

communiqué de presse

[voir la version en ligne](#)



4 restaurateurs sur 10 peinent à recruter et recourent à des extras pour compenser le manque de personnel

Etude inédite de l'Obsoco et Service Compris, en partenariat avec Transgourmet, Zelty, Evolve Food, Rosk et BGE.

Paris, 17 février 2026 - **Dans la foulée de Foodorama, l'ObSoCo et ses partenaires dévoilent les résultats d'une enquête inédite menée auprès de 191 restaurateurs et gérants d'établissements de restauration en France. Si l'étude dresse le portrait d'une profession passionnée et résiliente, elle met surtout en lumière un défi central pour le secteur : le recrutement reste l'un des principaux obstacles au bon fonctionnement des établissements.**

Le recrutement, une difficulté structurelle du secteur

Dans la restauration indépendante, les tensions sur l'emploi restent fortes : **42 % des restaurateurs déclarent rencontrer des difficultés à recruter**, dont 24 % parlent de difficultés importantes. Au total, 64 % jugent le recrutement "assez difficile" ou "très difficile", ce qui en fait l'un des trois principaux irritants du quotidien, derrière la charge administrative (79 %) et le coût des matières premières (68 %).

Ces difficultés s'inscrivent dans un contexte globalement exigeant pour les dirigeants. 43 % des restaurateurs ont déjà envisagé d'arrêter leur activité, principalement en raison de la fatigue (71 %), des problèmes de rentabilité (71 %) et de la charge mentale (60 %). **Le manque de personnel est cité par 15 % d'entre eux comme facteur de découragement.**

Pour faire face aux variations d'activité, **près d'un établissement sur deux recourt à de la main-d'œuvre temporaire** (extras, CDD, intérim). Pourtant, les méthodes de recrutement restent majoritairement informelles : 74 % recrutent leurs extras par bouche-à-oreille, 26 % via d'anciens employés, contre

seulement 13 % via des plateformes de mise en relation et 5 % via des sociétés d'intérim classiques.

Des restaurateurs contraints d'assumer seuls la fonction RH

La structure même des établissements explique en partie ces difficultés. 92 % des restaurants sont dirigés par une seule personne, qui cumule les responsabilités opérationnelles et stratégiques : production, service, gestion, communication... et recrutement. Dans la majorité des cas, la fonction RH repose donc entièrement sur le dirigeant.

*"Cette étude confirme ce que nous observons au quotidien chez Rosk : des professionnels passionnés, engagés, qui tiennent grâce à des ressorts de motivation profonds, mais qui butent sur un écosystème qui ne facilite pas assez leur quotidien. Quand 78% des restaurateurs souffrent de stress et que 42% peinent à recruter, on comprend qu'il ne s'agit pas de cas isolés mais d'enjeux structurels. Notre conviction, c'est que les acteurs de l'emploi, du digital et de l'accompagnement ont un rôle à jouer pour rendre ce métier-passion plus soutenable au quotidien. L'application que nous avons lancée il y a un an va dans ce sens : simplifier la vie des restaurateurs et des pros et créer un secteur plus attractif pour les talents", analyse **Florent Malbranche, CEO et co-fondateur de Rosk.***

Méthodologie : Etude inédite de l'Obsoco et Service Compris, en partenariat avec Transgourmet, Zelty, Evolve Food, Rosk et BGE menée entre décembre 2025 et janvier 2026 auprès de 200 restaurateurs et gérants d'établissements de restauration en France.

À propos de Rosk

Lancé en 2024, Rosk est une solution experte de l'emploi en hôtellerie-restauration. Elle permet aux professionnels et entreprises de se connecter pour des opportunités en CDI ou intérim adaptées à leurs aspirations et à leurs besoins.

L'Observatoire Société et Consommation (L'ObSoCo) est un organisme d'études et de conseil spécialisé dans l'analyse des tendances de consommation et des mutations sociétales.

Contacts Service de presse