



## **Baromètre Food Hotel Tech : Adoption massive de l'IA dans les hôtels et restaurants, mais un écart persiste entre indépendants et groupes**

*Étude réalisée auprès de 781 visiteurs du salon Food hotel Tech 2026, dont 444 hôteliers et 337 restaurateurs*

**Paris, le 28 mai 2026 - À l'occasion de sa 9ème édition, [Food Hotel Tech](#), le salon tech & RSE dédié à l'hôtellerie-restauration, dévoile les résultats de son baromètre annuel réalisé auprès de 781 professionnels du secteur, dont 444 hôteliers et 337 restaurateurs, interrogés les 14 et 15 avril 2026 à Paris.**

L'étude met en lumière une transformation profonde du secteur de l'hôtellerie-restauration français : l'intelligence artificielle générative s'impose désormais comme un outil du quotidien, les investissements technologiques accélèrent fortement, tandis que le besoin d'accompagnement et de formation devient le principal enjeu des établissements.

### **Les principaux enseignements :**

- 79% des hôteliers et 68,8% des restaurateurs utilisent désormais l'IA générative.
- ChatGPT domine (60% chez les hôteliers, 50,3% chez les restaurateurs), mais le marché se pluralise avec Claude qui s'impose en 2ème position (41% / 28,9%), devant Gemini et Copilot.
- Près d'un hôtelier sur deux gagne au moins 2h/semaine grâce à l'IA, et 10,9% économisent plus de 7h - soit une journée complète libérée chaque semaine.
- Les restaurateurs indépendants restent moins utilisateurs (65,6%) que ceux appartenant à un groupe ou une chaîne 77,1%. Cet écart énorme est très révélateur du marché actuel.

## **L'IA générative s'installe durablement dans le secteur**

79% des hôteliers et 68,8% des restaurateurs déclarent utiliser l'intelligence artificielle générative dans leur activité. Une adoption en forte consolidation :

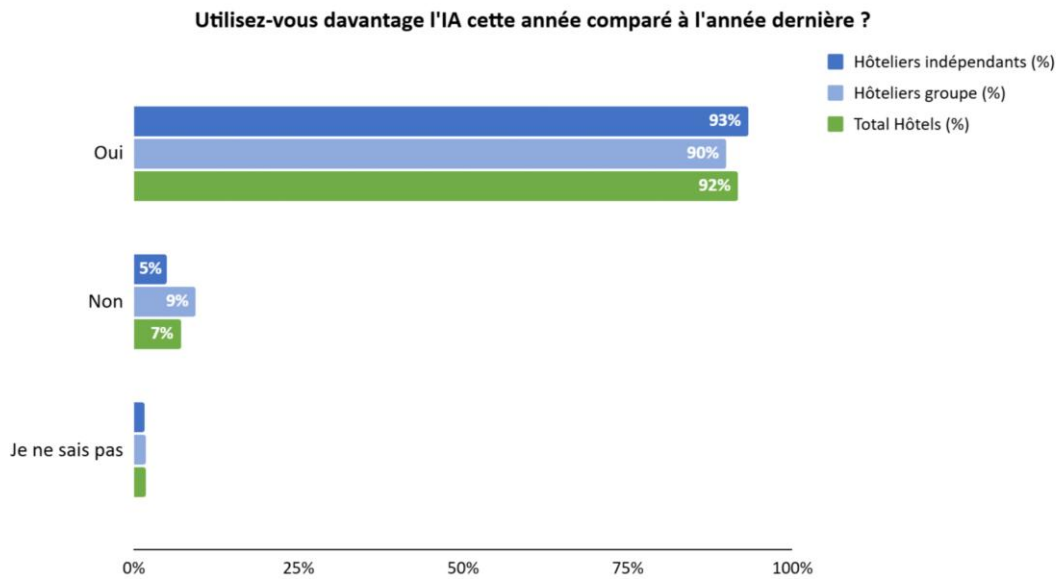
plus de 9 professionnels sur 10 utilisateurs affirment y avoir davantage recours qu'en 2025. Les priorités ont également évolué : après avoir mis l'accent l'année précédente sur la transformation de l'expérience client, la digitalisation du parcours (réservation, commande, paiement) et la personnalisation, les professionnels s'orientent désormais vers une intégration plus large de l'IA et de l'automatisation dans leurs usages quotidiens.

ChatGPT reste l'outil dominant du marché avec 60% d'usage chez les hôteliers et 50,3% chez les restaurateurs. Claude s'impose désormais comme le deuxième assistant le plus utilisé (41% dans l'hôtellerie et 28,9% dans la restauration), devant Gemini et Copilot.

L'IA est principalement utilisée pour :

- la rédaction de contenus,
- l'analyse et la synthèse d'informations,
- le marketing et la communication,
- la réponse automatisée aux avis clients,
- les tâches administratives et opérationnelles.

*“Nous observons un basculement historique : l'IA n'est plus perçue comme un sujet d'innovation, mais comme un véritable outil de productivité au quotidien”, souligne Karen Serfaty, CEO et fondatrice du salon Food Hotel Tech.*

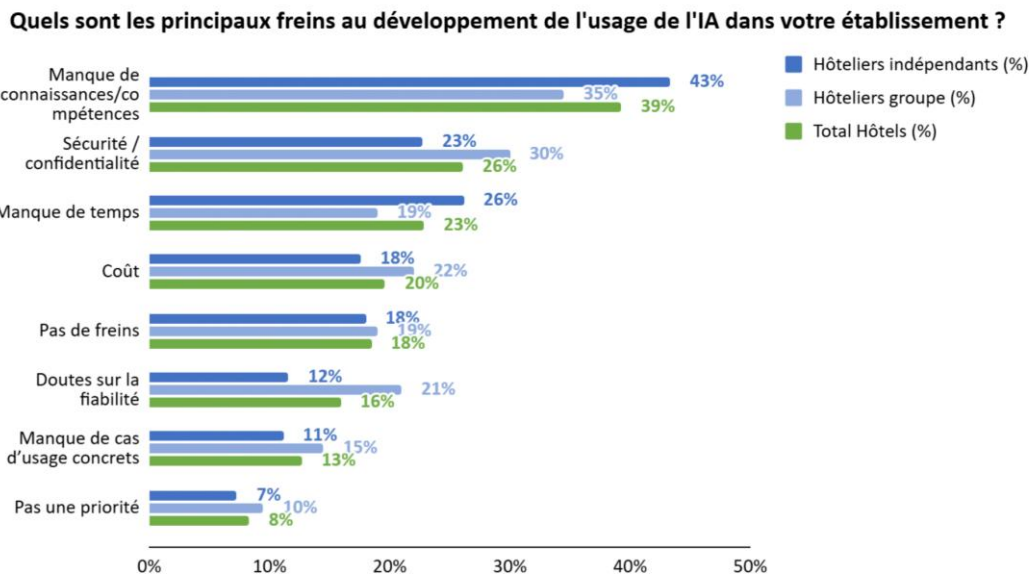


### Des gains de temps déjà très concrets

L'adoption de l'intelligence artificielle générative génère déjà des gains de temps très concrets pour les professionnels du secteur.

Près d'un hôtelier sur deux gagne au moins deux heures par semaine grâce à ces outils, tandis que 10,9 % déclarent économiser plus de sept heures hebdomadaires. Du côté des restaurateurs, 15,3 % indiquent également gagner plus de sept heures par semaine. Cette adoption se traduit directement dans les investissements réalisés : 58,6 % des hôteliers et 62,7 % des restaurateurs consacrent déjà au moins 20 € par mois à des abonnements IA, et près d'un quart dépassent les 50 € mensuels.

Mais un frein massif émerge : le manque de compétences en interne. C'est le signal fort de l'étude de 2026. Ainsi, 39 % des hôteliers, contre 18 % en 2025, et 38,2 % des restaurateurs, contre 17 % en 2025, citent le manque de connaissances comme principal obstacle. Dans ce contexte, la formation et l'accompagnement deviennent les leviers les plus attendus.



## 2026 marque une accélération massive des investissements tech

L'année 2026 marque également une forte dynamique d'investissement technologique. Seuls 8,8 % des hôteliers et 5,1 % des restaurateurs ne prévoient aucun investissement tech au cours des douze prochains mois. L'IA et l'automatisation arrivent en tête des priorités d'investissement, citées par 61,9 % des hôtels et 58,1 % des restaurants, loin devant la fidélisation client et la gestion opérationnelle. Par ailleurs, 42,7 % des hôteliers prévoient un budget tech supérieur à 5 000 €, et 18,9 % envisagent même de dépasser les 15 000 €.

La RSE-tech confirme également une dynamique à deux vitesses. Dans l'hôtellerie, 38,7 % des professionnels investissent déjà dans des solutions technologiques liées à la RSE, un chiffre stable depuis 2025, porté principalement par l'optimisation énergétique, citée par 62,4 % des répondants. Dans la restauration, le marché reste plus récent mais progresse rapidement : 24,4 % investissent dans la RSE-tech, soit +15 % par rapport à 2025, avec la lutte contre le gaspillage alimentaire comme principal axe, cité par 51,3 % des répondants. Les chaînes restent largement en avance sur les indépendants, signe d'un marché encore à conquérir.

## Méthodologie

Le salon Food Hotel Tech, le salon tech & rse de l'hôtellerie-restauration a réalisé pour sa 9ème édition, les 14 et 15 avril derniers, son baromètre annuel auprès des hôteliers et restaurateurs visitant le salon pour trouver les meilleures solutions pour

leur établissement. Cette année, l'étude a été réalisée auprès de 781 professionnels du secteur, dont 444 hôteliers et 342 restaurateurs.

Sur les 444 hôteliers et 342 restaurateurs interrogés, 433 hôteliers (233 indépendants, 200 groupes/chaînes) et 332 restaurateurs (214 indépendants, 118 groupes/chaînes) ont précisé leur statut d'établissement. Les 21 répondants restants (11 hôteliers, 10 restaurateurs) n'ayant pas indiqué leur appartenance ont été inclus dans les statistiques globales mais exclus des analyses comparatives indé vs groupe.

Les répondants ont été interrogés en face à face sur le salon, via questionnaire directement administré par des enquêteurs présents dans les allées. Cette étude a été réalisée afin de mieux connaître comprendre les usages technologiques, les intentions d'investissement et les freins que peuvent avoir les hôteliers et restaurateurs sur des sujets comme l'IA, la RSE et toutes les différentes technologies qu'ils peuvent utiliser dans leur établissement.

Le rapport est construit en deux parties, une pour les hôteliers et une pour les restaurateurs. Au sein de chaque partie, quatre angles sont successivement abordés : l'adoption de l'intelligence artificielle générative, la technologie déjà installée dans les établissements, les domaines d'investissement prévus sur les 12 prochains mois, et la place accordée à la RSE technologique.

Tous les pourcentages présentés sont calculés sur la base des répondants à chaque question. Les bases exactes sont systématiquement précisées.

### **À propos de Food Hotel Tech**

Créé par Karen Serfaty en 2017, Food Hotel Tech est le salon du digital et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie et la restauration. Véritable rendez-vous fédérateur du marché, Food Hotel Tech accompagne les professionnels des CHR dans la connaissance et l'intégration des meilleures innovations technologiques et digitales à travers un parcours client clair, cohérent et à forte valeur ajoutée. <https://www.foodhoteltech.com/>

