



A la suite de ce chapitre, vous devez être capable de :

- Identifier la diversité de la fonction repas.
- Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire.

On s'appuiera essentiellement sur :

- La fonction repas : nutrition, affaire, loisirs
- La structure des offres de repas

L'évolution de la fonction repas.

Le repas et la structure des menus ont évolués en fonction des mutations de la société. La restauration et les chefs de cuisine se sont constamment adaptés aux attentes des clients et aux modes.

I. La fonction repas.

Il existe trois grands types de repas avec trois fonctions différentes :

- Le repas nutrition.
- Le repas détente, loisirs.
- Le repas de famille ou d'affaires.

II. L'évolution de la structure du menu.

1. La structure du menu au XVIII^e et XIX^e siècles.

Au XVIII^e siècle, chez les aristocrates, le nombre de familles (ou gammes) de plats proposés était très important : jusqu'à 10 avec 3 ou 6 plats présents pour chacune d'elles.

Le premier « concept de type restaurant » est ouvert à Paris en 1762 par monsieur Boulanger « le bouillon restorat », puis le premier grand « restaurant » est ouvert à Paris en 1782 par Antoine Beauvilliers (avec cependant moins de gammes et plats qu'auparavant).

2. La structure du menu au XX^e et XXI^e siècle.

En 1936, avec l'apparition des congés payés et le développement de l'automobile, la restauration des terroirs se développe en provinces (menus simples (entrée, plat, dessert), et plats du jour).

A la fin de la 2nde Guerre mondiale jusqu'à nos jours, avec l'essor de la société de loisirs, les concepts de restauration se multiplient. Aussi le repas se déstructure au profit du snacking.

III. L'évolution de l'offre repas.

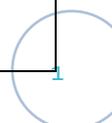
1. Le développement des formules

Outre l'offre « entrée, plat, dessert », il existe de nombreuses formules :

Plat du jour	Menu à choix fixe	Menu à choix variable	Menu à la carte	Buffet à volonté	Plateau repas	Planche	Monoproduit
--------------	-------------------	-----------------------	-----------------	------------------	---------------	---------	-------------

2. La multiplicité des modes de consommation

- A table
- A emporter
- Livré



Les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur la restauration.

I. Les conséquences sur l'offre commerciale.

Fonction repas	Nutrition	Loisirs, détente.	Affaire, famille.
Offre commerciale adaptée	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration rapide • Street-food • Cafétéria (îlots, cuisine ouverte) • Repas livré, emporté • Buffet à volonté • Distributeur automatique 	<i>Restauration à thème autour de :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Exotisme / pays / ethnie • Un produit • Une technique culinaire • Un loisir 	<i>Type de restauration :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomique • Brasserie de luxe • Traditionnelle • D'hôtel

II. Les conséquences sur la production culinaire.

La production culinaire s'est complexifiée et industrialisée avec les changements des habitudes de consommation.

Période	Du XXe siècle à 1970	A partir de 1970	1974	Les années 1990
Habitudes / Conséquences	Service à table classique → Produits bruts et service en flux tendus	Restauration hors foyer (cafétéria, fast-food, grills) → Produits agroalimentaires	Apparition des frites et steak hachés surgelés	Les types de repas et concepts se multiplient → différents produits agroalimentaires nouveaux modes de production / liaisons

L'évolution des besoins et des attentes des clients.

I. L'évolution récente des attentes du client en restauration.

Période	1950-1973	1973-1990	1990-2008	2008- à nos jours
Attentes du client	Rapport qualité / prix	Rapport qualité / prix / service	Rapport qualité / prix / service / découverte	Rapport qualité / prix / service / découverte / expérience

II. Et demain ?

- Les tendances à l'horizon 2020 ? ... Des cuisines axées sur :

L'authenticité (plat simple), l'éthique (développement durable, circuits courts), la transparence (traçabilité, labels, résultat contrôle d'hygiène), l'équilibre alimentaire (hypocalorique, végétariens, végétaliens, allergènes), la montée en gamme sans pour autant une augmentation des prix.