



ACCORHOTELS

Feel Welcome

Etude AccorHotels.com
Paris, le 21 septembre 2017

La découverte de la cuisine locale, véritable pilier du voyage

Les visites culturelles c'est bien, mais ça donne faim ! Les voyages sont bien sûr l'occasion de découvrir l'histoire d'un pays, sa culture, mais ils sont aussi, pour beaucoup, la possibilité de savourer les spécialités culinaires locales parfois surprenantes.

AccorHotels.com, accompagné de l'institut d'études GFK¹, se plonge dans les assiettes des vacanciers pour en dévoiler tous les secrets, selon leur nationalité, leur âge... tout est passé au crible !

Principaux enseignements chiffrés de l'étude :

- 54% : le pourcentage des sondés qui indiquent la découverte des cuisines locales comme un incontournable du voyage
- 48% : des voyageurs déclarent que le petit-déjeuner est le service hôtelier le plus regretté une fois les vacances terminées
- Les visiteurs de nationalité chinoise apprécient quant à eux tout particulièrement de voyager pour découvrir de nouvelles saveurs (pour 66% d'entre eux), mais à contrario ils sont 69% à regretter leurs habitudes alimentaires une fois à l'étranger.

Tester de nouvelles saveurs ? Un incontournable des voyages ! **Pour 54% des personnes interrogées, les découvertes culinaires font partie intégrante du voyage.** Cette approche gourmande du séjour est particulièrement présente chez 61% des 50-65 ans, contre 48% des 18-34 ans. Les millennials manqueraient-ils de curiosité ?

Incontournable France !

Cocorico ! La **destination phare des voyageurs gourmets est la France**. Quand 38% des allemands s'y rendent pour bien manger, 20% des chinois s'attachent à **tester ce qu'ils estiment être d'étranges spécialités** et 14% des anglais pour manger l'incontournable croissant.

Des français un peu trop sûrs de leur patrimoine gastronomique ? 39% d'entre eux considèrent en tout cas l'expérience culinaire comme le premier critère d'un voyage en France, alors qu'en moyenne, les sondés indiquent l'expérience de la gastronomie française comme leur troisième critère de choix, après la visite de la Tour Eiffel et des sites historiques. Des français toujours très portés sur la gastronomie assurément puisqu'à la question de savoir ce qu'ils feraient si on leur donnait 20 000€ pour organiser leur séjour, ils sont plus nombreux que la moyenne (41% vs. 34%) à indiquer qu'ils se rendraient dans un restaurant étoilé.

#passionptitdej

Parmi les services proposés dans les hôtels, **c'est d'ailleurs le petit-déjeuner qui rend les voyageurs nostalgiques : 48% des répondants**, toutes nationalités confondues, **se désolent de ne pas retrouver ce plaisir gourmand lorsqu'ils rentrent chez eux**.

Ici, la différence entre les femmes et les hommes est notable : les premières apprécient, pour 53% d'entre elles, de pouvoir profiter d'un vrai moment de détente avec le petit-déjeuner, contre 43% des hommes.

Sortir des sentiers battus, ou pas

On peut voyager dans le but de s'initier à de nouvelles cuisines tout en regrettant celle de son pays lorsque l'on est loin de chez soi. C'est particulièrement le cas des voyageurs chinois, dont 66% indiquent voyager pour tester des spécialités locales et 69% que leurs habitudes alimentaires leur manquent.

Côté voyageurs européens, la tendance s'inverse puisque 45% déclarent pouvoir passer outre ces habitudes. Le pourcentage est particulièrement élevé du côté des anglais qui sont 36% à ne même pas y penser, *obviously* 😊 Quant aux millennials, l'habitude alimentaire serait-elle une seconde nature ? Ils sont en tout cas 37% à le clamer : oui, leurs habitudes alimentaires leur manquent lorsqu'ils sont en voyage ! Seuls 21% d'entre eux indiquent ne pas du tout y penser lorsqu'ils sont loin de chez eux...

La dernière nouveauté ? Les petits déjeuners en grand by Novotel :

Novotel a repensé son petit-déjeuner avec un nouveau concept « Les petits déjeuners en grand » by Novotel. Parmi les nouveautés:

- ✓ La baguette signée Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France
- ✓ Une sélection de pains spéciaux et cakes
- ✓ Des fruits frais en segment
- ✓ Des eaux aromatisées « fait maison »
- ✓ Une large gamme de thés Kusmi tea
- ✓ Des scones moelleux
- ✓ La gaufre à toaster minute
- ✓ Son oeuf au plat à préparer soi-même, selon son envie
- ✓ Le corner fromage blanc avec toppings
- ✓ Un corner « régional » mettant en avant les spécialités et produits régionaux

AccorHotels a récemment lancé la plate-forme **Restaurants by AccorHotels**². Le but ? Proposer 3 600 établissements aux internautes, avec la possibilité d'en réserver plus de 500 en ligne.

Parmi les derniers restaurants AccorHotels à découvrir :

- ✓ Sous les étoiles, le restaurant à l'esprit bistrot de l'ibis Paris Bastille ;
- ✓ Le 16/9^e, le restaurant bar lounge du Mercure Boulogne ;
- ✓ Le Blossom, nouveau restaurant du Sofitel Paris le Faubourg

>> Retrouvez les détails de ces chiffres clefs dans l'infographie en pièce jointe de ce mail.

¹ Etude en ligne menée par AccorHotels.com avec l'appui de l'institut d'études © GfK 2017 auprès de 5939 hommes et femmes entre 18 et 65 ans qui ont passé au moins une nuit dans un établissement payant (hôtels, chambres d'hôtes, Bed & breakfast, etc) durant les 12 derniers mois. Etude réalisée entre le 27 avril et le 11 mai 2017 en France, Angleterre, Allemagne, USA, EAU, Argentine, Brésil, Chine, Inde et Australie).

² Plateforme Restaurants by AccorHotels : <https://restaurants.accorhotels.com>

À PROPOS DE ACCORHOTELS

Le groupe AccorHotels est un leader mondial dans le domaine du voyage et du lifestyle ainsi qu'un pionnier du digital offrant des expériences uniques dans plus de 4 200 hôtels, resorts et résidences, mais aussi plus de 10 000 résidences privées d'exception dans le monde entier. Fort de sa double expertise d'investisseur et opérateur, AccorHotels est présent dans 95 pays. Son portefeuille comprend des enseignes de luxe de renommée internationale telles que Raffles, Sofitel Legend, SO Sofitel, Sofitel, Fairmont, onefinestay, MGallery by Sofitel, Pullman et Swissôtel, des marques et boutiques hôtels milieu de gamme reconnues que sont 25hours, Novotel, Mercure, Mama Shelter et Adagio, des enseignes économiques très prisées comme JO&JOE, ibis, ibis Styles ou ibis budget, ainsi que les enseignes régionales Grand Mercure, The Sebel et hotelF1. AccorHotels fournit des services innovants aux voyageurs, d'un bout à l'autre de leurs parcours, notamment à travers la récente acquisition de John Paul, numéro 1 mondial des services de conciergerie.

Bénéficiant d'un ensemble incomparable de marques et d'une riche histoire d'environ cinq décennies, AccorHotels, qui s'appuie sur une équipe mondiale de plus de 250 000 femmes et hommes engagés, est attaché à remplir sa mission première : faire en sorte que chaque client se sente - Feel Welcome. Les clients ont accès à l'un des programmes de fidélité hôteliers les plus attrayants du monde - Le Club AccorHotels.

AccorHotels joue un rôle actif auprès des communautés locales où il est implanté et est mobilisé en faveur du développement durable et de la solidarité à travers PLANET 21, un programme complet regroupant les collaborateurs, les clients et les partenaires afin d'assurer une croissance durable.

Accor SA est une société cotée sur Euronext Paris (Code ISIN : FR000120404) et sur le marché OTC aux Etats-Unis (Code: ACRYF).

Pour plus d'information ou effectuer une réservation, rendez-vous sur accorhotels.group ou accorhotels.com. Ou rejoignez-nous et suivez-nous sur Twitter et Facebook.

Contacts Presse

Mélissa Lévine
Responsable Relations Media Digital & Nouveaux Business
Tel : +33 1 45 38 84 76
melissa.levine@accor.com

Martin Cintas
Chargé de communication Corporate
Tel : +33 1 45 38 84 83
martin.cintas@accor.com

