

## Les Français vont-ils au restaurant ?

### Transcription

**Agnieszka Kumor :**

Mais alors, comment se porte-t-elle, cette gastronomie française ?

Côme de Chérisey, directeur de la rédaction et directeur général du guide *Gault et Millau*.

**Côme de Chérisey :**

Aujourd'hui, il y a plus de cent-vingt mille restaurants en France. La restauration rapide a beaucoup de succès, manger pour 8, 10, 12 euros.

Le très haut de gamme a beaucoup de succès, plus de 300 euros, parce qu'il y a une clientèle internationale, une clientèle mondiale ou des Français qui se disent : « Je casse ma tirelire et je vais faire le repas de ma vie, ça va être exceptionnel. »

Et puis, entre les deux, vous avez un peu un ventre mou du marché qui est, lui, en difficulté.

À contrario, des jeunes chefs -30-35 ans - 40 ans qui ont tout compris des nouvelles attentes du public, proposent des restaurants sans nappes, avec du personnel de salle qui est jeune, habillé de manière décontractée, avec plutôt du vin au verre à un prix raisonnable, le tout avec modération mais avec plaisir.

Donc c'est un lieu de découverte. Toutes ces formules-là se portent remarquablement bien.