



TheFork dévoile les résultats records du secteur de la restauration en 2022 et les perspectives pour 2023

+55% de croissance des réservations en 2022 par rapport à 2021⁽¹⁾ : grâce à sa communauté de près de 15 000 restaurants en France, TheFork dresse le bilan du secteur qui enregistre des taux de réservations records et donne les premières perspectives pour 2023.

CROISSANCE DES RÉSERVATIONS : INFORMATIONS CLÉS

- Le secteur a enregistré une croissance de **+55%** par rapport à l'année précédente.
→ 2022 marquera donc l'année de la reprise et du retour à la croissance pour le secteur.
- **Marseille (+96%), Paris (91%), Bordeaux (+89%), Strasbourg (79%) et Lyon (74%)** sont les 5 villes françaises qui ont enregistré les plus fortes croissances de réservations en 2022 vs 2021
- **Août** : mois le plus performant de l'année avec **+31%** vs 2021
- **Des fêtes de fin d'années radieuses** : sur la dernière semaine de 2022, le secteur enregistre **+20% vs 2021**, dépassant même les niveaux de 2019 +3%



"Bravo et merci à tous les restaurateurs français. La croissance record enregistrée en Europe et en France marque une fois de plus la résilience des restaurateurs qui ont su répondre à la forte demande des clients tout en faisant face, post Covid, au manque de main d'œuvre et à l'inflation. L'année 2022 marque donc un tournant : longtemps attendue, la croissance est enfin bel et bien présente ! Nous sommes fiers d'avoir contribué à cette dynamique en aidant les restaurants à remplir leurs établissements en leur apportant de la visibilité, en leur mettant à disposition des solutions marketing toujours plus impactantes tel que les outils de yield management et en leur offrant des services de e-paiement 100% gratuits. Notre mission en 2023 est de rendre cette croissance pérenne en continuant d'innover au service des restaurateurs grâce à des solutions digitales faciles à utiliser, toujours plus performantes pour simplifier leur quotidien, gérer et améliorer l'expérience client et ainsi continuer de développer leur activité." explique **Damien Rodière, Directeur Général TheFork**





Une année 2022 marquée par un engouement continu pour les sorties au restaurant

Le début d'année enregistrait des niveaux se rapprochant de 2019 ; la **Saint-Valentin**, évènement clé

pour le secteur, performait d'ailleurs de **+11% vs 2019**⁽¹⁾.

Un boom des réservations à l'été ⁽¹⁾

Afin de soutenir les restaurateurs durant la période estivale, TheFork avait lancé l'opération TheFork Summer ayant permis au secteur d'enregistrer une **croissance de +26%** par rapport à l'été précédent sur la période juillet/août. L'activité était bel et bien répartie !

Ces performances ont été possibles grâce au **grand retour des touristes en France** : +6 pts vs 2019 et +3pts vs 2021, provenant principalement d'Italie, du Royaume-Uni et d'Allemagne. **Paris, Nice, Lyon, et Marseille** sont les 4 villes ayant reçu le plus de touristes cet été, Paris ayant été la ville la plus plébiscitée puisque **40%** des touristes nationaux et internationaux en France ont choisi cette destination.

Un automne gourmand

Le Festival TheFork à l'automne, qui se tenait du 13 octobre au 27 novembre 2022, a permis de maintenir la croissance connue à l'été. Au total, cet évènement a permis d'amener plus de **4 Millions de convives supplémentaires** dans les 5 000 restaurants participants en Europe⁽²⁾. En moyenne, les 3 opérations de l'année ont permis aux restaurants participants de **multiplier par 3 le nombre de leurs réservations**, mettant ainsi un frein aux tables vides.⁽³⁾

Une fin d'année festive qui bat tous les records ! ⁽¹⁾

Après 2 années de pandémie ayant modéré les festivités avec ses proches et malgré les grèves et l'inflation, les français ont eu à cœur de se retrouver et de célébrer les fêtes de fin d'année. On note une **croissance des réservations de +20%** sur la dernière semaine de l'année par rapport à la fin d'année 2021, dépassant même les niveaux de 2019 de 3%.

Les restaurants proposant une cuisine française ont été largement plébiscités pour les fêtes (40%), notamment ceux situés à **Paris (+28%) Lyon (+26%), Marseille (+22%) et Strasbourg (+39%)** qui enregistrent les meilleures performances de la fin d'année 2022. Les repas en petit comité ont été privilégiés puisque la moyenne des réservations étaient pour **3 personnes pour un ticket moyen de 35€/personne.***



Les comportements des foodies évoluent ⁽¹⁾

- **La cuisine préférée des français en 2022 est la cuisine française (+40%)**, suivie de la cuisine italienne (11%) et japonaise (6%). La cuisine française revient ainsi à la **première place** du podium qu'elle avait perdue l'année dernière. Sans doute, [les tendances food 2023](#) qui mettent notamment en avant la cuisine de tradition et de partage, pourraient permettre à la cuisine française de conserver cette place l'année prochaine... à surveiller !
- Les français sortent généralement à deux au restaurant (60%)
- Un impact de l'inflation peu marqué pour le moment puisque le **budget est similaire** aux précédentes années : entre 25 et 40€ (+ de 50%)
- **Le dîner** reste toujours le moment privilégié pour sortir au restaurant (près de 70%)
- En revanche, les français réservent leur restaurant **9h avant**, anticipant ainsi moins leurs sorties, qu'en 2021 où il y avait davantage de mesures sanitaires.

L'impact de l'inflation sur le secteur

Depuis le printemps 2022, la hausse des prix demeure une préoccupation majeure pour la profession, mettant à rude épreuve les marges des restaurateurs.

En avril dernier, selon une étude menée par TheFork, **91% des restaurateurs avaient déjà constaté l'impact de l'inflation sur leur activité** et plus de **68% avaient modifier leur menu ou envisageaient de le faire en raison de l'augmentation des prix de certains produits**⁽⁴⁾

Selon Food Service Vision, partenaire TheFork, la hausse des prix devrait se poursuivre au début de l'année 2023, notamment sur certains produits faisant face à des pénuries (tels que les produits laitiers, le sucre,...). Les hausses subies par les restaurateurs demeurent donc à un niveau élevé (**+ 12,7 % au quatrième trimestre 2022**). À ces augmentations sur les produits alimentaires s'ajouteront **les hausses du coût de l'énergie, qui peuvent représenter parfois plus de 10 % du chiffre d'affaires d'un restaurant..**



Comment pérenniser la croissance en 2023 malgré l'inflation ?

Le digital comme rempart à l'inflation

Pour accompagner à son échelle le secteur à faire face à l'inflation, TheFork a choisi d'apporter **un soutien économique sans précédent** en 2022, poursuivi en 2023 : la gratuité totale du service de e-paiement TheFork PAY (sans frais d'installation, gestion ou transaction), permettant aux restaurateurs de réaliser d'importantes économies sur les frais bancaires. Cet accompagnement inédit sur le marché, vient renforcer l'ambition de TheFork qui est d'accompagner la pérennisation de l'activité des restaurants.

TheFork PAY, lancée en 2021 et déjà disponible dans plus de **8 000 restaurants** en France, est la solution de e-paiement qui permet aux clients (utilisateurs de l'application ou non) de régler l'addition. Le parcours utilisateur a été pensé pour permettre, et même encourager les clients, s'ils sont satisfaits de leur expérience, à laisser un pourboire, revenu supplémentaire pour les restaurateurs et leurs équipes. Depuis 2022 **le nombre de pourboires versés est en croissance**, avec un pic en août dernier, démontrant que le pourboire dématérialisé s'intègre de plus en plus dans les habitudes des sorties au restaurant. **Près d'1/4 des paiements effectués avec TheFork PAY incluent un pourboire** et ce chiffre est en constante hausse. Malgré un contexte d'inflation, le pourboire moyen augmente mois après mois. Entre janvier 2022 et août 2022, la valeur de l'ensemble des pourboires versés via TheFork PAY a été multipliée par 5 ! ⁽⁵⁾

Avec TheFork PAY, les restaurateurs peuvent aussi attirer de nouveaux clients (B2B et B2C) qui peuvent dépenser leurs Cartes Cadeaux TheFork dans leurs établissements. En un an, c'est déjà plus de **15 000 Cartes Cadeaux** vendues en France dont le montant est **entièrement versé aux restaurateurs** (TheFork ne prenant aucune commission sur les Cartes Cadeaux). ⁽⁵⁾

Le digital pour remplir son restaurant

Les habitudes de consommation évoluent et se digitalisent de plus en plus. La technologie développée par TheFork permet aux restaurants de booster leur visibilité, d'obtenir plus de réservations grâce à son trafic de plus de **20 millions de visites par mois** et de mettre en avant, s'ils le souhaitent, des offres spéciales de -20% à -50% sur certains créneaux afin d'attirer des clients et de maximiser leur taux de remplissage.

Le Festival TheFork est également un moyen unique pour accroître leur activité puisque les restaurants peuvent **multiplier par 3** leurs réservations sur la période⁽³⁾ et gagner en visibilité (+20% de trafic en plus sur leurs pages TheFork)⁽⁶⁾ **Le prochain Festival TheFork, qui se tiendra du 16 février au 02 avril, est donc une véritable opportunité pour les restaurateurs pour poursuivre leur lancée.**

Le digital pour simplifier son quotidien

Cahier de réservation papier, plan de salle, emailing... aujourd'hui des logiciels existent pour regrouper l'ensemble des outils de gestion d'un restaurant. Avec une solution clé en main telle que TheFork Manager, les restaurateurs disposent d'outils pour centraliser toutes leurs réservations 24/7, **combattre le no-show en le réduisant à 0,8%**⁽⁷⁾ ou encore d'outils d'emailing pour fidéliser leur clientèle et améliorer l'expérience client. **"C'est bon d'avoir du temps"** telle est la promesse de la nouvelle campagne TheFork grâce à son logiciel TheFork Manager, faite pour et surtout AVEC de vrais restaurateurs partenaires. Cette campagne inédite marque la nouvelle dynamique de TheFork dès ce début d'année 2023 : encore plus de proximité avec ses restaurants partenaires pour comprendre au mieux leur quotidien et continuer de développer les outils les plus performants du marché et les plus adaptés à leurs besoins, comme la nouvelle version TheFork Manager 3.

L'écoresponsabilité

Le secteur doit s'engager de plus en plus à la préservation de l'environnement, c'est pourquoi TheFork souhaite accélérer son engagement et inciter des changements positifs pour le secteur :

- Tous les salariés de TheFork sont formés à la fresque du Climat. Comprendre l'importance et l'urgence climatique pour que chacun puisse, à sa hauteur, améliorer ses actions personnelles et professionnelles. Par de nombreuses autres actions, TheFork souhaite atteindre la certification B-Corp.
- TheFork et le label FiG, renforceront leur partenariat en donnant davantage de visibilité à l'alimentation durable. L'objectif sera de sensibiliser et d'accompagner davantage les restaurateurs et les utilisateurs vers une gastronomie durable.

(1) Données internes TheFork - Évolutions des réservations sur l'année 2022 par rapport à 2021

(2) Données internes TheFork relevées lors du Festival TheFork - octobre/novembre 2022

(3) Étude interne menée par TheFork en France - Moyenne observée entre les restaurants participants ayant activé une offre spéciale de -50% et les restaurants non participants pendant le Festival TheFork (octobre 2022).

(4) Étude interne menée par TheFork en France - Avril 2022 auprès de 321 restaurants partenaires

(5) Données internes TheFork - Analyse des pourboires versés avec TheFork PAY en 2022

(6) Étude interne menée par TheFork en France - Moyenne observée dans les restaurants participants, qui ont activé une offre spéciale de -50% pendant le Festival TheFork (octobre/novembre 2022).

(7) *Donnée constatée sur les réservations TheFork effectuées avec empreinte bancaire en France en septembre 2022

A propos de TheFork

“TheFork, on se fait un resto ?”

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec plus de 20 millions d'avis certifiés laissés par une communauté active de foodies, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin des gourmands pour trouver et réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant :

www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com,
www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com,
www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com, and www.viator.com.

* Source : SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, septembre 2022

** Source : Fichiers internes de Tripadvisor

