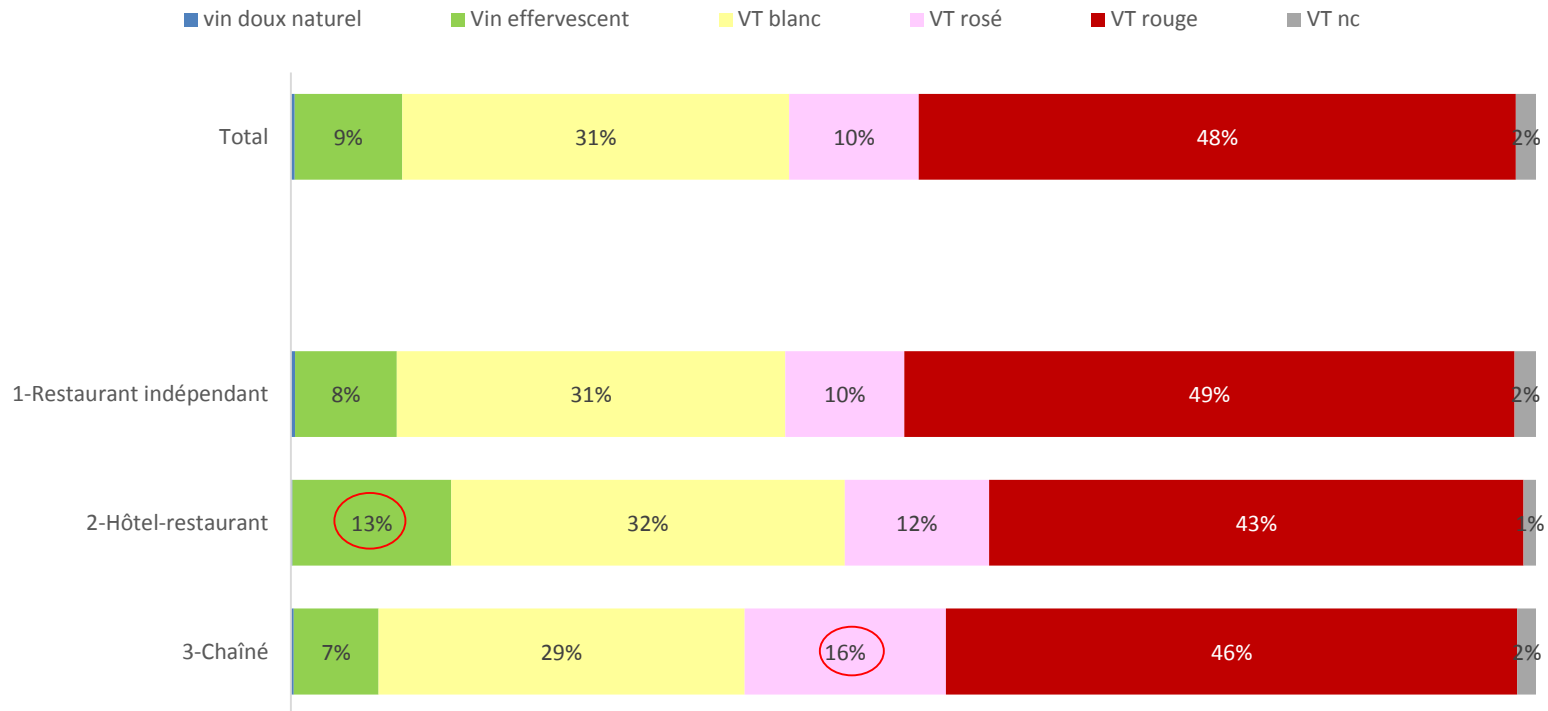
# Répartition de l'offre de vin en restauration par couleur /catégorie, selon le type d'établissement (tous conditionnements)

Les **vins rouges** enregistrent près de la moitié des références de vin relevées.

Les **vins blancs** suivent avec **31%**, les **vins rosés** **10%** et les **vins effervescents** **9%**.

Par type d'établissement, les **hôtels-restaurants** proposent davantage de vins effervescents au détriment des vins rouges. Les **chainés** sont un peu plus tournés vers les vins rosés.

Répartition des références par type d'établissement et par type de vin



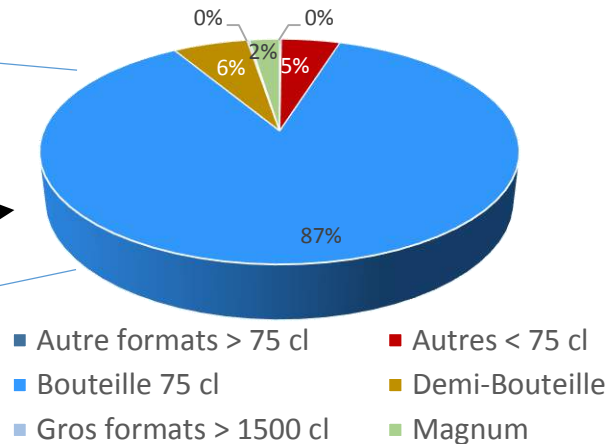
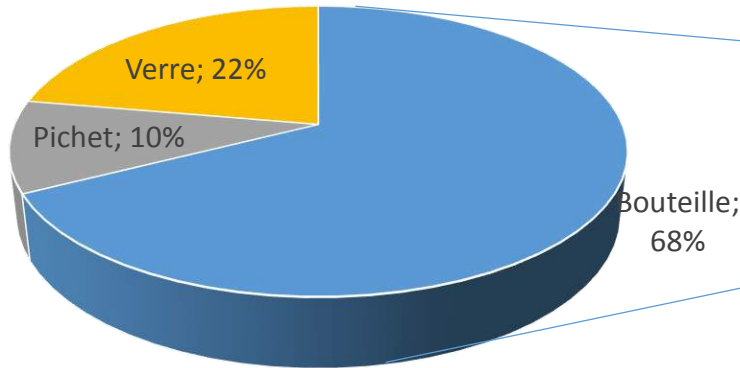
Base : 77 906 références , tous contenants inclus, « sans prix » inclus, mais hors produits à emporter (coffrets, packs, à emporter, etc.)



# Répartition des références relevées en restauration par contenant

- Le contenant **bouteille** représente 68% des références relevées (hors BAV) => très majoritairement en format de 75 cl (87% des bouteilles).
  - Le contenant **verre** représente 22% de l'offre.
  - Les **pichets** pèsent pour 10% => partagés de manière égale entre les pichets de 20 cl (49%) et ceux de 50 cl (51%).
- ↳ A noter la place plus importante du pichet en Ile-de-France (16%).

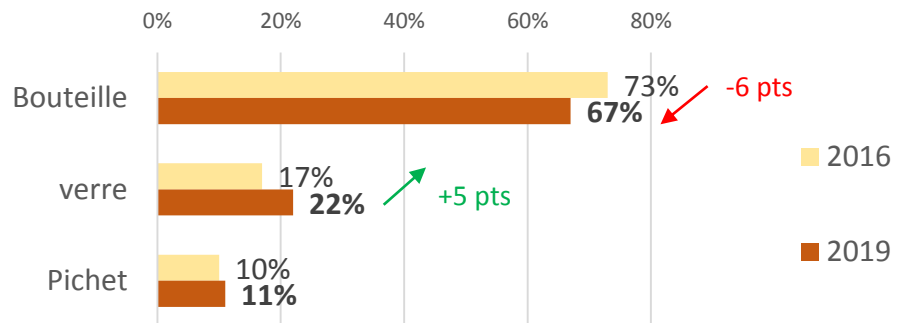
Répartition des références toutes origines confondues par type de contenant



La bouteille est cependant **moins dominante** dans l'offre des restaurants chainés (50%)



Répartition des offres de vins tranquilles par type de contenant en CHR



Base : 77 906 références , tous contenants inclus, « sans prix » inclus, mais hors produits à emporter (coffrets, packs, à emporter, etc.)

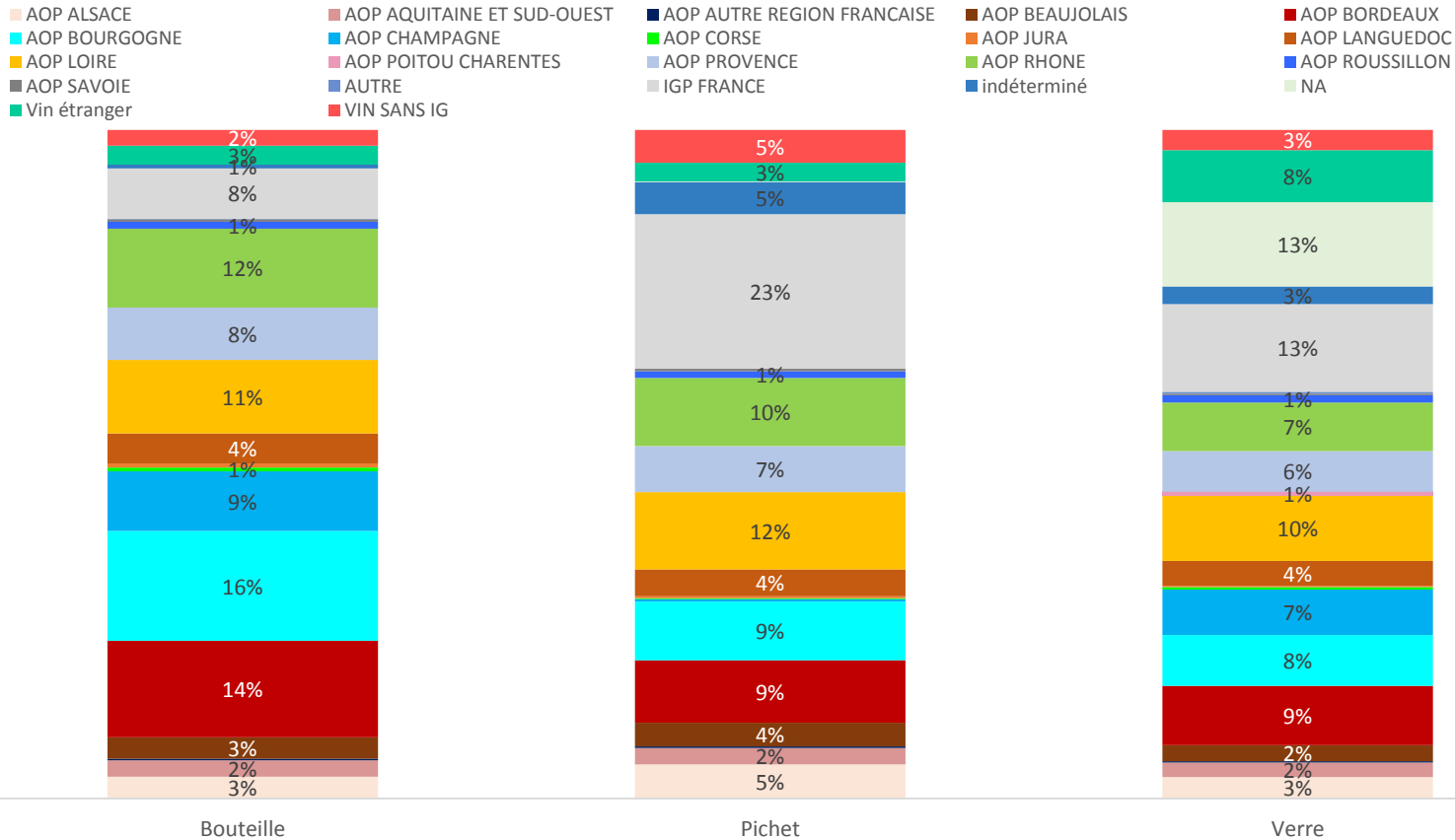


# Part d'offre de vin des vignobles en restauration française, selon le contenant

Dans le contenant **bouteille**, les vins de **Bourgogne** (16%), de **Bordeaux** (14%) et du **Rhône** (12%) ont les parts les plus élevées. Les **IGP France** sont majoritaires dans le contenant **pichet** (23%).

Le contenant **verre** est quant à lui associé à une grande diversité de vignobles. Attention néanmoins, on a une plus grande concurrence des **IGP France** (13%) et des **vins étrangers** (8%).

Part d'offre des vignobles en fonction du type de contenant



Base : 77 906 références , tous contenants inclus, « sans prix » inclus, mais hors produits à emporter (coffrets, packs, à emporter, etc.)

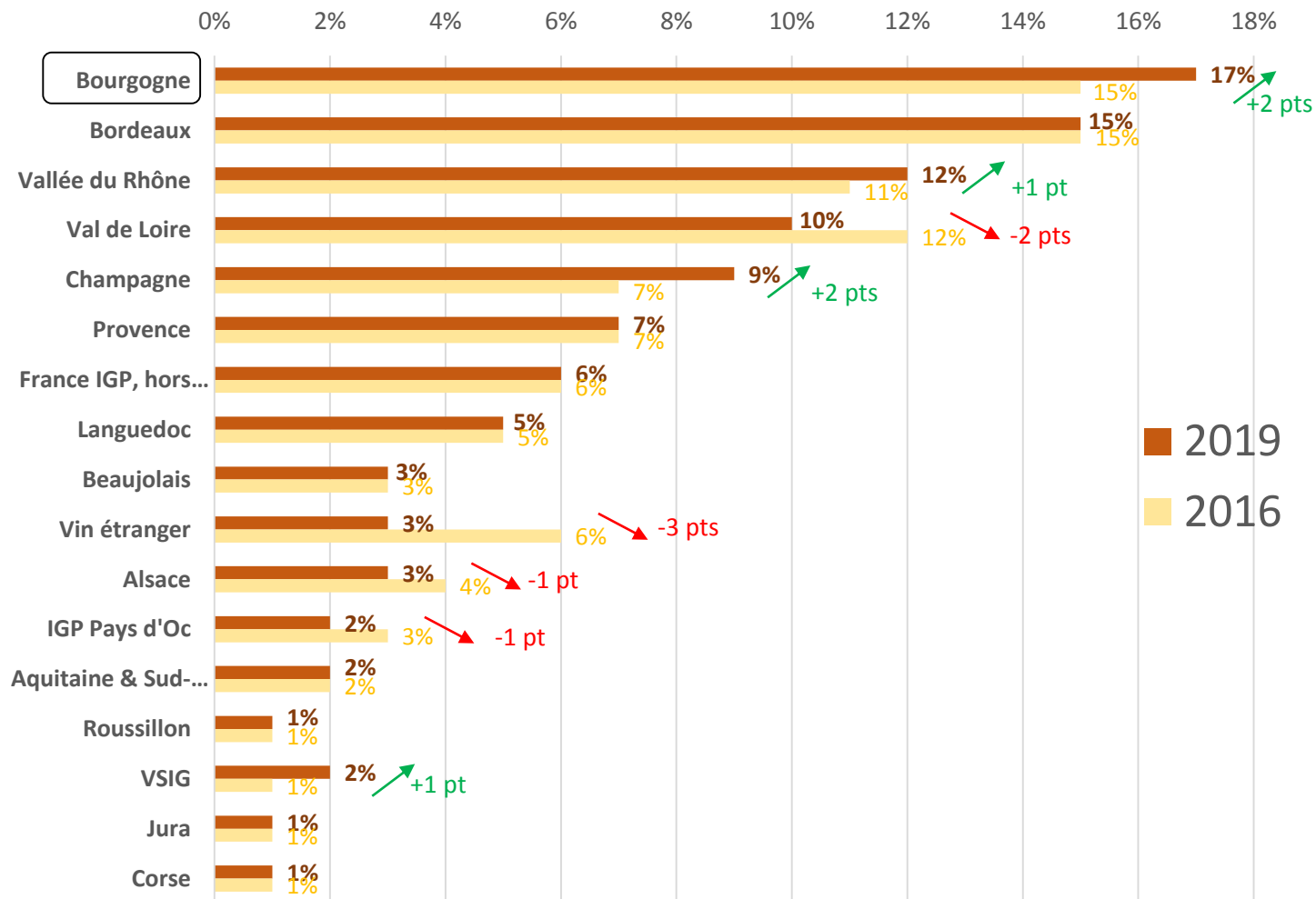




# Part d'offre des vignobles en restauration, tous vins (tranquilles + effervescents) => Uniquement en bouteille 75 cl

**La Bourgogne est le vignoble le plus référencé en restauration française en conditionnement bt 75cl !**

**=> 17% de l'offre** disponible sur le circuit (soit une référence sur 6) ! -> **+2 points / 2016**





Analyse de l'offre  
de **VINS EFFERVESCENTS**  
En restauration française  
en conditionnement 75cl

  
**BOURGOGNES**  
*Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*

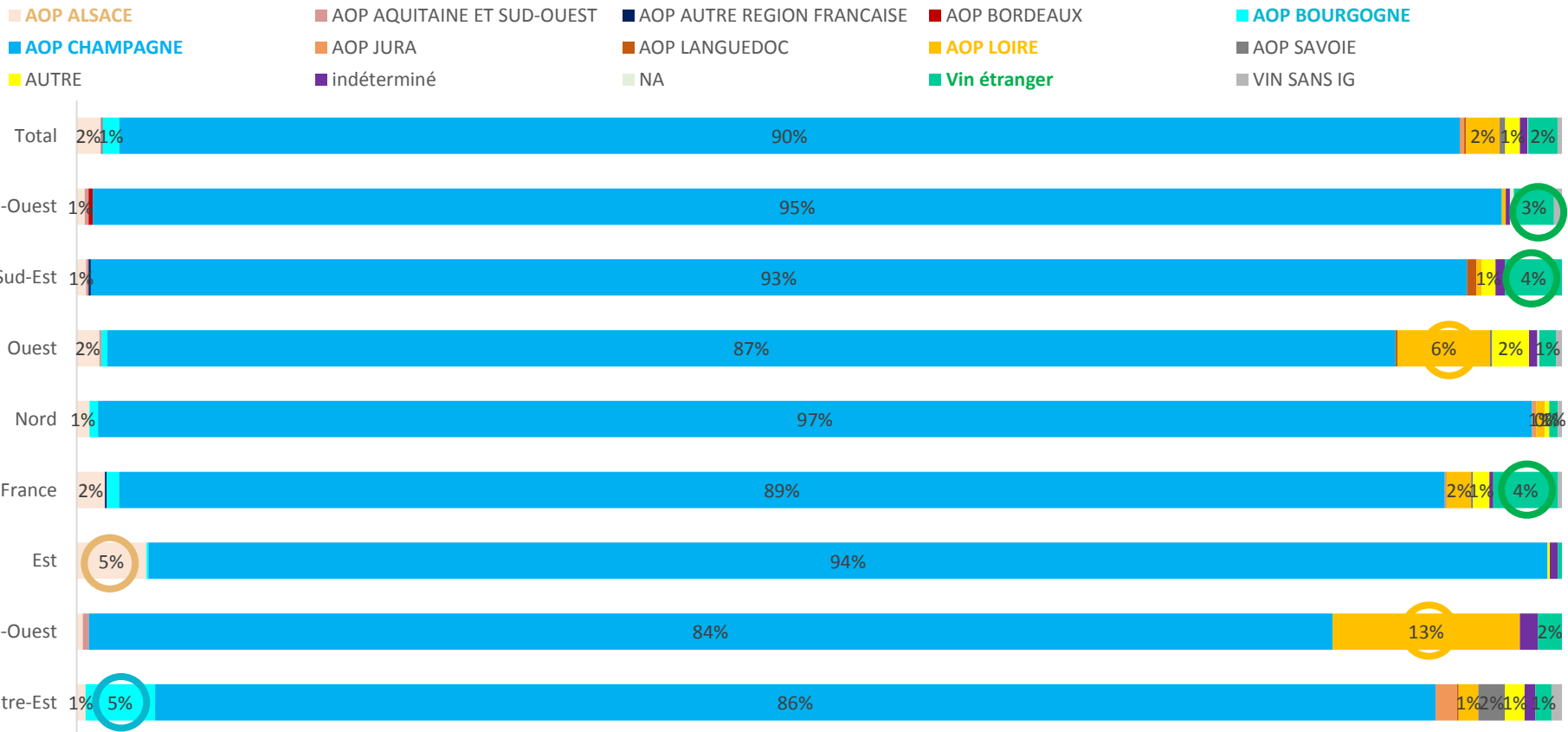




# Part d'offre des vignobles en restauration - Vins effervescents en bouteille 75 cl, selon la zone géographique

Le vignoble de **Champagne** est hégémonique dans toutes les régions françaises (90% des références disponibles au global).  
Le **Crémant de Bourgogne** ne ressort significativement qu'en région *Centre-Est* (5% des références de bulles).  
Les **vins effervescents étrangers** (surtout le **Prosecco**) prennent une place significative surtout en *IDF* et dans le *sud*.

Part d'offre des vignobles en part d'offre par région  
Vins effervescents toutes couleurs confondues en conditionnement 75 cl



Base : 4602 références en vins effervescents en bouteille de 75 cl, hors produits à emporter (coffrets, etc.), références « sans prix » exclus

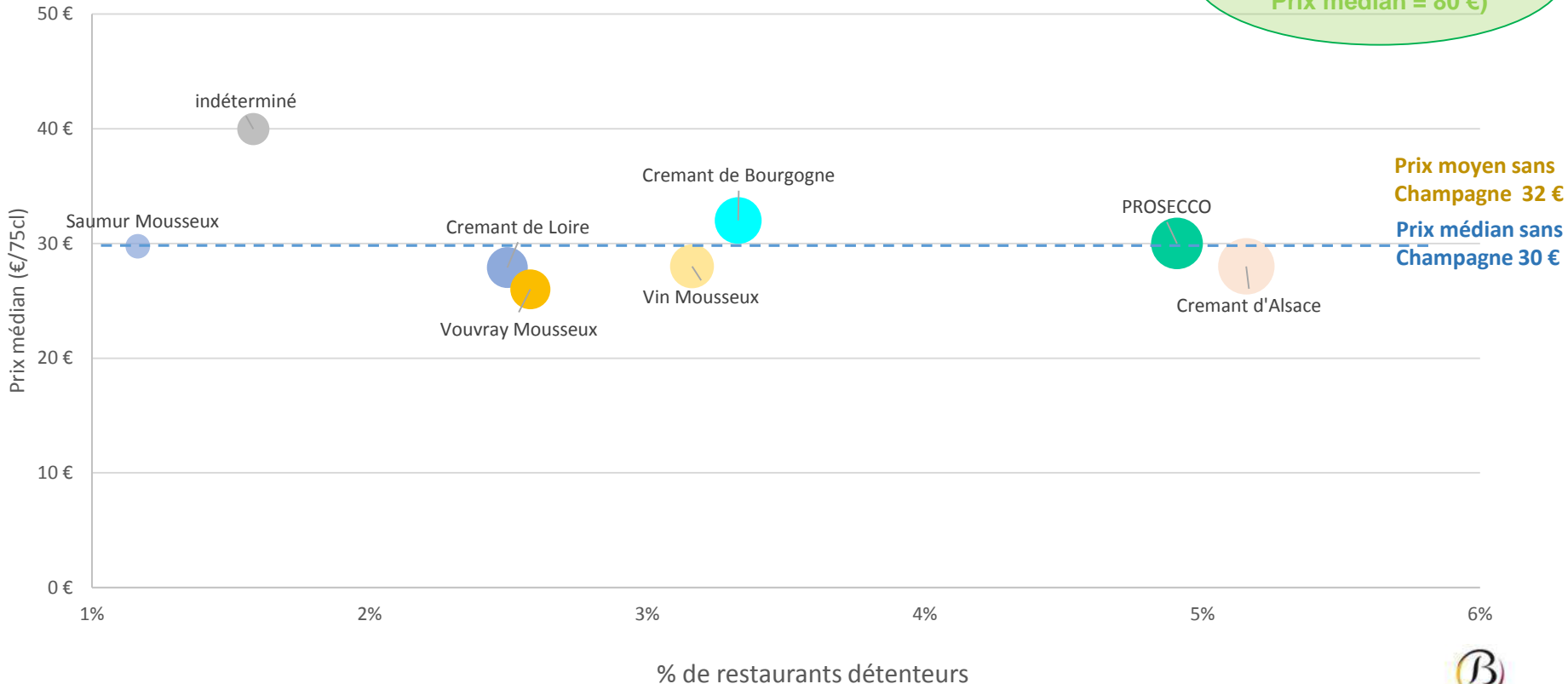


# Positionnement des appellations en restauration - Vins effervescents en bout. 75 cl

## Prix médian VS taux de présence (ZOOM présence > 1 %)

**Champagne** domine largement l'offre effervescente proposée en restaurant (90%), malgré une présence limitée à ¼ des établissements. Les autres appellations ne dépassent pas 5% de présence.  
Le **Crémant de Bourgogne** est moins diffusé que le **Crémant d'Alsace** et le **Prosecco**, mais il est un peu mieux valorisé (prix médian de 32€).

**Positionnement des appellations vins effervescents – format 75 cl**  
(Taille des bulles proportionnelles au nombre de références relevées)



Base : 4602 références en vins effervescents en bouteille de 75 cl, hors produits à emporter (coffrets, etc.), références « sans prix » exclus