

## 5 choses à avoir pour bien accueillir les enfants dans son restaurant



En 2017, selon The NPD Group, spécialiste des études de marché, “30% des visites familiales en restauration commerciale sont motivées par l’envie de faire plaisir aux enfants”. Pour que l’expérience soit agréable pour ces petits prescripteurs, les parents comme les restaurateurs et leurs autres clients, voici 5 moyens de favoriser l’accueil des familles au restaurant.

### #1 Permettre une bonne assise à table

Bien qu’elles prennent de l’espace et qu’elles ne s’adaptent pas toujours à la décoration de votre restaurant, les chaises hautes constituent des éléments indispensables pour la bonne assise des enfants. Welcome Family propose ainsi une chaise haute pour les établissements CHR. D’un côté, elle maintient le confort et la sécurité de l’enfant et d’un autre, elle peut s’empiler avec 4 à 6 autres chaises, permettant ainsi d’optimiser l’espace.

### #2 Proposer un menu adapté aux enfants

Steak-frites, nuggets-frites, poulet-frites, les menus pour les enfants sont souvent redondants au restaurant. Ils ressemblent aussi à des offres que l’on retrouve dans les restaurants rapides, parfois au grand dam des parents en quête de menus plus sains pour leur progéniture. Il ne faut pas oublier que ces jeunes convives seront les futurs gastronomes de demain : il est important de leur faire découvrir toutes les saveurs dès leur plus jeune âge.

Alors, demi-portion ou menu spécial ?

Certains restaurants préféreront proposer le même plat que leurs parents versions mini, c'est le cas du restaurant le Train Bleu (Paris, 12ème arrondissement) qui propose des assiettes demi-portions au choix sur la carte. D'autres établissements miseront quant à eux sur un menu élaboré seulement pour ces petits appétits. Chez Passarito (Paris, 11ème arrondissement) des repas simples sont mis à la carte : œufs à la coque, petits pois et lard, gâteau d'amour Peau d'Âne.

### **#3 Un restaurant animé**

L'attente entre les plats tout comme l'expérience générale au restaurant peut paraître longue pour les enfants. La maison de Petit Pierre (Beziers) a bien compris ce problème "pour faire patienter les petits le temps que le plat chaud arrive nous avons des supers sets de table OMY qui sont conçus spécialement pour les enfants avec des scènes graphiques à colorier ! Idéal pour attendre sagement tout en dessinant." Certains restaurants proposent également un espace dédié et réservé aux enfants seulement avec de nombreux jeux à leur disposition, c'est le cas de l'établissement Les 400 Coups (Paris, 12ème arrondissement) qui dispose d'un coin ludique avec écran d'ombres chinoises, bâtonnets de construction en bois, ardoise géante et livres.

### **#4 Avoir son restaurant référencé comme "kids-friendly"**

Nombreux sont les parents, qui avant de se rendre au restaurant, vérifient si celui-ci est adapté aux enfants. Le label ChicKids permet aux établissements de restauration d'obtenir une visibilité auprès de cette clientèle. "Le label certifie que l'établissement répond à des normes d'accueil pour votre enfant, qu'il lui propose un repas équilibré et l'initie au goût." Une carte recense les restaurants labellisés par cette marque Suisse qui compte de nombreuses adresses en France.

### **#5 Un cahier de réservation avec des fiches clients bien détaillées**

À l'aide d'une base de données mise à jour, les restaurants peuvent s'adapter à l'accueil de clients accompagnés d'enfants en préparant au préalable les équipements indispensables pour les parents (chaises hautes, tables à dessin...). Avec Zenchef, chaque client qui réserve depuis le système de réservation en ligne ou sur la page Facebook d'un restaurant utilisant le logiciel, est automatiquement ajouté à une base de données sécurisée. Sur une des fiches qui la compose, sont mentionnés le nom, l'e-mail et le numéro de téléphone du convive mais aussi les détails notifiés au moment de la réservation. Cette fiche permet de conserver des informations supplémentaires sur le client pour améliorer son accueil. S'il a des enfants, le restaurateur peut ainsi mieux préparer sa venue : leur proposer de s'asseoir à une table avec de l'espace pour la poussette, ajouter un couvert avec une assiette en plastique, etc.

Par Clémence Bodinier.