

Près d'un voyageur sur deux choisira une adresse qu'il connaît déjà

À la veille des annonces concernant la deuxième phase du déconfinement, les Collectionneurs, communauté de restaurateurs, hôteliers et voyageurs, présentent les intentions des voyageurs concernant l'hôtellerie et la restauration selon une étude menée auprès de 1130 voyageurs français de la communauté des Collectionneurs du 21 au 28 avril 2020 (voir l'infographie jointe).

➤ Une adresse déjà connue, premier critère de choix de sa destination

Suite à la crise sanitaire liée au COVID-19, si 80% des voyageurs estiment les mesures d'hygiène imposées aux établissements comme rassurantes, ces mesures, en elles-mêmes, seront un nouveau critère de choix de la destination uniquement pour 28% des voyageurs. En effet, pour 46% des voyageurs le nouveau critère de choix principal sera de déjà connaître l'adresse où ils séjourneront.

« L'hôtellerie indépendante haut de gamme, de petite à moyenne capacité, emmenée par des propriétaires passionnés, souvent depuis plusieurs générations, est une hôtellerie de proximité. Les rencontres entre hôteliers et voyageurs sont la clé de voûte de ces adresses et les belles histoires d'amitié sont nombreuses. À l'heure où les voyageurs rechercheront une adresse où ils se sentent en confiance, ces adresses humaines, où ils auront déjà séjourné, sauront se montrer rassurantes. »

Xavier Alberti, PDG les Collectionneurs

➤ En France, destination plébiscitée, une hôtellerie indépendante qui s'organise

Alors que fin avril, les informations concernant la possibilité de se rendre à l'étranger cet été n'étaient pas encore connues, 83% des voyageurs interrogés désignaient la France comme la destination privilégiée pour leur prochain voyage.

Côté hôteliers, après avoir fermé pendant le confinement, les professionnels membres de la communauté, soucieux de prendre le temps d'organiser l'accueil des voyageurs dans les meilleures conditions, réouvrent au fur et à mesure. Fin juin, en France, c'est une adresse hôtelière sélectionnée par les Collectionneurs sur deux qui aura de nouveau ouvert ses portes aux voyageurs.

« Si le secteur reste en attente des annonces concernant la seconde phase de déconfinement - un hôtelier sur deux de notre communauté n'a pas encore arrêté sa date de réouverture - les adresses hôtelières qui réouvrent ont adapté leurs services ou développé de nouvelles offres (pique-nique dans leurs parcs, privatisation de tout ou partie de la maison ...) pour être prêtes à recevoir les voyageurs dès juin.

Exception notable à cette réouverture importante avant l'été, Paris, qui devrait attendre septembre pour voir un grand nombre des établissements hôteliers rouvrir, avec l'ouverture des grands pôles d'attraction de la capitale et le retour attendu d'une clientèle internationale. »

Xavier Alberti, PDG les Collectionneurs

➤ Une réouverture attendue des restaurants

Concernant la restauration, les voyageurs sont 77% à affirmer vouloir renouveler leur réservation prise avant le confinement. Pour 50% d'entre eux celle-ci interviendra entre 15 jours et un mois après la réouverture.

Le goût des Français pour la gastronomie ne se dément pas : 90% iront au restaurant pour le plaisir et leur façon de sélectionner leur restaurant ne changera pas pour 71% des voyageurs.

Pour les 29% qui modifieront leurs critères de choix, au-delà des attentes sur les mesures sanitaires liées à la pandémie, il apparaît que la crise sanitaire a également eu un impact sur leur volonté de choisir une cuisine soucieuse de l'origine des produits. Ainsi, ils seront désormais **plus attentifs à sélectionner une adresse utilisant des produits locaux issus de circuits courts**. Un critère qui résonne pour les Collectionneurs dont les restaurateurs distingués par une Table Remarquable s'engagent à valoriser au maximum leur territoire et les produits locaux, notamment en citant sur leur carte au minimum 3 producteurs ou origines de leurs produits, en renouvelant leur carte plusieurs fois par an pour suivre les saisons et en travaillant un minimum de 90% de produits frais.

« Autre signe de l'attente des Français pour retrouver leurs restaurants préférés, le succès de la vente à emporter au sein des tables gastronomiques. Avec la crise sanitaire et l'obligation de fermeture, près d'un tiers des chefs de notre communauté distingués par une Table Remarquable se sont réinventés et ont proposé de la vente à emporter ou de la livraison. Ce nouveau service, même s'il ne permet pas de garantir la rentabilité de l'établissement, a rencontré pour la majorité d'entre eux un beau succès démontrant un attachement tant à leur cuisine qu'au plaisir de savourer un plat de chef »

Xavier Alberti, PDG les Collectionneurs

À propos des Collectionneurs

Les Collectionneurs, présidés par Alain Ducasse, rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2020, 585 adresses de restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées en Europe par les Collectionneurs. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les Collectionneurs se retrouvent sur lescollectionneurs.com

Chiffres clés

- ⇒ **En 2020, les Collectionneurs ont sélectionné 585 adresses dans 16 pays :**
 - 365 en France
 - 220 à l'international dont
 - 100 en Allemagne
 - 73 en Italie
 - 20 en Autriche

- ⇒ **En France, les Collectionneurs proposent une sélection de**
 - 202 hôtels-restaurants
 - 85 restaurants
 - 50 hôtels
 - 28 maisons d'hôtes

- ⇒ **Parmi leur sélection, les Collectionneurs ont distingué 268 Tables Remarquables**
 - 11 Tables d'Excellence
 - 82 Grandes Tables
 - 175 Bonnes Tables

Contact Presse

Elsa Bergamo - 01 78 94 78 32/ 06 59 22 12 23 – ebergamo@lescollectionneurs.com