"opinion way





Electrolux Arthur Martin Les nouvelles tendances du recevoir : Moins de principes, plus de respect ?

Résultats d'étude quantitative

De: OPINIONWAY – Nicolas SAINTAGNE

A: ELECTROLUX







Méthodologie



Méthodologie

1. Phase d'interrogation de la cible des receveurs fréquents

- Méthodologie: étude en ligne sur système CAWI. Source Access panel de 55 000 internautes d'OpinionWay NewPanel.
- Population visée: individus âgés de 18 à 49 ans recevant au moins une fois par semaine chez eux et vivant en agglomération de plus de 100 000 habitants ou à Paris/Région Parisienne.
- ► <u>Taille et structure d'échantillon</u>: 400 individus représentatifs de la cible sur quotas (sexe, âge, CSP et habitat).
- <u>Questionnement</u>: 20 questions fermées et 2 ouvertes sur les nouvelles pratiques de réception.
- **Dates d'interrogation : du 17 au 23 janvier** 2008.



Méthodologie

2. Le choix de la cible des receveurs fréquents

Pour l'apéritif

Pour dîner

Q1 : A quelle fréquence recevez-vous des proches (famille ou amis) à votre domicile...

Ensemble des Receveurs % Au moins une fréquents fois par semaine **Français** + 12 pts Pour petit déjeuner + 8 pts **Pour bruncher** + 20 pts 33% Pour déjeuner + 20 pts Pour goûter 28%

Au global, quelle que soit l'occasion ce sont **27% des Français** qui reçoivent chez eux au moins une fois par semaine.

63%

63%

- Parmi eux, 30% ont entre 18 et 49 ans et vivent dans des grandes agglomérations ou à Paris/région Parisienne : la cible des receveurs fréquents représente donc 8% des Français de 18 ans et plus.
- Ces receveurs fréquents organisent des dîners **presque 4 fois plus souvent** que la moyenne.



+ 46 pts

+ 48 pts

Les nouvelles tendances du recevoir





Où en est-on Madame la Baronne?



Que reste-t-il de Nadine de Rothschild? - L'invitation

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q9 : Voici maintenant une liste de principes et de codes qui régissent de manière traditionnelle le fait de recevoir. Sont-ils encore d'actualité pour vous aujourd'hui quand vous recevez...



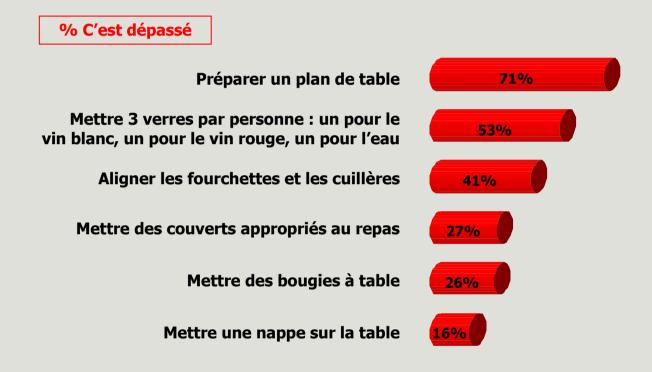
- Carton d'invitation et indication de tenue à porter ne sont plus des obligations.
- Ils sont moins d'une moitié à penser qu'il est convenable de **prévenir 15 jours à l'avance et** d'inviter des personnes qui se connaissent.
- ▶ En revanche, **horaire précis et fleurs** sont toujours de mise.



Que reste-t-il de Nadine de Rothschild? - La table

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q9 : Voici maintenant une liste de principes et de codes qui régissent de manière traditionnelle le fait de recevoir. Sont-ils encore d'actualité pour vous aujourd'hui quand vous recevez...



- Le plan de table est obsolète.
- Même si les 3 verres paraissent aujourd'hui superflus, le fait de faire attention au choix des couverts, à la nappe et aux bougies prouve l'intérêt pour une « belle table ».



Que reste-t-il de Nadine de Rothschild? - Bilan

Ce qui transparaît ici c'est le rejet des principes qui régissaient une certaine forme du recevoir : un **respect de l'invitant** aussi voire plus important que celui des invités et finalement **l'expression d'une politesse forcée**.

En revanche demeurent des caractéristiques prouvant que les nouveaux hôtes remettent l'invité et la convivialité au cœur du recevoir.





Alors, quels nouveaux comportements?

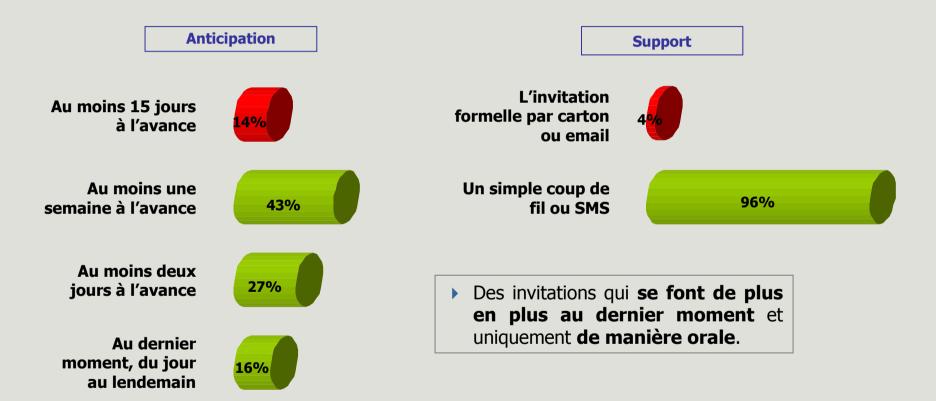


L'invitation doit-elle être formelle?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q10: Le plus souvent quand vous invitez des proches pour un repas, vous le faites...

Q11 : Et en ce qui concerne l'invitation, vous privilégiez...





Peut-on mélanger les invités ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q12 : Si vos propres invités invitent d'autres personnes, quel est votre état d'esprit

Q13 : Peut-il vous arriver de mélanger des gens qui ne se connaissent pas...

Les invités des invités

Les invités qui ne se connaissent pas

Ils n'ont même pas besoin de prévenir, plus on est de fous... 9%

Oui j'aime les mélanges et les surprises



Ça ne me dérange pas du moment qu'ils me préviennent



Oui mais j'essaye quand même de voir si ces personnes peuvent s'accorder avant de le faire



Ça me pose un vrai problème car j'aime bien rester maître de mon repas et de mon organisation



Non jamais



Même si les mélanges sont aujourd'hui naturels, c'est le respect qui prédomine en ce qui concerne les invités : respect de celui qui invite et qui doit être prévenu d'éventuels invités mystère, respect de ceux qui sont invités dont on tâche de voir s'ils peuvent s'entendre même s'ils ne se connaissent pas.



Doit-on respecter les horaires ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q14: Enfin concernant les horaires quand vous invitez vous êtes...



Ici aussi il convient de **respecter les invités** en leur faisant confiance pour arriver au plus vite/au mieux.

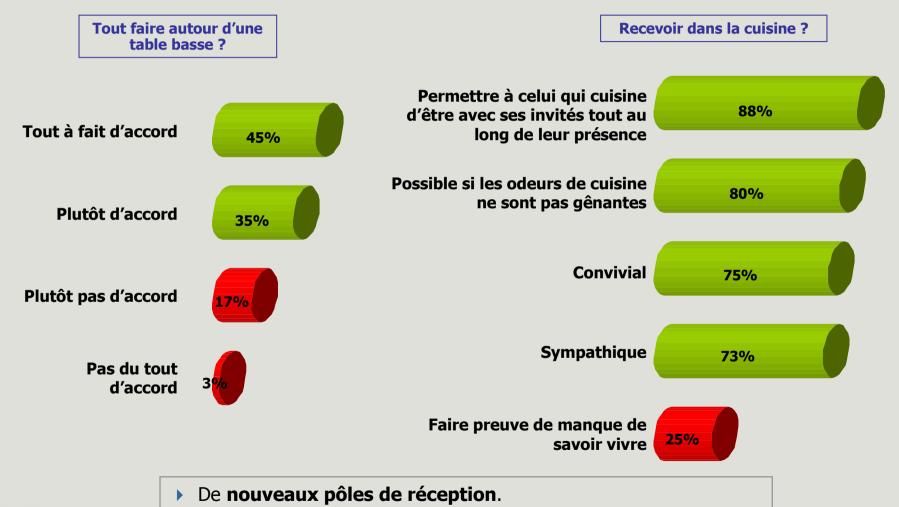


Est-ce que tout se passe toujours à table ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q16: On peut passer toute la soirée/tout le repas tranquillement autour d'une table basse (apéritif, repas, café, etc......). Vous êtes...

Q18: Recevoir dans la cuisine, quand on en a la possibilité, c'est...





Sans plan de table, comment s'organiser?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q19: Même si vous ne faites pas de plan de table...

Vous essayez au moins de respecter certaines règles : une femme/un homme, pas de personnes qui s'entendent peu côte à côte, etc......



Peu importe : les invités se placent comme ils veulent



Sans plan de table, on fait ce qu'on veut....



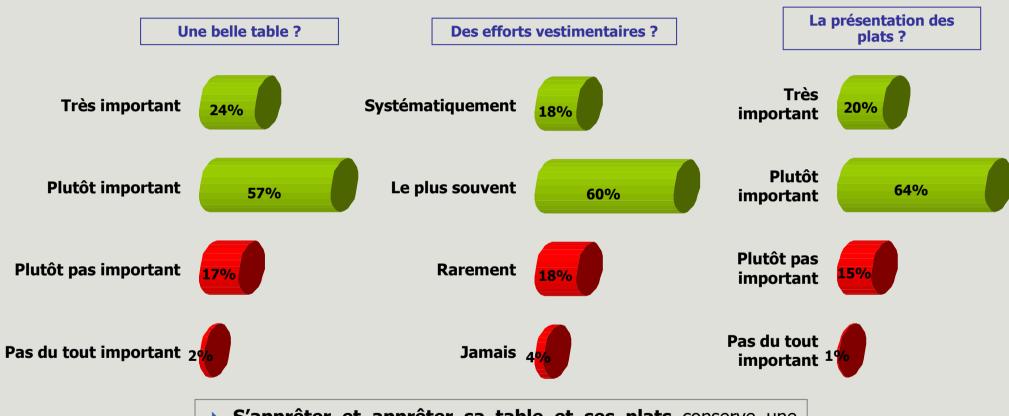
Doit-on se faire beau ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q20 : Pour vous une belle table c'est...

Q21 : Même si vous invitez des proches vous faites des efforts vestimentaires

Q22b: Travailler la présentation des plats c'est...



> S'apprêter et apprêter sa table et ses plats conserve une réelle importance...



Alors, quels nouveaux comportements? - Bilan

Les hôtes fréquents s'ils se départissent de cet ancien carcan, adoptent pour autant d'autres règles, d'autres codes au travers desquels s'exprime le plaisir de recevoir et d'échanger avec ses proches.

Finalement, ce que nous disent ces hôtes fréquents c'est qu'en dépareillant le recevoir de trop lourdes contraintes, on se rapproche des autres et on se recentre sur des rapports sociaux plus vrais, plus authentiques.



Le Drunch/Slunch ???



Présentation du concept...

Une nouvelle façon de recevoir **le dimanche** est en train d'émerger, comme le brunch l'a fait il y a une dizaine d'année. Il s'agit de recevoir **plutôt en fin d'après-midi** (17h00/18h00) pour ne pas finir tard autour d'un repas très **varié en termes de goûts** (on peut servir en même temps le sucré et le salé), de plats (on peut proposer du fromage, des salades mais aussi pourquoi pas un cake, un quiche voire un plat plus élaboré) et ce **de manière informelle** (autour de la table basse, sur des coussins, etc.).



Peut-on recevoir le dimanche ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q14b : Au-delà des traditionnels déjeuners de famille, le dimanche est-il un jour... Q14c : Spécifiquement le dimanche si vous devez recevoir pour dîner, vous préférez

Q14d: Diriez-vous que le dimanche est un jour



On ne reçoit pas forcément plus le dimanche mais on reçoit différemment : le cercle élargi de connaissance que l'on reçoit en fin d'après-midi pour ne pas finir tard.



pas 18%

La cuisine innovante ?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q22c : Vous est-il déjà arrivé de recevoir autour d'un thème précis, que ce soit un type de cuisine, une couleur, un pays, un produit, etc......

Q25b: Mélanger des plats sucrés et salés sur une même table pour permettre aux invités de choisir ce qu'ils veulent et de manger dans l'ordre qu'ils veulent c'est pour vous

Recevoir autour d'un thème précis ?

Mélanger le sucré et le salé ?



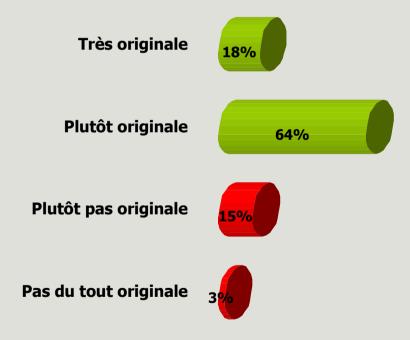
Mix des cuisines et repas thématiques, deux nouvelles manières de recevoir...



Réaction au concept...

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q29: Une nouvelle façon de recevoir le dimanche est en train d'émerger, comme le brunch l'a fait il y a une dizaine d'année. Il s'agit de recevoir plutôt en fin d'après-midi (17h00/18h00) pour ne pas finir tard autour d'un repas très varié en termes de goûts (on peut servir en même temps le sucré et le salé), de plats (on peut proposer du fromage, des salades mais aussi pourquoi pas un cake, un quiche voire un plat plus élaboré) et ce de manière informelle (autour de la table basse, sur des coussins, etc.....). Diriez-vous que cette nouvelle façon de recevoir est...



Un concept déjà dans l'air du temps...



Organiser un Drunch chez moi ...?

Base ensemble receveurs fréquents : 400

Q30 : Vous-même, pourriez-vous organiser/recevoir de cette manière...



...et qui **correspond aux aspirations** du plus grand nombre.



Conclusion générale

Les principes de Nadine de Rothschild sont **dépassés** : le fait de recevoir ou d'être reçu n'est **plus vécu comme une expérience contraignante** sous divers aspects.

Recevoir rime désormais avec « Respect de l'autre », « Convivialité », « Esthétisme » et aussi « Hédonisme » : recevoir c'est faire plaisir et se faire plaisir.

Le Drunch, concept novateur et convivial, s'inscrit parfaitement dans cette **nouvelle tendance** du « recevoir simplement » et du besoin de créer et d'entretenir des **liens sociaux vrais et authentiques** autour de **valeurs partagées** et non **plus imposées**.

