

Pourquoi les Belges vont-ils de moins en moins au restaurant ?

Une nouvelle étude vient de dévoiler une baisse de fréquentation des restaurants par rapport à il y a cinq ans. Mais qu'est-ce qui conduit les Belges à bouder de plus en plus les restaurants ?

SoSoir - Par **Camille Vernin**, Publié le 19 août 2024

En Belgique, aller au restaurant demeure un petit plaisir auquel deux Belges sur trois s'adonnent au minimum une fois par mois. Une nouvelle étude menée par la plateforme de paiement Edenred révèle néanmoins un changement dans nos habitudes de consommation : les Belges dînent moins souvent au restaurant qu'il y a cinq ans. La raison principale ? Leur budget serré qui les pousse à surveiller de près leurs dépenses.

Quand le budget dicte le menu

Pour arriver à cette conclusion, Edenred a interrogé près de 4 099 Belges, afin d'obtenir un aperçu des habitudes culinaires du pays. Ce sondage, axé uniquement sur les restaurants (excluant donc [les friteries](#), sandwicheries et autres options de restauration rapide), montre que la fréquence des sorties au resto a chuté. Sont pointées du doigt l'inflation galopante et la hausse des prix de la restauration, avec 36 % des Belges déclarant avoir un budget pour manger à l'extérieur bien inférieur à celui d'il y a cinq ans. Résultat, on observe une véritable baisse de fréquentation des restaurants. Quant à celles et ceux qui continuent à les fréquenter, le budget moyen par personne demeure conséquent. Comptez environ 40 € par repas. Un Belge sur dix (11%) parvient néanmoins à dépenser moins de 30€, tandis que 14% dépensent jusqu'à 75 € ou plus pour un repas.

Malgré le resserrement de budget, les goûts des Belges, eux, demeurent inchangés. C'est d'abord [la cuisine belge](#) et la gastronomie française qui dominent les assiettes, suivies de près par la cuisine italienne. Une constante de ce côté-là donc depuis plusieurs années. Ce qui change en revanche, c'est l'approche beaucoup plus réfléchie des Belges lorsqu'ils sortent dîner. En effet, puisque le nombre de sorties au restaurant a diminué, la qualité de l'expérience prend d'autant plus d'importance.

La moitié des convives commande deux plats (entrée et plat ou plat et dessert), tandis qu'un quart se contente d'un plat unique. Un autre quart opte pour un repas complet avec trois ou quatre plats. Pour choisir leurs adresses, plus de la moitié des Belges (54%) consultent les avis en ligne pour avoir la certitude de ne pas se tromper et donc louper une expérience de plus en plus coûteuse. On observe aussi que le «doggy bag» est plus tendance que jamais. 43% des Belges n'hésitent ainsi pas à demander d'emporter leurs restes à la maison. En cause : des considérations économiques, mais aussi une volonté affichée [de réduire le gaspillage alimentaire](#).

Un secteur en difficulté

On ne peut néanmoins pas imputer cette hausse des prix aux restaurateurs, dont les coûts liés à l'énergie, aux matières premières et aux charges salariales n'ont cessé d'augmenter. Ainsi, on estime aujourd'hui que 80 % des restaurateurs ne vendent pas leur menu au juste prix. Selon Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie, de nombreux établissements sont donc aujourd'hui en difficulté. Le rapport entre la hausse des coûts et la baisse de fréquentation met sous pression un secteur déjà fragilisé par les crises successives, notamment celle du Covid-19.

En parallèle, une étude de la fédération belge du commerce et des services, Comeos, publiée en novembre 2023, a révélé une tendance similaire. La proportion de Belges qui mangent régulièrement au restaurant est tombée à 43,5 % en 2023, contre 51,3 % en 2019. Ce déclin contraste avec la croissance du secteur de la restauration rapide, dont la part de marché est passée de 9,4 % à 17,1 % sur la même période. Wim Van Edom, responsable des affaires économiques chez Comeos, explique que cette évolution est principalement due à la flambée des prix des denrées alimentaires en 2021 et 2022. *«Avec leur pouvoir d'achat sous pression, les consommateurs se tournent moins vers les restaurants traditionnels et davantage vers les fast-foods, qui sont moins chers»*. Oui, si le plaisir de manger au restaurant reste ancré dans les mœurs, il est aujourd'hui plus réfléchi, plus rare et plus coûteux.

Pour les restaurateurs, l'enjeu est désormais de s'adapter à ces nouvelles attentes, en misant sur la qualité et l'expérience, tout en restant attentifs aux pressions budgétaires qui pèsent sur leurs clients. Ou d'attendre qu'un miracle se produise, c'est-à-dire une intervention volontariste de l'État pour baisser un peu les charges et redonner un peu d'oxygène au secteur.