



+ RAPIDITÉ OU EXPÉRIENCE : LE NOUVEAU DILEMME DU FOOD SERVICE

Comment le secteur du Food Service peut-il répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, oscillant entre l'envie de rapidité et le besoin d'expériences conviviales autour de la table ?

Alors que les Français jonglent entre des journées chargées et une envie de savourer des instants de qualité, la restauration hors foyer se retrouve à la croisée des chemins. D'un côté, des clients à la recherche de solutions pratiques, rapides et savoureuses pour leurs pauses déjeuner ; de l'autre, une clientèle qui valorise les moments de partage et la qualité d'une expérience authentique et immersive, loin du stress quotidien. Cette double exigence incite les acteurs du secteur à repenser leur offre pour répondre à la fois aux impératifs de rapidité et au besoin d'expérience. Pour relever ce défi, les professionnels innent, s'efforçant de réinventer l'expérience client en s'adaptant à des modes de vie de plus en plus complexes.

Du **jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025**, **Sirha Lyon** - rendez-vous global du Food Service mondial - est plus que jamais en phase avec les mutations du monde de l'alimentation, de la restauration et de l'hospitalité. Face à cette nouvelle réalité qui questionne les modèles établis, l'offre et la programmation de Sirha Lyon ouvrent des perspectives inédites pour l'avenir du secteur.



© Delphine Denans

DES HABITUDES DE CONSOMMATION BOULEVERSÉES

Les habitudes de consommation dans le secteur de la restauration se transforment rapidement, impulsées par des changements profonds dans les modes de vie. Avec des journées de plus en plus rythmées et des horaires de travail souvent denses, les actifs français sont en recherche de *fast good* : des options de repas instantanés, mais sans compromis sur le goût ou la qualité.

En 2023, le temps moyen consacré au déjeuner ne dépasse pas 56 minutes¹. Ainsi, le snacking initialement perçu comme un choix d'appoint, est désormais une réponse pratique et prisée dans le quotidien des actifs.



© Alex Galliosi

Par ailleurs, le restaurant reste tout de même une destination de choix : **une étude Sirha Food pour Sirha Lyon** révèle que **39% des Français²** s'y rendent régulièrement pour leur pause déjeuner en semaine. Pour répondre aux attentes de cette clientèle en quête de rapidité, les restaurateurs innent en repensant leurs offres. Aujourd'hui, **71% des Parisiens sondés²** déclarent préférer des repas servis sans attente, favorisant ainsi les établissements capables de proposer des options efficaces, pratiques et de qualité.

Face à cette demande croissante, le secteur s'adapte et multiplie les initiatives : menus express raffinés, outils digitaux pour une commande et un paiement simplifiés, formats de restauration qui permettent de préserver un équilibre entre immédiateté et plaisir gustatif. Ces nouvelles pratiques redéfinissent la pause déjeuner et témoignent de l'agilité du secteur de la restauration à s'adapter aux exigences d'une société en mouvement.

REDONNER DU SENS AUX REPAS, MÊME EXPRESS

Pourtant, alors que le quotidien impose souvent un rythme effréné, le repas reste pour de nombreux consommateurs un moment privilégié pour rompre avec la routine. Que ce soit en famille, entre collègues ou avec des amis, il devient un instant de (re)connexion. En particulier pour les jeunes générations qui ressentent le besoin de savourer des instants partagés, dans une ambiance chaleureuse qui dépasse le simple acte de se nourrir : pour **83% des 25-34 ans²**, vivre une expérience complète est essentiel lorsqu'ils passent du temps à table hors domicile.

L'expérience à table, autrefois centrée sur le contenu de l'assiette, évolue désormais en intégrant une dimension émotionnelle, où l'ambiance et le partage deviennent tout aussi importants que la qualité des plats. Ainsi, **31% des Français interrogés²** considèrent le cadre et l'expérience proposée comme des critères décisifs dans le choix d'un restaurant.

Ces attentes de la clientèle résonnent comme un appel à retrouver le sens du partage à l'heure du repas, que ce soit dans un restaurant ou dans des lieux de restauration rapide qui réinventent le concept d'accueil et de service.

"La clé de la réussite c'est de créer une expérience qui ait du sens. Je ne veux pas faire un restaurant concept qui aura une durée de vie limitée par la tendance ; je veux m'inscrire dans un temps long avec quelque chose que j'ai en moi depuis longtemps. L'éco-responsabilité a toujours été au cœur de mon travail et c'est pourquoi j'emporte mon restaurant gastronomique en pleine nature en connexion avec le vivant et le mouvement", commente **Jérémy Galvan**, chef du bistrot Contre-Champ.



Sirha Lyon se positionne comme le catalyseur des nouvelles attentes d'une clientèle moderne, en quête de partage, d'émotion et d'engagement autour de la table. Le chef lyonnais **Jérémy Galvan** - qui a transformé son restaurant étoilé en un bistrot accueillant et convivial - intervient sur la scène du **Sirha Food Forum** le **jeudi 23 janvier à 11h00** pour la table-ronde **"Restaurants expérientiels, la clé de la réussite ? Nouvelles destinations d'expériences au service d'une cuisine plus durable"** où il abordera la manière dont ces lieux repensés transforment l'art de recevoir et s'engagent pour une cuisine en harmonie avec les enjeux de durabilité et les aspirations actuelles des consommateurs.

UNE NOUVELLE FRONTIÈRE POUR LES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE

Pour les professionnels du secteur, l'enjeu est de taille : il s'agit de réinventer l'expérience client tout en intégrant les attentes de rapidité et de qualité. Cette dualité encourage une réflexion sur la manière de proposer un service à la fois efficace et créatif, capable de satisfaire une clientèle moderne. Dans ce contexte, la tendance actuelle voit émerger des concepts hybrides, offrant ainsi des espaces où l'expérience gustative et la performance du service se rejoignent pour répondre aux besoins variés des consommateurs.

À Paris, des adresses comme **La Felicità** - food court du groupe Big Mamma - incarnent cette évolution en conciliant rapidité de service et ambiance décontractée. Dans un cadre immersif et animé, les clients peuvent déguster des plats typiques de la cuisine italienne, avec une organisation de type self-service qui permet de profiter d'une cuisine de qualité sans les délais d'attente habituels.

POUR ALLER PLUS LOIN : UNE PROGRAMMATION PENSÉE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTE DU FOOD SERVICE

Pendant cinq jours, la scène du **Sirha Food Forum** accueillera de nombreux experts pour débattre, échanger, éclairer les professionnels présents lors de tables-rondes en phase avec les enjeux et défis du secteur.

+ Jeudi 23 janvier : **"Restaurants expérientiels, la clé de la réussite ? Nouvelles destinations d'expériences au service d'une cuisine plus durable"**

+ Vendredi 24 janvier : **"La restauration festive, nouveau pilier de la gastronomie"**

+ Samedi 25 janvier : **"Post-covid : s'adapter aux nouveaux rythmes de vie"**

+ Lundi 27 janvier : **"La boulangerie réinventée par le snacking"**



© Alex Galliosi



© Delphine Denans

L'édition 2025 de Sirha Lyon promet d'être une source d'inspiration pour les professionnels du secteur.

Les accréditations sont ouvertes !

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

¹ Le snacking résiste toujours à la crise en 2023 - [artisan-pourmands.fr](https://www.artisan-pourmands.fr)

² Étude Sirha Food pour Sirha Lyon, réalisée par OpinionWay en septembre 2024 auprès d'un échantillon de 1041 Français âgés de 18 ans et plus.