

# La pause-déjeuner 2.0 à la portée de tous

par **capliez\_cyril**  
lundi 12 septembre 2016

Les études le montrent : la pause-déjeuner reste un moment sacré pour une très grande majorité de salariés. Et pas seulement pour se restaurer et recharger ses batteries. Cette coupure rituelle est aussi l'occasion de partager un moment avec ses collègues, d'échanger, de nouer des liens de convivialité. Immuable, la pause-déjeuner connaît pourtant depuis quelques années d'importantes mutations. La crise économique a évidemment produit ses effets, en pesant sur le budget du consommateur. Mais les bouleversements vont au-delà de ces aspects purement financiers.

Autrefois prépondérant, le souci de quantité a laissé la place à la sélection, gage selon les consommateurs de plus de qualité. Les crises sanitaires de ces dernières années ont renforcé les impératifs de traçabilité mais aussi fortement modifié la relation du consommateur aux produits. Dans les restaurants d'entreprises, les salariés vont privilégier une offre moins large mais mieux choisie, plus souvent renouvelée, plus variée. La proximité du lieu de production devient aussi une préoccupation.

Mais le consommateur n'est pas avare de paradoxes. Ce souci d'équilibre n'empêche pas une explosion de la restauration mono-produit (burgers, pâtes, salades...) souvent servie en mode rapide. Les Français en sont de plus en plus friands. Selon les Echos Etudes, entre 2003 et 2013, le nombre de points de vente de restauration rapide a triplé en France pour atteindre 39.000. Même les chaînes historiques que l'on pensait intouchables sont concernées par cette nouvelle concurrence au point de devoir adapter elles-aussi leurs offres.

Enfin, l'arrivée dans la vie active de nouvelles générations, Y ou Millennials, apporte de nouvelles pratiques. Plus courte, la pause-déjeuner de ces jeunes actifs, nés avec une connexion internet permanente, se distingue de celle de leurs aînés. L'utilisation des nouvelles applications de livraison de repas au bureau ou au domicile chamboule aussi toute la chaîne de la restauration.

Face à ces défis, les spécialistes de la restauration et de la pause-déjeuner se doivent d'innover. La création de nouveaux menus adaptés à ces demandes sont évidemment une première réponse évidente. L'usage des nouvelles technologies en sont une autre.

Pré-commander et réserver son repas, choisir ses menus, faciliter le paiement électronique, réduire le temps d'attente, fidéliser le consommateur, deviennent des services incontournables. L'innovation peut aller plus loin encore, en proposant par exemple des solutions de connexion pour permettre aux consommateurs de travailler ou de faire ses achats pendant son déjeuner. Des services de conciergerie peuvent également agrémenter la traditionnelle pause-déjeuner. Et la rendre encore plus utile.