

Regards sur le secteur de la restauration « Une offre diversifiée. Des emplois en tension »



À Saint-Martin, 13% de la population active exerce dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. **Ceux-ci jouent un rôle essentiel dans l'économie locale : ils stimulent le dynamisme du territoire, accroissent son attractivité touristique et participent de manière déterminante au chiffre d'affaires global lié au tourisme.**

- 264 restaurants ont reçu le lien vers le questionnaire
- Parmi les 170 réponses obtenues, 138 établissements, toujours en activité, ont répondu au questionnaire.

LE SECTEUR DE LA RESTAURATION EST COMPOSÉ DE 2 CATÉGORIES :

- La restauration traditionnelle composée d'établissements servant des repas à consommer sur place.
- La restauration rapide qui désigne les établissements proposant des repas à consommer sur place, à emporter ou en livraison, avec un service limité et des temps de préparation réduits, privilégiant la rapidité et la praticité pour répondre à une demande de consommation immédiate.

Profil des établissements

A Saint-Martin, on retrouve, dans chacune de deux catégories, les types d'établissements suivants :



Restauration traditionnelle

Restaurant - Bistrot
Restaurant de plage - Brasserie



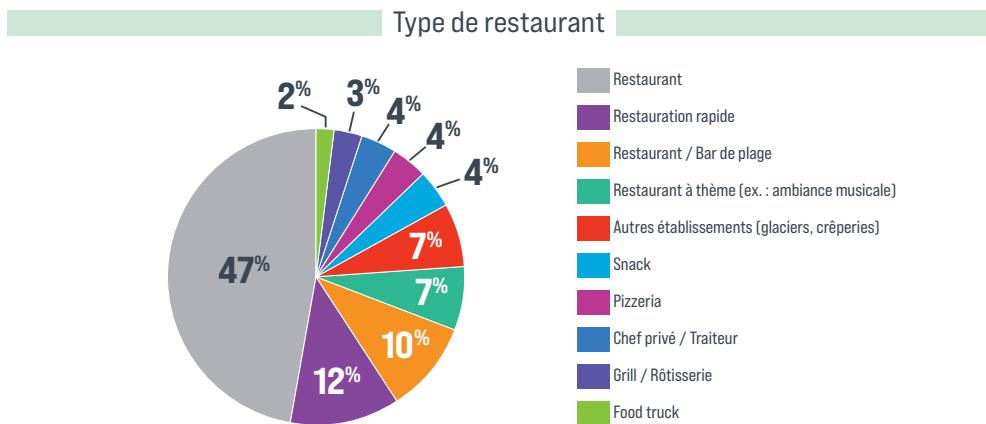
Restauration rapide

Snack - Salon de thé - Bar sportif
Cafétaria - Pizzeria - Food truck
Café/boulangerie - Grill / rôtisserie
Crêperie - Glacier

La restauration traditionnelle constitue la majorité du secteur avec 47% des établissements et 10% de restaurants et bars de plage.

Près de 12% des établissements sont tournés vers la restauration rapide, 7% proposent une cuisine à thème comme les crêperies ou les glacières, 4% sont des pizzéria et 2% des food trucks.

La diversité des types de cuisine témoigne de la richesse et de la complémentarité de l'offre gastronomique, illustrant également le positionnement unique de l'île comme capitale de la gastronomie de la Caraïbe pour ses influences créoles, européennes et ses spécialités valorisées à l'international.



Les spécialités culinaires

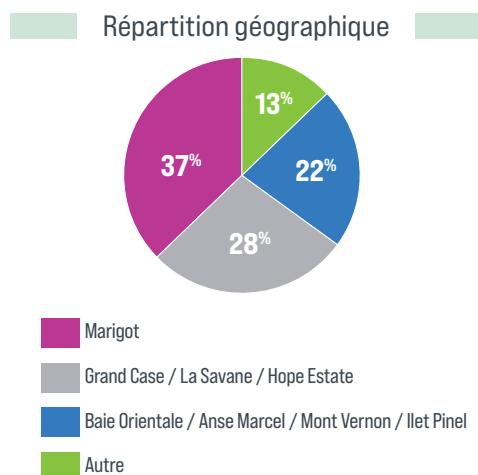
L'offre de restauration à Saint-Martin est dominée par la cuisine française qui représente 24% des restaurants ainsi que la cuisine saint-martinoise présente dans 15% des établissements. Cela témoigne d'un fort attachement aux traditions locales et au terroir.

On recense également 9% de restaurants spécialisés dans les poissons, 7% de snacks, sandwicheries ou friteries ainsi qu'un restaurant gastronomique reconnu sur l'île.

Répartition géographique des restaurants

La partie française de l'île de Saint-Martin voit la plus forte concentration de restaurants à Marigot qui regroupe **37%** de l'offre. Les pôles côtiers et touristiques de Grand Case et de la Baie Orientale comptent respectivement **18%** et **17%** des établissements, confirmant leur rôle central dans la scène gastronomique et touristique.

Une part importante des restaurants se situe à proximité de la route nationale, tandis que **24%** sont en bord de mer ou au bord du lagon. Près de **80%** des établissements se répartissent entre Marigot, Baie Orientale, Grand Case et leurs environs avec une grande diversité de types de cuisine proposés dans chaque quartier.



Services proposés

Près de 40% des restaurants propose un service de vente à emporter, répondant ainsi au besoin croissant de flexibilité et à l'évolution des habitudes de consommation. Les services de livraison, bien que moins répandus, sont proposés par 12% des

établissements. En outre, près d'un quart des restaurants offrent des prestations traiteur démontrant leur capacité à s'adapter aux besoins événementiels et professionnels en dehors de la restauration classique.

Profil des emplois

Par genre



Une certaine parité affichée entre les hommes et les femmes avec une légère majorité de femmes (54%).

Par tranche d'âge

Le secteur de la restauration à Saint-Martin emploie principalement des **salariés de 25 à 50 ans**, représentant environ **70%** des effectifs. La présence des jeunes adultes de 18 à 24 ans reste faible.

Ce constat interroge la capacité du secteur à attirer et fidéliser les jeunes actifs, dans un contexte de pénurie persistante de main-d'œuvre et de profondes mutations des attentes professionnelles.

Dans les petites structures, le **personnel est globalement plus âgé** : les salariés de 50 ans et plus forment 31% des effectifs, ceux de 35 à 50 ans 35% tandis que les moins de 25 ans comptent pour seulement 6%. Ces établissements sont souvent familiaux et leurs équipes respectives sont peu renouvelées.

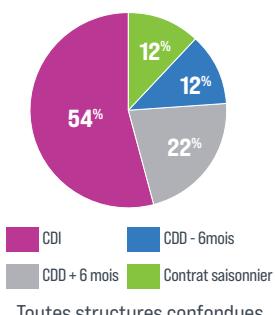
La tranche des **18-24 ans** représente **11%** des salariés au sein des grandes et moyennes structures. Celle des **25-34 ans**, majoritaire avec près de **40% des effectifs**, révèle une population active plutôt jeune.

Profil des contrats

La majorité des emplois dans la restauration à Saint-Martin est en CDI (54%), reflétant la volonté de stabiliser les équipes et d'assurer la continuité de service.

La saisonnalité du secteur demeure marquée : les CDD de plus de 6 mois représentent 22% des emplois, traduisant une part significative d'emplois temporaires mais relativement longs [remplacements, pics d'activité durables].

Les CDD de moins de 6 mois (12%) et les contrats saisonniers (12%) témoignent de la flexibilité nécessaire pour accompagner les fluctuations, notamment en période touristique ou lors de besoins ponctuels.



Le secteur reste relativement stable [plus de la moitié en CDI], mais reste dépendant des besoins saisonniers : un quart des salariés sont en CDD dont la moitié pour moins de six mois ou en saison.

Un recrutement majoritairement local



Plus de 90% des établissements, caractérisés par une saisonnalité modérée, recrutent localement. Les exigences en termes de savoir-faire conduisent 11% des établissements à recruter hors territoire. Il s'agit principalement de structures moyennes qui peuvent presque doubler leurs effectifs et embaucher jusqu'à 30 saisonniers externes.

Près de deux restaurants sur trois rencontrent actuellement des difficultés à recruter localement, en particulier pour les emplois d'exécution et les postes jugés pénibles comme la plonge, le travail de commis ou le service en salle. Ce déficit d'attractivité s'explique par des conditions de travail perçues comme exigeantes, une forte saisonnalité des emplois ainsi qu'un manque de valorisation sociale de ces métiers. Tandis que les postes qualifiés ou

dits d'encadrement attirent davantage en raison de leur stabilité et reconnaissance, le déséquilibre entre l'offre et la demande sur les métiers d'exécution s'accentue : les employeurs doivent aujourd'hui recourir à une polyvalence accrue des équipes, voire à la mobilisation de profils peu expérimentés ce qui risque de détériorer la qualité du service et de fragiliser le tissu de l'emploi local sur le long terme.

Attractivité des différents métiers de la restauration



Une enquête menée en partenariat entre



&



REGARDS SUR SAINT-MARTIN

Édité par l'Institut Territorial de la Statistique et des Etudes Economiques de Saint-Martin

Directeur de la publication : Alain Richardson, Président du C.A

Rédacteurs des analyses : Kate Richardson, Chargée d'enquête Itsee

Nicolas Belani, Responsable de l'Observatoire Territorial
Emploi Formation (OTEF)

Responsable de la rédaction : Laurent Fuentes, Secrétaire Général