

*made in*  
**LOUISE**

# Food & Beverage dans l'hôtellerie

## Chiffres clés & tendances

*made in*  
**CATHERINE**



AZORES  
*Fogo*  
ECOLOGGE



# Nos espaces Food & Beverage



**Le Café**  
*Made in  
Catherine*



**Le Petit-  
Déjeuner**  
*Made in Louise  
Made in  
Catherine*



**Le Bar**  
*Made in  
Louise*

*made in*  
**CATHERINE**  
**LOUISE**



**N°1 et 2 sur TripAdvisor**



**Tripadvisor**

### **Le F&B est un levier émotionnel fort**

- Moment de plaisir immédiat : Un impact direct sur la perception globale du séjour

### **Un des seuls moments “tangibles” de l’expérience**

- Contrairement à la chambre (attendue), le F&B surprend ou déçoit

### **Un accélérateur de satisfaction... ou de frustration**

- Petit-déjeuner = souvent le dernier souvenir



# Le rôle du F&B dans la performance hôtelière

20-  
30%

du chiffre  
d'affaires

Part du F&B dans un  
hôtel standard

40-  
50%

dans les resorts

Hôtels lifestyle et  
destinations

72,9%

marge brute  
chambres

Département le plus  
rentable



Le F&B est un **moteur majeur d'expérience client et de différenciation** – bien au-delà de sa seule rentabilité.

# Un marché en forte expansion

**+6% / an**

Croissance annuelle moyenne du marché mondial  
F&B hôtelier

Portée par les **expériences culinaires**, la reprise du  
tourisme et les concepts innovants.



# Performance et défis de rentabilité

**~27,8 %**

Marge opérationnelle brute moyenne  
du F&B hôtelier

**+34%**

Coût de la matière première depuis  
2020 en Europe

**+ 10% à 15%**

Coût du staff en Europe depuis 2020

Les coûts de main-d'œuvre et  
d'approvisionnement restent des  
leviers critiques à optimiser.

Sources : JLL, CRE Daily,  
Eurostat, Financial Times



AVANTAGE COMPÉTITIF

# La restauration comme levier d'attractivité



**+6,7% d'occupation**

Pour les hôtels dotés d'un restaurant réputé

**Perception client**

Une offre F&B forte améliore  
significativement les avis et la fidélisation

**Marketing intégré**

Le restaurant devient une vitrine et un outil de  
notoriété

Sources : JLL Hospitality Research



# Les tendances qui transforment le F&B hôtelier



## Expériences immersives

Rooftop bars, événements gastronomiques, dining expérientiel



## Cuisine locale & authentique

Produits de saison, circuits courts, recettes traditionnelles



## Alimentation saine

Menus végétaux, produits bio, cuisine équilibrée



## Restaurants destinations

Attirent clients locaux et voyageurs – au-delà des seuls résidents

Sources : McKinsey, Hospitality Industry Reports, Malou Food Trends

# The Alchemist - Danemark

- Mapping vidéo, son, narration
- Thèmes sociaux, écologiques, philosophiques



# The Icehotel - Suède

- Dîner dans un environnement glacé
- Vaisselle, tables, décor : tout en glace
- Cuisine nordique adaptée au froid



# Sublimotion - Ibiza

- VR, projections 360°, interactions digitales
- Chaque plat = un univers (espace, mer, etc.)



**Questions ?**