

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

8 | 2018

Patrimoine et valorisation des territoires de la vigne et du vin

Assortiment et proximité. Les vins locaux dans les cartes des vins des restaurants

Assortment and proximity. Local wines in restaurant wine lists

01 February 2018.

Denis Bories Yves Cinotti

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1375

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1375>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Denis Bories Yves Cinotti, « Assortiment et proximité. Les vins locaux dans les cartes des vins des restaurants », *Territoires du vin* [], 8 | 2018, 01 February 2018 and connection on 14 June 2026. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1375. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1375>

PREO

Assortiment et proximité. Les vins locaux dans les cartes des vins des restaurants

Assortment and proximity. Local wines in restaurant wine lists

Territoires du vin

01 February 2018.

8 | 2018

Patrimoine et valorisation des territoires de la vigne et du vin

Denis Bories Yves Cinotti

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1375

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1375>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Introduction

La carte des vins

Richesse de la production des vins en Midi-Pyrénées

Méthodologie

Résultats et discussion

Conclusion

 Apports théoriques

 Implications managériales

 Limites et voies de recherches

Introduction

- 1 Si le nombre de personnes qui déclarent ne pas consommer de vin a augmenté en France depuis 1980¹, lors d'un repas au restaurant, 59 % des clients déclarent en prendre quasiment toujours². La consommation de vin est considérée par les consommateurs comme une expérience esthétique au même titre que l'analyse d'une œuvre d'art parce qu'elle est source de plaisir (Chartersa et Pettigrew, 2005). Pour ré-

- pondre à la variété de la demande due à l'hétérogénéité des goûts des consommateurs (Combris *et al.*, 1997) et augmenter leur chiffre d'affaires, les restaurateurs se doivent de sélectionner et proposer un large assortiment de vins.
- 2 Gultek *et al.* (2006) ont montré que les touristes apprécient de pouvoir goûter des mets et vins régionaux et que les résidents sont souvent soucieux de manger et boire des produits locaux. En effet, l'intérêt des consommateurs pour les produits locaux est de plus en plus grand (Hardesty, 2009).
 - 3 Sirieix et Remaud (2010) ont interrogé 68 restaurateurs français qui ont déclaré qu'ils cherchent à privilégier les vins locaux, ce qui est moins le cas pour les restaurateurs américains, chinois et australiens (Sirieix *et al.*, 2011). De même, Ørjan Thorsen et Hail (2001) ont remarqué que les restaurants néo-zélandais privilégient les vins locaux. Alors que les vins de Californie sont largement présents dans les cartes des vins des restaurants de San Francisco, les vins de l'État de New York le sont peu dans les restaurants et chez les cavistes de New York malgré les efforts des producteurs (Prezler et Schmit, 2009, p. 1).
 - 4 Les restaurants de la ville de Toulouse, capitale de la région Midi-Pyrénées, qui a attiré 4,95 millions de visiteurs en 2015³, devraient privilégier les vins régionaux. En effet, les restaurants de la Ville rose avec un ticket moyen (addition moyenne payée par un client) modéré auraient intérêt à mettre en avant des vins midi-pyrénéens puisqu'ils sont à proximité de vignobles variés produisant des vins de qualité à prix raisonnables.
 - 5 Le travail présenté ici cherche, dans un premier temps, à déterminer si les restaurants Toulousains privilégient les vins régionaux, ceux d'autres régions françaises ou des vins d'origine étrangère ? Dans un second temps, il s'agira de déterminer si les restaurants de Toulouse avec un ticket moyen modéré privilégient ou non les vins de la région Midi-Pyrénées sur leurs cartes de vins ?
 - 6 L'originalité de cette recherche réside dans le fait que les recherches concernant les cartes de vin se sont principalement intéressées aux restaurants dits « haut de gamme ». (Gil Saura *et al.*, 2008 ; Prezler et Schmit, 2009 ; Berenguer *et al.*, 2009 ; Lockshin *et al.*, 2011 ; Oliveira-

Brochado et Vinhas da Silva, 2014) mais qu'aucune ne s'est focalisée sur les restaurants avec un ticket moyen modéré.

- 7 Après une brève revue de la littérature concernant la carte des vins ainsi que la production vinicole midi-pyrénéenne, la méthodologie employée pour répondre aux questions de recherche sera détaillée. Les résultats de l'analyse de l'échantillon de 98 cartes de vins de restaurants toulousains collectées sur le Web seront ensuite présentés et discutés. Enfin, au vu des résultats de l'étude empirique, les apports théoriques et managériaux ainsi que les limites et les voies de recherches seront commentés en conclusion de cette étude.

La carte des vins

- 8 La carte des vins représente, pour un restaurant, à la fois un instrument de communication et de vente (Bowen et Morris, 1995 ; Manske et Cordua, 2005 ; Gil Saura *et al.*, 2008). Elle aurait aussi pour objectif de développer la culture œnologique des clients (*ibid.*, p. 5). Dans les restaurants gastronomiques, la carte des vins est le moyen, pour la personne en charge de sa construction, de montrer sa personnalité, son savoir-faire et sa qualification. Elle devrait être adaptée à la carte des mets, mais aussi prendre en compte les goûts des clients ainsi que l'offre des fournisseurs. Elle permet d'améliorer la satisfaction des clients, d'augmenter la valeur et le prestige du restaurant. Elle serait le résultat d'un fragile équilibre entre prise en compte de la demande, tradition et prise de risque (*ibid.*).
- 9 La carte des vins est aussi un moyen pour les restaurants de se différencier (Berenguer *et al.*, 2009). Les restaurateurs devraient établir leur carte des vins en tenant compte de leur positionnement (Gil Saura *et al.*, 2008). Cependant, il est difficile d'affirmer un positionnement via la carte des vins lorsque le thème du restaurant n'est pas en lien avec une région vinicole. Ainsi, un restaurant polonais ne peut pas proposer de vin de Pologne. Cependant, il est obligé, en France, de proposer également du vin. *A contrario*, comme le montrera la section suivante, les restaurateurs de la région toulousaine sont situés dans une région vinicole riche et peuvent donc proposer des vins locaux.

- 10 Ainsi, la carte des vins constitue un élément à part entière de l'offre d'un restaurant et ne doit pas être considérée comme un facteur secondaire pouvant être dissocié des autres critères de jugement de la qualité d'un restaurant. Si son importance semble évidente au premier abord, il faut tout de même considérer la complexité inhérente à la constitution d'une carte des vins qui doit répondre aux attentes des consommateurs et être aussi en cohérence avec le positionnement du restaurant.
- 11 En effet, dans un établissement qui ne dispose d'aucune expertise en matière de vin, la complexité et la variété des vins sont à la fois source d'opportunités et d'interrogations pour le restaurateur (Seaberg, 1990, p. 178). Se pose, par exemple, la question du nombre de références. Il n'existe pas de taille optimale pour une carte de vins (Gil Saura *et al.*, 2008, p. 5). De nombreux facteurs influent sur le nombre de vins différents proposés : les prix pratiqués pour les mets, la taille du lieu de stockage, le souci de la rotation du stock, la durée moyenne du repas (si elle est faible, le client fera son choix rapidement et il faudra donc faciliter celui-ci par une carte réduite). Dans le commerce de détail, les consommateurs préfèrent un établissement ou un site Web offrant un large choix (Oppewal et Koelemeijer, 2005). Mais, face à un assortiment important, ils éprouvent plus de difficultés à choisir et sont moins sûrs et moins satisfaits de leur choix (Chernev, 2003 ; Diehl et Poynor, 2010).
- 12 Le manque d'expertise peut ainsi constituer un vrai facteur d'interrogation dans le cas des restaurants avec un ticket moyen modéré. Cette situation est particulièrement vraie lorsque les restaurants sont situés dans une région riche en vins comme l'est la région Midi-Pyrénées.

Richesse de la production des vins en Midi-Pyrénées

- 13 La région Midi-Pyrénées propose presque tous les types de vin (cf. Tableau 1) dont 23 vins AOP et IGP (cf. Tableau 2)⁴.

| Type de vin | Dénominations |
|-------------|---------------|
|-------------|---------------|

| | |
|-----------------------------|--|
| Vins rouges | Cahors, madiran, brulhois, marcillac, gaillac, saint-mont, coteaux du Quercy, saint-sardos, côtes de Millau, coteaux de Glanes, entraygues et le fel, estaing, côtes du tarn, côtes du lot, gers, côtes de Millau, ariège, aveyron |
| Vins rosés | Coteaux de Glanes, coteaux du Quercy, côtes de Millau, côtes du Lot, fronton, saint-mont, saint-sardos |
| Vins blancs secs | Côtes de Gascogne, côtes du Tarn, gaillac, saint-mont, gers, coteaux de Glanes, entraygues et le fel |
| Vins blancs moelleux | Gaillac, pacherenc-du-vic-bilh |
| Vins effervescents | Gaillac, comté tolosan |
| Vin de voile | Gaillac premières côtes (produit par le domaine Plageoles). |

- 14 On ne produit pas de vin doux naturel en Midi-Pyrénées, mais il existe un vin de liqueur renommé : le floc de Gascogne. Cependant, cette étude ne s'intéressera pas à la présence éventuelle de ce produit consommé en apéritif et ne figurant jamais dans la carte des vins mais classé avec les apéritifs.
- 15 Si l'on constate une baisse de la consommation globale de vins en France, la consommation de vin rosé a augmenté pour atteindre 27 % de la consommation derrière le vin rouge (57 % de la consommation) et devant le vin blanc (16 %) ⁵. Or, plusieurs vignobles de Midi-Pyrénées produisent du vin rosé. Globalement, la production se répartit ainsi : 41 % de rouges, 12 % de rosés et 47 % de blancs.
- 16 Les vins de Midi-Pyrénées sont produits à partir de cépages originaux : négrette, braucol, duras, prunelard, fer servadou, abouriou, loin de l'œil, ondenc, mauzac. C'est à la fois un atout, mais aussi une faiblesse, car on ne trouve que peu de vins monocépages (versus d'assemblage) issus des grands standards internationaux que sont le cabernet sauvignon, le chardonnay, la syrah et le sauvignon.
- 17 Les prix des vins midi-pyrénéens sont raisonnables. Sur le site www.nicolas.com le premier prix est un côtes du Tarn à 3,95 € et le plus élevé un cahors à 32,90 € et le tarif médian est de 7,80 €. Il n'existe que quelques rares cuvées prestigieuses, comme les madirans d'Alain Brumont.

- 18 Les restaurateurs de la Ville rose disposent donc à proximité d'une offre vinicole importante et adaptée en matière de prix et de variété.

Méthodologie

- 19 Cette recherche a commencé par l'inventaire systématique de cartes des vins mises en ligne sur leur site Web par des restaurateurs toulousains. Dans Google, la requête « restaurant Toulouse "carte des vins" » a d'abord été utilisée. Puis des sites recensant les restaurants de Toulouse intra-muros ont été étudiés pour chercher des liens vers des sites Internet recensant des restaurants : *Pages Jaunes* (<http://www.pagesjaunes.fr/>), *L'Internaute* (<http://www.linternaute.com/restaurant/>) et *Yelp* (<https://www.yelp.fr/toulouse>). Si l'on en croit ces sites, le nombre de restaurants à Toulouse seraient de :

20 Pages Jaunes 1 573

21 L'Internaute 724

- 22 Mais ces données doivent être relativisées. Dans la liste des restaurants du site *Pages Jaunes*, par exemple, des doublons ont été repérés. De plus, il faut exclure les restaurants sans service à table : fast-food, cafeteria, livraison à domicile uniquement. Les cartes des vins des bars à vins et des cabarets proposant un repas-spectacle ont été également écartées de l'étude. Quant aux restaurants de chaîne, comme Hippopotamus, qui ne possèdent pas une carte des vins spécifique pour chaque restaurant, ils ne pouvaient pas entrer dans le cadre de cette recherche.

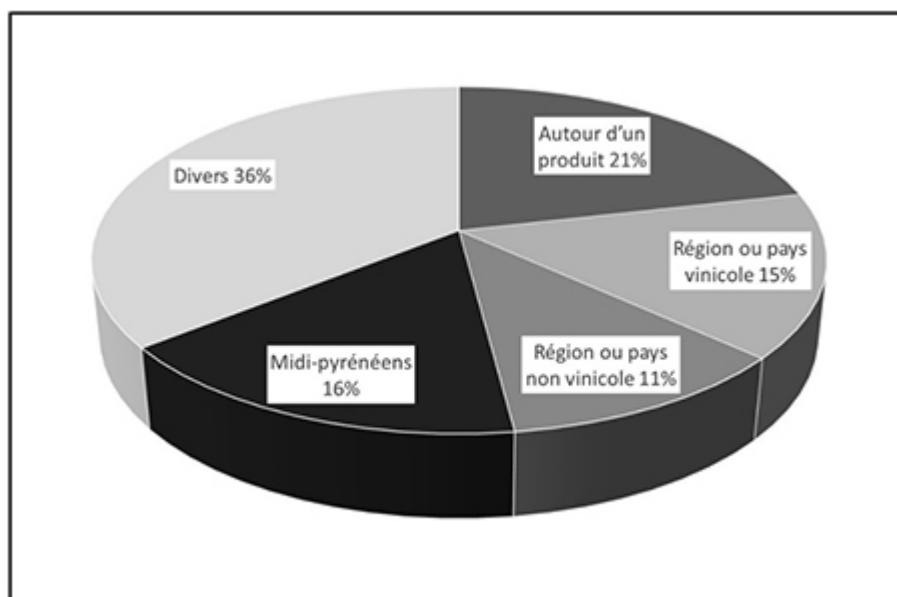
- 23 De nombreux restaurants ne disposent pas de site Internet. Sur un échantillon aléatoire de 131 restaurants toulousains avec service à table, une recherche systématique à l'aide d'un moteur de recherche montre que 41 % d'entre eux ne disposent pas de site Internet et que seulement 22 % affichent leur carte des vins en ligne. Ceux qui n'ont pas de site Internet ont parfois une page Facebook, mais on n'y trouve jamais la carte des vins.

- 24 Selon des responsables de l'approvisionnement en vins dans des restaurants, la carte est révisée en moyenne six fois par an (Oliveira-Brochado et Vinhas da Silva, 2014). On peut se demander si la carte des vins est actualisée sur le site Internet de certains restaurants

puisque, au mois de mai, lorsque les cartes des vins ont été étudiées, certains sites présentaient encore le menu de la Saint-Valentin ! Mais l'important n'est pas d'avoir des cartes parfaitement actuelles, mais une photographie, à un moment donné, de l'assortiment proposé par chaque restaurant.

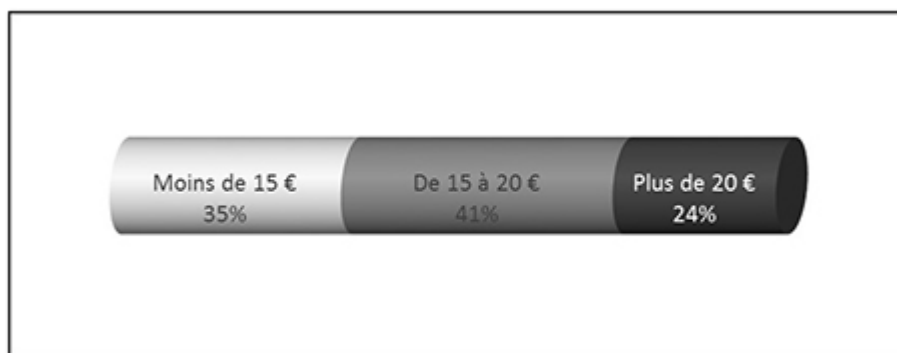
- 25 Au final, un échantillon de 98 cartes des vins de restaurants a été étudié. Seules les cartes des vins complètes ont été retenues. Certains restaurants, surtout gastronomiques, ne présentent qu'un extrait de leur carte des vins, comme le restaurant *Michel Sarran*. De toute façon, l'étude se concentrant sur les restaurants à ticket moyen modéré, les 23 établissements toulousains sélectionnés par le Guide Michelin ont été écartés.
- 26 Les restaurants dont la carte des vins a été étudiée ont été classés par type. Demen-Meier (2007, p. 105) a listé de nombreuses typologies des restaurants et en propose elle-même une nouvelle sur quatre critères (*ibid.*, p. 149-151). Mais aucune de ces classifications n'étant pertinente par rapport à l'objectif de cette étude, les restaurants ont été classés à partir de la présentation du restaurant sur la page d'accueil et de la carte des mets. Le classement retenu (cf. Figure 1) est le suivant : restaurant autour d'un produit (pizza, tapas, sushi, grillade, crêpe, fruits de mer), restaurant autour d'une région ou d'un pays viticole (Provence, Espagne, Italie, Maghreb, États-Unis), restaurant autour d'une région ou d'un pays sans tradition viticole (Vietnam, Chine, Japon, Caraïbes), restaurant midi-pyrénéen.
- 27 Le livre *Terroirs & gastronomie en Midi-Pyrénées* (Gouvion *et al.*, 1997), a permis de repérer les restaurants de cuisine midi-pyrénéenne. Celle-ci est définie par les marqueurs culinaires suivants : le foie gras, l'oie, le canard, l'agneau, les haricots lingot et tarbais, la fève, l'ail, le fromage (roquefort, laguiole). Les plats emblématiques sont la garbure, le confit d'oie, le magret de canard, le cassoulet, le millas, l'aligot, la croustade. Enfin, une catégorie « Divers » regroupe tous les autres restaurants : brasserie, restaurant d'ambiance, bistrannique, de cuisine du marché, soi-disant gastronomique.

Figure 1 – Répartition des restaurants par type



28 D'autre part, les restaurants ont été classés en fonction du prix moyen du plat principal (cf. figure 2). Sur les cartes des mets étudiées, les prix moyens des plats vont de 9 à 33,50 € et la moyenne atteint 17,37 €.

Figure 2 – Répartition des restaurants en fonction du prix moyen des plats principaux



29 Sur chacune des 98 cartes étudiées, les références de vins (champagne et autres vins effervescents compris) ont été recensées. Les références de vins étrangers ont été comptées, celles de chaque dénomination vinicole de Midi-Pyrénées ainsi que celles des autres régions viticoles françaises. Le prix des vins n'a pas été étudié d'autant

plus que 9 % des cartes des vins en ligne ne présentent pas les prix. Il a été considéré qu'une référence correspond à un vin d'une cuvée vendu éventuellement dans différents contenants dans une couleur. Ainsi, un Fronton Château Bellevue La Forêt rouge 2012 vendu en bouteille, demi-bouteille et au verre constitue une référence et la même cuvée en rosé une autre référence.

Résultats et discussion

30 Le tableau 2 récapitule le nombre total de références par dénomination vinicole. Sur 23 dénominations, 10 ne figurent dans aucune carte des vins des restaurants toulousains étudiés. Il s'agit de vignobles de taille très réduite. Il existe d'ailleurs une corrélation (coefficient de corrélation de Pearson) significative de 0,65 entre la production et le nombre de références.

| Label | Nom | Hectares | Production (1 000 hl) | Nombre total de références |
|-------|-------------------------|----------|-----------------------|----------------------------|
| IGP | Ariège | 30 | 0,8 | 0 |
| IGP | Aveyron | 20 | 0,6 | 0 |
| AOP | Brulhois | 150 | 7,5 | 0 |
| AOP | Cahors | 4 000 | 151,0 | 23 |
| IGP | Comté Tolosan | 1 300 | 88,0 | 12 |
| IGP | Coteaux de Glanes | 40 | 1,5 | 0 |
| AOP | Coteaux du Quercy | 200 | 9,2 | 1 |
| IGP | Côtes de Gascogne | 13 000 | 700,0 | 96 |
| AOP | Côtes de Millau | 65 | 2,0 | 0 |
| IGP | Côtes du Lot | 500 | 32,0 | 1 |
| IGP | Côtes du Tarn | 2 700 | 188,0 | 21 |
| AOP | Entraygues et Le Fel | 20 | 0,6 | 0 |
| AOP | Estaing | 20 | 0,6 | 0 |
| AOP | Fronton | 1 600 | 70,0 | 97 |
| AOP | Gaillac | 3 400 | 155,0 | 116 |
| AOP | Gaillac-premières-côtes | 8 | 0,4 | 0 |
| IGP | Gers | 40 | 3,5 | 1 |
| IGP | Lavilledieu | 20 | 0,6 | 0 |
| AOP | Madiran | 1 300 | 65,0 | 30 |
| AOP | Marcillac | 200 | 6,7 | 2 |

| | | | | |
|-------|-----------------------|--------|-------|----|
| AOP | Pacherenc-du-Vic-Bilh | 260 | 9,0 | 11 |
| AOP | Saint-Mont | 1 100 | 61,0 | 11 |
| AOP | Saint-Sardos | 120 | 5,8 | 0 |
| Total | 23 | 30 093 | 1 559 | |

- 31 Gil Saura *et al.* (2008) constatent que, dans les restaurants « haut de gamme » de Valence, en Espagne, le nombre moyen de références à la carte est de 156 et la médiane de 111. Dans les restaurants toulousains étudiés ici, le nombre de références va de 2 à 66 ; la moyenne est de 20 et la médiane de 18 ce qui confirme qu'il ne s'agit pas de restaurants gastronomiques.
- 32 Huit restaurants « haut de gamme » de Valence sur dix proposent des vins de la région (*ibid.*). À Toulouse, 90 % des restaurants étudiés ont à leur carte au moins un vin midi-pyrénéen. On trouve aussi, sur ces cartes, des vins de vignobles d'Aquitaine et Languedoc-Roussillon, régions voisines de Midi-Pyrénées (jurançon, corbières, minervois, limoux). Ces terroirs sont plus proches de Toulouse, grâce aux autoroutes, que certains vignobles de l'Aveyron : par la route, Entraygues-sur-Truyère se trouve à 3 h 14 de Toulouse alors que Lézignan-Corbières est à 1 h 29 et Jurançon à 2 h 06.
- 33 Pour savoir si les restaurants à ticket moyen modéré de la Ville rose privilégient les vins midi-pyrénéens sur leur carte, la proportion de références de vins de la région par rapport au nombre total de références sur chaque carte a été calculé ainsi que les pourcentages de vins d'autres régions françaises et celui des vins étrangers.
- 34 Les restaurants toulousains proposent en moyenne un peu plus d'un quart de références de vins midi-pyrénéens sur leur carte, ce qui est conséquent (*cf.* Tableau 3). Toutefois, plus de la moitié des vins à leurs cartes sont des vins d'autres régions françaises. Gultek *et al.* (2006) ont constaté, en étudiant les pratiques d'achat de vins de restaurants texans, que la quasi-totalité des restaurateurs achetait leurs vins auprès de grossistes et non pas directement auprès des producteurs. Selon Gil Saura *et al.* (2008, p. 5), pour les établissements « moyens », par manque de compétence, le distributeur a un rôle prépondérant. On peut se demander si ce n'est pas le cas pour les restaurants étudiés ici. Par manque de temps et d'expertise, ils externalisent peut-être la fonction en faisant confiance au représentant du grossiste.

Tableau 3 – Type de restaurant et origine des vins

| Type de restaurant | | Nombre moyen de références | Moyenne du % de vins midi-pyrénéens | Moyenne du % de vins d'autres régions françaises | Moyenne du % de vins étrangers |
|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|
| Autour d'un produit | | 17 | 20 % | 60 % | 20 % |
| Région ou pays vinicole | | 19 | 14 % | 28 % | 58 % |
| Région ou pays non vinicole | | 12 | 41 % | 56 % | 4 % |
| Midi-pyrénéens | | 23 | 32 % | 65 % | 3 % |
| Divers | | 23 | 27 % | 70 % | 3 % |
| Total | | 20 | 26 % | 59 % | 15 % |
| Test de Kruskal-Wallis | Khi-deux | 14,954 | 15,682 | 19,259 | 41,092 |
| | ddl | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Signification asymptotique | ,005 | ,003 | ,001 | ,000 |
| | Différences significatives | Oui | Oui | Oui | Oui |

- 35 Le test de Kruskal-Wallis confirme des différences de distribution statistiquement significatives du nombre moyen de références proposées ainsi que d'origine des vins en fonction des types de restaurant (cf. Tableau 3). De manière générale, les restaurants Toulousains proposent majoritairement des vins d'autres régions viticoles françaises.
- 36 Les restaurants de cuisine midi-pyrénéenne sont ceux qui proposent le plus de références à leurs cartes de même que la proportion de vins français la plus importante (97 %). Ils offrent plus de vins de Midi-Pyrénées (32 %) que l'ensemble de l'échantillon (26 %), mais moins que les restaurants de cuisine de région ou de pays sans forte tradition viticole (asiatiques, créoles). Ils n'affirment donc pas particulièrement leur positionnement à travers leur carte des vins alors que, comme nous l'avons vu, la région Midi-Pyrénées propose tous les types de vins et à des prix raisonnables. Seuls deux restaurants sur 17 de ce type offrent plus de 50 % de vins régionaux.

- 37 Les restaurants de cuisine de région ou pays vinicole (méditerranéenne, américaine) proposent la proportion la plus faible de vins français, à savoir (42 %) alors que les autres types de restaurants affichent une proportion moyenne de 93 %. Ce type de restaurant privilégie les vins étrangers (58 %), en fait, des vins des zones correspondant à leur positionnement.
- 38 Les restaurants de cuisine de région ou pays non vinicole (asiatique, créole) proposent principalement des vins français (96 %) et ce sont ceux qui proposent la proportion de vins de Midi-Pyrénées la plus importante (41 %). On peut faire l'hypothèse que, dans ce type de restaurant, l'expertise œnologique est très faible. On y trouve d'ailleurs le moins grand nombre de références : 12 contre 21 en moyenne pour les autres restaurants.
- 39 Les restaurants de type divers (brasserie, restaurant d'ambiance, bistronomique, de cuisine du marché, soi-disant gastronomique) présentent un profil proche de celui des restaurants de cuisine midi-pyrénéenne. Toutefois, si les vins français (97 %) constituent l'essentiel de leur offre, les vins d'autres régions françaises (70 %) sont privilégiés au détriment des vins régionaux (27 %).
- 40 En étudiant les restaurants par gamme de prix moyen du plat principal (cf. Tableau 4), on constate que les restaurants avec un prix moyen du plat principal inférieur à 15 € sont ceux qui ont la proportion la plus grande de vins de Midi-Pyrénées et étrangers et le moins de vins d'autres régions françaises. Les restaurants dont le prix moyen du plat principal dépasse 20 € ont plus de références sur leurs cartes des vins, mais moins de vins midi-pyrénéens et étrangers et plus de vins d'autres régions françaises. Sans doute cherchent-ils à présenter une offre variée et des crus plus prestigieux, disponibles dans de grands vignobles mais aussi parce que 43 % de ces restaurants sont de type « Divers » et n'ont pas un positionnement lié à une région ou un pays vinicole. Il faut toutefois noter que le test de Kruskal-Wallis (cf. Tableau 4) indique qu'il n'existe des différences de distribution significatives que pour le nombre moyen de références ainsi que pour la proportion moyenne de vins d'autres régions françaises proposés en fonction de la gamme de prix moyen du plat principal du restaurant.

Tableau 4 - Gamme de prix du restaurant et origine des vins

| Prix moyen du plat principal | | Nombre moyen de références | Moyenne du % de vins midi-pyrénéens | Moyenne du % de vins d'autres régions françaises | Moyenne du % de vins étrangers |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------|
| Moins de 15 € | | 14 | 31 % | 49 % | 20 % |
| De 15 à 20 € | | 20 | 24 % | 61 % | 15 % |
| Plus de 20 € | | 28 | 23 % | 70 % | 7 % |
| Total | | 20 | 26 % | 59 % | 15 % |
| Test de Kruskal-Wallis | Khi-deux | 15,556 | 1,465 | 7,415 | 1,285 |
| | ddl | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Signification asymptotique | ,000 | ,481 | ,025 | ,526 |
| | Différences significatives | Oui | Non | Oui | Non |

Conclusion

- 41 Le travail présenté ici consistait, dans un premier temps, à déterminer si les restaurants Toulousains privilégient les vins régionaux, ceux d'autres régions françaises ou des vins d'origine étrangère. L'étude empirique menée dans le cadre de cette recherche a permis de constater que, de manière générale, les cartes des vins des restaurants toulousains sont composées, en moyenne, d'un peu plus d'un quart de références de vins de la région. Les restaurants de cuisine régionale ou d'une zone géographique sans production vinicole sont ceux qui proposent la proportion de vins de Midi-Pyrénées la plus importante. En revanche, les restaurants de cuisine de région ou pays vinicole (méditerranéenne, américaine) privilégient nettement les vins étrangers. Ceci peut s'expliquer par le fait que le choix des vins présentés à la carte de ces restaurants, provenant de zones géographiques spécifiques, correspond à leur positionnement.
- 42 La seconde question de recherche avait pour objectif de déterminer si les restaurants avec un ticket moyen modéré de Toulouse privilégient ou non les vins de la région Midi-Pyrénées sur leurs cartes de

vins ? Les résultats obtenus montrent que les restaurants avec un prix moyen du plat principal faible disposent d'une gamme plus étroite et sont les seuls à offrir plus de vins de la région Midi-Pyrénées et étrangers que de vins d'autres régions françaises. A *contrario*, plus le prix moyen du plat principal augmente, plus le nombre de références à la carte de vins augmente et plus la proportion de vins d'autres régions françaises augmente au détriment des vins étrangers.

Apports théoriques

- 43 L'intérêt de cette recherche réside dans le fait qu'elle ne se focalise pas sur la restauration dite « haut de gamme » comme le font la plupart des études, hormis celle de Gultek et al. (2006). Elle montre que les logiques de constitution de l'assortiment de vins sont différentes de celles pratiquées dans les établissements disposant d'un sommelier ou d'un responsable des achats de vins étudiées par Gil Saura et al. (2008) ou Oliveira-Brochado et Vinhas da Silva (2014), entre autres. Ainsi, les résultats du travail présenté ici laissent supposer que le rôle des grossistes est important dans la constitution de la carte des vins pour les restaurants dont le ticket moyen est modéré.

Implications managériales

- 44 La première contribution managériale de cette recherche réside dans la mise en évidence de la nécessité de prise en compte, par les restaurateurs, du potentiel de différenciation que peut apporter une carte des vins construite en accord avec le positionnement de leur restaurant. En effet, à l'exception des restaurants de cuisine de région ou pays vinicole (méditerranéenne, américaine) qui proposent une part importante de vins en concordance avec leurs positionnements, les autres restaurants de la région toulousaine ne semblent pas s'appuyer sur leur carte de vins pour soutenir leur positionnement. Ainsi, même si les restaurants de cuisine midi-pyrénéenne offrent une proportion de vins régionaux plus importante que les autres restaurants, celle-ci reste toutefois inférieure à leur offre de vins d'autres régions françaises. L'assortiment de vins de ces restaurants n'est donc pas en conformité avec le positionnement que laisse supposer la cuisine offerte aux clients. Les restaurateurs doivent envisager les vins comme

de réels facteurs de différenciation et ils doivent constituer leur carte de vins en fonction du positionnement de leur restaurant.

- 45 Dans le prolongement de cette préconisation, cette recherche permet de recommander aux restaurateurs de reprendre la main sur leurs achats de vins afin de constituer une carte qui corresponde à leur établissement. Pour ce faire, il est nécessaire qu'ils gagnent en compétence en matière de vin afin d'être en mesure d'opérer leurs choix d'achat en interne au lieu de se référer aux seuls conseils de leurs distributeurs et de leur déléguer ce choix important dans la politique commerciale de l'établissement. Ils pourraient notamment travailler directement avec des producteurs régionaux.
- 46 De manière plus triviale, il est possible de s'interroger sur la complémentarité qui peut exister entre les mets proposés par les restaurants toulousains et les vins présents à leur carte des vins. S'il est confirmé par les faits, ce manque de cohérence ne ferait que renforcer l'idée selon laquelle les restaurateurs toulousains manquent d'expertise en matière de vin et militerait pour une réelle prise de conscience afin que ces restaurateurs travaillent sur l'intégralité de leur carte et non uniquement sur les plats proposés à la clientèle.
- 47 Enfin, un réel travail doit être entrepris par les professionnels du monde vinicole de la région Midi-Pyrénées afin de promouvoir leurs produits auprès des restaurateurs toulousains en mettant en avant la variété et la qualité de leur production et en les aidant à mieux comprendre l'intérêt de proposer à leur carte des vins locaux plutôt que des vins venant d'autres régions viticoles françaises ou des vins étrangers. En effet, à l'époque où les consommateurs valorisent la proximité dans leurs actes d'achat, les viticulteurs et les restaurateurs ont un intérêt commun à travailler de concert.

Limites et voies de recherches

- 48 Cette étude exploratoire présente des limites et ouvre des voies de recherche. La principale limite de cette recherche réside dans le fait que les cartes des vins étudiées constituent un échantillon de convenance. Il faudrait constituer un échantillon aléatoire d'un nombre plus important de cartes collectées directement auprès des établissements et non pas en ligne.

- 49 De plus, ce travail s'est cantonné à analyser les cartes de vins de restaurants toulousains. Il serait bien entendu souhaitable d'étendre la démarche proposée ici à d'autres restaurants situés dans d'autres régions viticoles françaises afin d'examiner la validité externe des conclusions tirées à partir de l'examen des pratiques mises en œuvre dans une seule région.
- 50 Il serait par ailleurs souhaitable d'approfondir l'analyse des cartes de vins étudiées en y ajoutant des critères plus qualitatifs et en examinant notamment les appellations présentes par région viticole et les niveaux de prix des vins proposés dans les cartes des restaurants. Ainsi, ce travail permettrait d'avoir une vision plus précise de la logique sous-jacente à la constitution des cartes de vins ainsi que de la diversité de l'offre mise à disposition des consommateurs.
- 51 Pour compléter cette étude des logiques de création de la carte des vins dans la restauration avec un ticket moyen modéré, il serait souhaitable d'interroger les responsables d'exploitation, pour connaître, en particulier, le rôle des fournisseurs dans le processus de choix. Il faudra tout de même faire preuve de vigilance face aux déclarations de professionnels qui risqueraient d'être biaisées par le fait que les répondants ne voudront certainement pas reconnaître leur manque d'expertise et l'influence d'un tiers dans leur processus de choix.

BERENGUER Gloria, GIL Irene, RUIZ María Eugenia, « Do upscale restaurant owners use wine lists as a differentiation strategy? », *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 2009, p. 86–95.

BOWEN John T., MORRIS Anne J., « Menu design: can menus sell? », *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 7(4), 1995, p. 4–9.

CHARTERSA Steve, PETTIGREW Simone, « Is wine consumption an aes-

thetic experience? », *Journal of Wine Research*, 16(2), 2005, p. 121–136.

CHERNEV Alexandre, « When More Is Less and Less Is More: The Role of Ideal Point Availability and Assortment in Consumer Choice », *Journal of Consumer Research*, 30, 2003, p. 170–183.

COMBRIS Pierre, LECOCQ Sébastien, MICHAEL Visser, « Estimation of a Hedonic Price Equation for Bordeaux Wine: Does Quality Matter? », *The Economic Journal*, 107(441), 1997, p. 390–402.

- DEMEN-MEIER Christine, « Les TPE d'un secteur en difficulté, stratégie et performance : la restauration de l'Arc Lémanique Suisse », Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université de Caen, 2007, 670 p.
- DIEHL Kristin, POYNOR Cait, « Great Expectations?! Assortment Size, Expectations, and Satisfaction », *Journal of Marketing Research*, 47(2), 2010, p. 312–322.
- GIL SAURA Irene, RUIZ MOLINA María Eugenia, BERENQUER CONTRÍ Gloria, « Qualitative and Quantitative Engineering Criteria of Restaurant Wine Lists », *Journal of Wine Research*, 19(1), 2008, p. 19–31.
- GOUVION Colette , COUSTEAU Fernand, SHAW Dorian, *Terroirs & gastronomie en Midi-Pyrénées*. Rodez : Éditions du Rouergue, 1997, 290 p.
- GULTEK Mark M., DODD Tim H., GUY-DOSH Raymond M., « Attitudes towards wine-service training and its influence on restaurant wine sales », *International Journal of Hospitality Management*, 25(3), 2006, p. 432–446.
- HARDESTY Shermain D., « The Growing Role of Local Food Markets », *American Journal of Agricultural Economics*, 90(5), 2009, p. 1289–1295.
- LOCKSHIN Larry, Cohen Eli, ZHOU Xin, « What Influences Five-star Beijing Restaurants in Making Wine Lists », *Journal of Wine Research*, 22(3), 2011, p. 227–243.
- MANSKE Melissa, CORDUA Glenn, « Understanding the sommelier effect », *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(6/7), 2005, p. 569–576.
- OLIVEIRA-BROCHADO Ana, VINHAS DA SILVA Rui, « The Wine List Design by Upscale Restaurants », *International Journal of Social, Human Science and Engineering*, 8(4), 2014, p. 155–159.
- OPPEWAL, Harmen, KOELEMMEIJER, Kitty, « More choice is better: Effects of assortment size and composition on assortment evaluation », *International Journal of Research in Marketing*, 22(1), 2005, p. 45–60.
- ØRJAN THORSEN Egil, HAIL C. Michael. « What's on the wine list? Wine policies in the New Zealand restaurant industry », *International Journal of Wine Marketing*, 13(3), 2001, p. 94–102.
- PRESZLER, Trent, SCHMIT, Todd M., « Factors Affecting Wine Purchase Decisions and Presence of New York Wines in Upscale New York City Restaurants », *Journal of Food Distribution Research*, 40(3), 2009, p. 16–30.
- SEABERG Albin G., *Menu Design – Merchandising and Marketing*, 4th edition. New York: Van Nostrand Reinhold, 1990, 224 p.
- SIRIEIX Lucie, REMAUD Hervé, « Exploring wine list design strategy in French restaurants », *Refereed paper – 5th International Academy of Wine Business Research Conference*, 8–10 Feb. 2010 Auckland (NZ), disponible sur <http://bit.ly/1h4CXA3>.
- SIRIEIX Lucie, REMAUD Hervé, LOCKSHIN Larry, THACH Liz, LEASE Terry, « Determinants of restaurant's owners/managers selection of wines to be offered on the wine list », *Journal of Retailing and Consumer Services*, 18(6), 2011, p. 500–508.

- 1 FRANCEAGRIMER, Enquête sur la consommation de vin en France en 2015 Le vin : transformation d'une composante de repas à une boisson culturelle ?, 2015, p. 1, disponible sur <http://goo.gl/NNYbuz>.
 - 2 FRANCEAGRIMER, Que boivent les Français, 2015, p. 57, disponible sur <http://goo.gl/jfP62X>
 - 3 So Toulouse, Rapport d'activité 2015, p. 5, disponible sur <http://tinyurl.com/zy85p9y>.
 - 4 Toutes les données concernant les vins de Midi-Pyrénées proviennent du site de l'interprofession des vins du Sud-Ouest : <http://www.france-sudouest.com/fr>
 - 5 Vinexpo, « Les Français voient la vie en rosé ! », 2013, disponible sur <http://goo.gl/MCWv99>.
-

Français

La carte des vins est, pour un restaurant, à la fois un instrument de communication et de vente. Elle participe au positionnement de l'enseigne. Le restaurateur doit proposer une gamme de vins variée pour répondre aux demandes des consommateurs. Cette étude exploratoire se focalise sur les cartes des vins des restaurants toulousains avec service à table dont le ticket moyen est modéré. Le nombre de références total et la proportion de vins midi-pyrénéens et étrangers sont calculés. Il apparaît que les restaurants toulousains ont des politiques d'assortiment variées. Ceux qui proposent de la cuisine régionale ou d'une zone géographique sans production viticole privilégient les vins de Midi-Pyrénées. C'est aussi le cas des restaurants avec un ticket moyen faible.

Mots-clés

Assortiment, Carte des vins, Proximité, Midi-Pyrénées, Toulouse

Keywords

Assortment, Wine list, Proximity, Midi-Pyrénées, Toulouse

Denis Bories

Maître de conférence, LRPmip - Université Toulouse Jean Jaurès –
denis.bories@univ-tlse2.fr

IDREF : <https://www.idref.fr/114096279>

ISNI : <http://www.isni.org/00000000140590787>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/16531364>

Yves Cinotti

PRAG économie et gestion, ISTHIA - Université Toulouse Jean Jaurès –
yves.cinotti@univ-tlse2.fr

IDREF : <https://www.idref.fr/033626472>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/yves-cinotti>

ISNI : <http://www.isni.org/0000000001934287>

BNF : <https://data.bnf.fr/fr/12447531>