

## Diagonales : Après le pain, les yakitoris ?

17-12-2015

Au Quartier latin, à Paris, le prix du menu A &ndash; bouillon, salade, quatre brochettes et riz &ndash; dans les restaurants japonais varie de 5,70 à 6,10 euros. Dans les arrondissements périphériques, il faut compter de 7 à 8 euros. Et en banlieue proche, on monte à 9 euros pour le même menu. Ce gradient de prix est inhabituel. Immobilier, cinéma, essence : la plupart des prix diminuent quand on s'éloigne du centre de la capitale. Pourquoi cette inversion quand il s'agit de yakitoris ?

L'économiste écossais Giffen (1837-1910) a montré que, dans les budgets des prolétaires du XIXème siècle, l'augmentation du prix du pain diminuait le revenu disponible pour l'alimentation riche. Contraint de renoncer à la viande et au poisson, le consommateur pauvre de l'époque compensait en achetant plus de pain. Et, face à une demande accrue, le prix du pain augmentait d'autant plus. On appelle « biens de Giffen » les produits de première nécessité dont la demande croît avec le prix. Les yakitoris sont-ils des biens de Giffen ? Faut-il s'attendre à voir les boulangeries transformées en restaurants japonais ?

Jean-Jacques Salomon

[jjsalomon@oomark.com](mailto:jjsalomon@oomark.com)

06 07 67 46 00