

LES HABITUDES DE RÉSERVATION AU RESTAURANT

FOCUS SUR LA NOUVELLE AQUITAINE

Avant la réservation

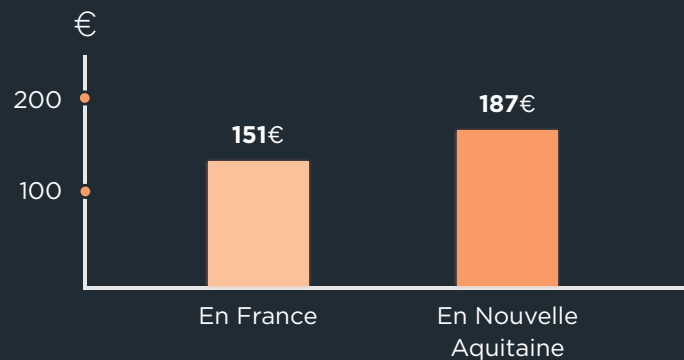
 NOMBRE DE JOURS ENTRE LE MOMENT DE LA RÉSERVATION ET LE JOUR DU REPAS



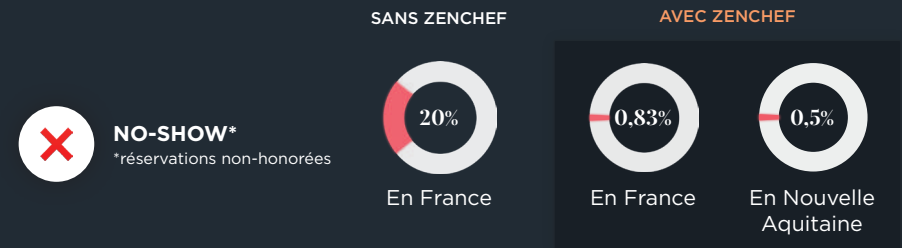
 NOMBRE MOYEN DE COUVERTS PAR RÉSERVATION

4 en Nouvelle Aquitaine **ET** en France

 MONTANT MOYEN DEMANDÉ EN GARANTIE POUR UNE RÉSERVATION



Après la réservation



47% des clients écrivent un commentaire après un SMS/email de demande d'avis, suite à une réservation

 LES 3 MOTS-CLÉS LES PLUS UTILISÉS DANS LES AVIS VÉRIFIÉS RECUEILLIS VIA ZENCHEF



 LES RESTAURANTS LES MIEUX NOTÉS (sur plus de 900 avis vérifiés)

MILES
Bordeaux 4,7/5
★★★★☆

L'OISEAU BLEU
Bordeaux 4,6/5
★★★★☆

LE CONFIDENTIEL
Bordeaux 4,4/5
★★★★☆



SPÉCIAL NOUVELLE AQUITAINE

DOSSIER DE PRESSE

Comment les restaurants se développent grâce au digital ?

BORDEAUX, NOUVELLE CAPITALE DE LA GASTRONOMIE

Bordeaux et sa métropole connaissent un dynamisme démographique très favorable et s'inscrivent parmi les régions les plus attractives de France. Un TGV flambant neuf reliant Paris amène un flot de touristes (+7% de nuitées entre 2016 et 2017) qui **viennent aussi grossir les cahiers de réservation des restaurateurs**. Les vignobles de renom aux alentours, la nouvelle Cité du Vin mais aussi l'installation de grands chefs étoilés comme Pierre Gagnaire ou le récent auréolé Philippe Etchebest dynamisent la scène culinaire bordelaise et augmentent **son intérêt comme destination gastronomique française pour la population hexagonale mais aussi étrangère**.

LES RESTAURATEURS REPRENENT LA MAIN SUR LEURS RÉSERVATIONS



Une conjoncture favorable qui incite fortement les entrepreneurs de la restauration à **vouloir mieux communiquer, notamment sur le web, afin de remplir leurs cahiers de réservations de clients à la recherche de nouvelles expériences gustatives uniques**. En Nouvelle Aquitaine, plusieurs restaurateurs à la tête de brasseries, tables gastronomiques et autres concepts de restauration ont décidé d'utiliser ces leviers pour développer leurs affaires. **Près de 200 d'entre eux ont choisi le logiciel Zenchef pour être accompagnés dans leur mutation digitale afin de simplifier la prise des réservations, de limiter les no-shows, véritables cauchemars des restaurateurs, mais aussi d'améliorer la notoriété en ligne de leurs établissements**.

À L'OISEAU BLEU, ON A ABANDONNÉ LE CAHIER PAPIER POUR UNE PLATEFORME DIGITALE PLUS PRATIQUE

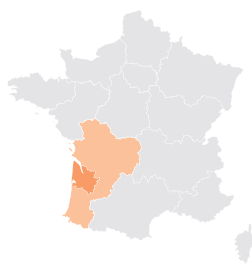
C'est le cas par exemple de Sophie et Frédéric Lafon, restaurateurs à la tête de L'Oiseau Bleu à Bordeaux. Dans la famille, monsieur gère la cuisine quand madame s'occupe de la salle et de la communication digitale du restaurant. Mais c'est à deux qu'ils ont choisi de souscrire à Zenchef en août 2015 pour simplifier leur vie de restaurateurs. **"Je ne transporte plus partout où je vais mon gros et lourd cahier de réservation et toutes les informations sont plus lisibles pour l'ensemble de l'équipe"**, confie Sophie, la maîtresse de maison, sur la devanture de laquelle brille la plaque de Maître Restaurateur. **"Avant, nous prenions nos réservations sur un agenda professionnel, maintenant c'est uniquement en ligne**. Je les valide sur ma tablette, si je suis au restaurant, sur mon téléphone, si je suis à l'extérieur ou en déplacement. Et, quand le client reçoit un message de confirmation de sa réservation, cela donne du sérieux à notre entreprise."

LE RESTAURANT BÉNÉFICIE D'UNE MEILLEURE VISIBILITÉ

Les restaurateurs apprécient également la création automatique d'un fichier clients au fil de la prise de réservation. **“Il est très important pour nous afin de communiquer toute l'année avec nos clients, notamment via la fonctionnalité d'envoi des newsletters.** Il serait difficile de le faire seule, sans la technologie de Zenchef”, ajoute l'épouse Lafon. Si au départ, le couple n'était intéressé que par le module de réservation, ils ont aussi décidé d'offrir un lifting à leur site internet en adoptant un des 16 modèles développés par les designers de site internet de Zenchef. **“C'est super simple, très fonctionnel : je peux changer les informations et le menu facilement.”** La visibilité est aussi renforcée grâce à la publication d'avis 100% vérifiés sur le site du restaurant. **“Ces avis apportent de la crédibilité à notre établissement. Nous pouvons mieux contrôler ce qu'il se dit sur notre travail mais aussi répondre de manière plus réactive.”**



NOMBRE DE RESTAURANTS ÉQUIPÉS DU LOGICIEL ZENCHEF



130
en Gironde
200
en Nouvelle Aquitaine
3600
en France et en Europe

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE

PROFIL D'UN RESTAURATEUR CONNECTÉ AVEC ZENCHEF

IL FACILITE LA NAVIGATION ET LA RÉSERVATION DES INTERNAUTES SUR LE SITE INTERNET DE SON RESTAURANT

Toutes les réservations sont concentrées au même endroit pour un gain de temps. 1 Français sur 2 réserve en ligne selon une étude de Food Service Vision.

IL GÈRE SON SERVICE AVEC UN PLAN DE SALLE DIGITAL

Les réservations de son cahier digital sont glissées automatiquement sur les tables virtuelles pour avoir une vision plus rapide de l'organisation du service.

IL SUIT L'E-RÉPUTATION DE SON RESTAURANT AVEC UNE PLATEFORME DE GESTION DES AVIS

Les commentaires constituent des outils de référencement et de gestion interne importants pour un restaurant. S'ils peuvent être 100% vérifiés, ils deviennent alors un puissant levier de recommandation.

ILS GÈRENT LEURS RESTAURANTS AVEC ZENCHEF EN NOUVELLE AQUITAINE

« 3 ans déjà que l'outil Zenchef est en place au Vieux Moulin....et aujourd'hui comment faire sans ? Impossible ! Trop bien ! **Un vrai gain de temps sur les réservations avec la mise en place d'un fichier clients très utile.**»

SÉBASTIEN LAY • Chef propriétaire au restaurant Le Vieux Moulin à Chabanais (16)
www.levieuxmoulin-chabanais.com

« Zenchef est unique pour plusieurs raisons : le fait de **ne pas avoir de commissions au couvert**, d'avoir son propre fichier clients, des avis certifiés ainsi que des rapports humains et personnalisés. »

JULIEN CRUÈGE • Chef propriétaire du restaurant Julien Cruège à Bordeaux (33)
www.juliencruège.fr

VIVIEEN DURAND ET ARNAUD ENJALBERT
Chef et maître de salle au restaurant étoilé Le Prince Noir* à Lormont
[Témoignage à retrouver sur le blog de Zenchef](#)

Des soutiens officiels en Nouvelle Aquitaine

PHILIPPE LOISEAU, VICE-PRÉSIDENT CCI BORDEAUX-GIRONDE

“Nous tenons beaucoup au bien-être de nos restaurateurs qui sont indispensables dans le territoire. Sans restaurants, il n’y a pas de vie. Tous les restaurateurs qu’on va former au digital auront un vrai pas d’avance **grâce à Zenchef**. Le restaurateur va pouvoir se concentrer exclusivement sur son métier de restaurateur tout en enrichissant son fichier clients et organisant au mieux leur accueil.”

MARIBEL BERNARD, CONSEILLÈRE MUNICIPALE DÉLÉGUÉE POUR LE COMMERCE À LA MAIRIE DE BORDEAUX

“La ville de Bordeaux attache beaucoup d’importance à tous ses restaurateurs, à ses restaurants. Nous sommes labellisés French Tech, nous avons énormément d’entreprises digitales installées dans la ville, c’est un nouveau moyen de faire du commerce. Je suis très heureuse que Zenchef soit venue, après Lille et Lyon, s’installer à Bordeaux, ça veut dire que Bordeaux véhicule une image de dynamisme à laquelle nous sommes très attachés.”

[VOIR LA VIDÉO DU LANCEMENT DE ZENCHEF À BORDEAUX](#)

À PROPOS DE ZENCHEF :

Zenchef (anciennement 1001 Menus) est une start-up française, créée en 2011 par Xavier Zeitoun, Thomas Zeitoun et Julien Balmont. Véritable incarnation de la French Tech, elle a comme principale mission d'aider les restaurateurs indépendants grâce à un outil performant et innovant qui leur permet :

- d'attirer plus de clients grâce à un site web de qualité,
- d'obtenir plus de réservations en direct sans intermédiaire,
- d'améliorer leur réputation en maîtrisant leurs avis en ligne,
- de faire revenir leurs clients plus souvent sans y passer trop de temps.

ZENCHEF C'EST :

- + de 50 collaborateurs à Paris, Lille, Lyon, Strasbourg, Bordeaux et Marseille
- + de 3600 clients en France et en Europe
- un blog professionnel avec plus de 35 000 visiteurs par mois

PLUS D'INFORMATIONS :

www.zenchef.fr

www.blog.zenchef.fr

Sur Facebook : [ZenchefFrance](https://www.facebook.com/ZenchefFrance)

Sur Twitter : [@ZenchefFR](https://twitter.com/ZenchefFR)

Sur Instagram : [@zencheffr](https://www.instagram.com/zencheffr)

CONTACT :

ANAÏS DIGONNET

Tél. 01 40 41 19 41

communication@zenchef.com