

Analyse des restaurants à Bengaluru (Zomato)

Nom : MEJIOMO HILARY ALEXANDRA MEJM28530300

Cours : 8PRO408 – UQAC

Date : Décembre 2025

1. Objectif

L'objectif de ce projet est d'analyser les restaurants de la ville de Bengaluru à partir des données issues de la plateforme Zomato. Cette analyse vise à identifier les tendances géographiques, les types de restaurants dominants, les gammes de prix ainsi que la relation entre la popularité, les notes et les coûts.

2. Données utilisées

Les données proviennent du jeu de données **Zomato Bangalore Restaurants** disponible sur Kaggle.

Le jeu de données contient **51 717 restaurants** décrits par **17 variables**, incluant la localisation, le type de restaurant, les cuisines proposées, la note, le nombre de votes et le coût moyen pour deux personnes.

3. Méthodologie

Dans un premier temps, un nettoyage des données a été effectué afin de corriger les formats des notes, des coûts et de traiter les valeurs manquantes.

Ensuite, une analyse exploratoire a permis d'étudier la distribution géographique des restaurants par quartier, les types de restaurants et les cuisines les plus fréquentes.

Enfin, plusieurs visualisations statiques (Matplotlib, Seaborn) et interactives (Plotly, Streamlit) ont été réalisées pour analyser les relations entre les prix, les notes et la popularité.

4. Résultats clés

Les résultats montrent que certains quartiers de Bengaluru concentrent un grand nombre de restaurants, notamment les zones centrales.

Les restaurants de type *casual dining* et *quick bites* sont les plus représentés, tandis que les cuisines indiennes et asiatiques dominent.

L'analyse met également en évidence une relation entre le coût moyen et la note, où les

établissements plus coûteux tendent à avoir de meilleures évaluations.
La popularité, mesurée par le nombre de votes, varie fortement selon les quartiers.

5. Limites

Cette étude présente certaines limites. Les données sont statiques et datent de 2019, ce qui ne reflète pas nécessairement la situation actuelle.

De plus, certaines notes sont manquantes et les évaluations peuvent être biaisées par les utilisateurs de la plateforme.

6. Conclusion

Ce projet a permis de mieux comprendre le paysage gastronomique de Bengaluru à l'aide de données réelles.

Des analyses futures pourraient inclure une dimension temporelle ou une comparaison avec d'autres villes afin d'enrichir les résultats.