

3. Structure de l'industrie de la restauration

Le tableau 6 présente un état ventilé des ventes du secteur de la restauration. En 1987, les ventes totales dans ce secteur s'élevaient à 21,3 trillions de yens (205 milliards de dollars canadiens), soit 6,2 % du PNB total. Les chiffres sont divisés entre les établissements qui servent « principalement » des denrées alimentaires et ceux qui servent « principalement » des boissons, bien que beaucoup de débits de boissons offrent un menu assez intéressant et que, en pratique, tous les restaurants servent des boissons alcoolisées. La distinction entre les bars et les restaurants est beaucoup moins nette au Japon qu'au Canada.

Les restaurants généraux

Le shokudo

Le type de restaurant le plus courant au Japon est le shokudo (lieu pour manger). Le shokudo représente environ un septième des 838 000 établissements japonais de restauration (recensement de 1982) et son volume des ventes totales s'est élevé à 1 653 milliards de yens en 1986. Le décor du shokudo est en général simple : des tables en masonite et des chaises à armature en acier. On y sert des aliments de base peu coûteux, accompagnés de bière et d'autres boissons. Un repas typique dans un shokudo se composera d'un morceau de poisson grillé, d'un bol de soupe de miso, de quelques légumes marinés et d'un bol de riz. Ce type de restaurant peut également servir les plats suivants :

- escalope de porc panée et frite accompagnée d'un oeuf et d'oignons cuits, servis avec du riz
- poulet frit, oeufs et oignons servis avec riz
- nouilles et légumes dans une soupe à base de sauce de soja
- porc frit et gingembre servi avec riz et soupe de miso
- croquettes avec riz et soupe de miso
- boeuf haché avec riz
- curry de boeuf ou de porc légèrement épicé, servi avec du riz et du chutney (toujours mangé avec une cuillère).

Tels sont les mets le plus souvent consommés dans un shokudo, mais ce type de restaurant peut aussi offrir d'autres mets. Quant au style et à la clientèle, un shokudo fait vaguement penser à un petit restaurant.

Le shokudo moyen emploie trois personnes et a un chiffre d'affaires annuel d'environ 15 millions de yens (144 000 \$ CAN). Au moment de l'enquête de 1986, le nombre de ces établissements diminuait lentement à un taux composé d'environ 1,6 % par année tandis que les ventes augmentaient de 2,8 %.

Les restaurants chinois

Les restaurants chinois constituent la deuxième plus grande catégorie d'établissements de restauration et leur nombre s'élève à plus de 63 000. Sur les plans de la qualité et du prix, ils peuvent satisfaire tous les goûts. La plupart sont petits et servent des nouilles frites ou cuites dans un bouillon à base de miso ou de sauce de soja, un bouillon de poulet ou d'arômes artificiels. Un bol de nouilles coûte entre trois et quatre dollars canadiens. Les meilleurs restaurants chinois ressemblent beaucoup à ceux du Canada avec leur décor voyant et leur gamme variée de plats de viande, de poisson et de légumes, sauf qu'ils sont plus cher. En 1986, le chiffre d'affaires des restaurants chinois était d'environ 1 653 milliards de yens (16 milliards de dollars canadiens et ce chiffre augmentait à un taux composé de 7 % par année.

Les restaurants japonais

La quatrième grande catégorie de restaurants se compose des restaurants japonais. Ces établissements servent de la cuisine japonaise, dont la qualité est de beaucoup supérieure à celle des shokudos et les menus y sont beaucoup plus variés. S'inscrivent dans cette catégorie les restaurants de grillades (Suehiro), de tempura (fritures de fruits de mer), de fugu (poisson lanterne apprêté de différentes façons) et autres restaurants de spécialités traditionnelles. Dans ces établissements, le décor et le service sont plus raffinés et les serveuses portent souvent le kimono.

On dénombre environ 31 000 restaurants dans cette catégorie. L'établissement moyen a un chiffre d'affaires annuel d'environ 40 millions de yens (385 000 \$CAN) et il emploie plus de 6 personnes à plein temps. D'après l'enquête de 1986, les ventes de ces restaurants ont augmenté à un taux composé de 6,5 par an entre 1976 et 1986, bien que leur nombre ait diminué de 8 % depuis 1976. Il semble que ces restaurants japonais de catégorie supérieure souffrent de la concurrence de plus en plus féroce que leur livrent les restaurants de style occidental.