



Calculs dans le secteur gastronomique, en prenant l'entrecôte comme exemple

Une entrecôte avec garniture coûte environ cinquante francs dans un restaurant. Il serait plus intéressant d'aller chez le boucher. Mais c'est sans compter tous les frais inhérents au statut de client d'un restaurant.

Le beurre aux herbes commence à fondre sur l'entrecôte parfaitement cuite que la serveuse vous apporte. Vous prenez votre couteau et votre fourchette et découpez une tranche juteuse. Votre plaisir serait parfait si une pensée ne vous venait pas soudain à l'esprit: pourquoi payez-vous au restaurant deux cents grammes de bœuf pratiquement le prix d'un kilo chez le boucher?

Bien sûr, la viande n'est pas gratuite pour le restaurateur. Les frites croustillantes, la giclée de ketchup et la salade comprise dans le menu impliquent aussi des frais, soit à peu près 30% des prix affichés à la carte. Pour une entrecôte payée 50 francs, cela fait presque 15 francs.

Les restaurateurs investissent-ils réellement autant d'argent dans les «matières premières»? Michel Péclard, gérant de plusieurs restaurants à Zurich et enseignant à l'école hôtelière de Lucerne, trouve ces chiffres réalistes: «Il est difficile de réduire davantage le coût des marchandises. Ce n'est possible que si on vend des pizzas par exemple ou si on achète des marchandises de moindre qualité.», ajoute-t-il.

La serveuse s'approche de votre table, vous sert du vin et vous demande si le repas vous plaît. Second poste important dans le prix de l'entrecôte: le coût du personnel. «Si le restaurateur travaille avec du personnel de service et des cuisiniers qualifiés, il consacre bien 40% à la rémunération de ses employés.», nous explique Michel Péclard. Ceux qui emploient des étudiants ou des auxiliaires, comme les fast-foods, peuvent économiser sur ce poste.

« L'entrecôte me coûte pour l'instant 35 francs environ », vous dites-vous avant de vous couper une nouvelle tranche. Où filent donc les derniers 15 francs? Comptez environ 2,50 francs pour chaque poste, gaz, électricité et eau d'une part, vaisselle, couverts et

installation temporaire d'autre part. «Il ne faut en aucun cas économiser sur l'installation.» nous déclare, convaincu, le restaurateur Michel Péclard. «Le client moderne ne se rend plus dans un restaurant avant tout pour manger quelque chose et communiquer avec son vis-à-vis ; il veut d'abord se divertir.» En d'autres termes, chez le boucher, vous payez un morceau de viande. Au restaurant, vous achetez un véritable événement pour vous et les personnes – charmantes, espérons-le - qui vous accompagnent.

Vous êtes maintenant arrivé à un montant de 40 francs. Ah oui, la taxe sur la valeur ajoutée... pour la restauration, le taux est de 7,6%, ce qui augmente la note de 3,50 francs. Le restaurateur doit compter au moins autant pour le loyer - qu'il le verse à un propriétaire ou en frais financiers.

Il reste trois francs par rapport au montant de l'addition. Ils servent au restaurateur à payer ses amortissements (1 franc au total) et, dans l'idéal, à se verser un salaire d'un montant à peu près équivalent: «Souvent, il reste pour le restaurateur moins de 1% du chiffre d'affaires.», selon les indications de Michel Péclard, qui font réfléchir.

Mais il manque encore un franc pour arriver à nos cinquante francs. Le client mange la dernière frite de l'assiette, la trempe dans le beurre aux herbes fondu et demande l'addition. Comme le font à peu près les trois quarts des clients, il règle avec sa carte de crédit, ce qui coûte 2% de commission au restaurateur. Ce dernier n'espère qu'une chose, que vous serez content et que vous reviendrez. Vous pouvez être certain qu'il a tout fait pour cela.

Informations complémentaires: Information technique 2/02 – La viande a son prix