

Communiqué de presse

Food Halls, les halles de restauration au menu dans toute l'Europe

- *Cushman & Wakefield met en évidence la croissance du sous-secteur de l'alimentation et des boissons et révèle les principaux marchés européens*
- *Les halles de restauration se transforment en lieux de vie et contribuent au renouveau de ces espaces*
- *La croissance future devrait inclure de nouveaux formats dans les centres de transport et les quartiers*

Neuilly-sur-Seine, 31 juillet 2024 – Le nombre de halles alimentaires en Europe a augmenté de près de 50 % au cours des sept dernières années. 133 halles sont aujourd'hui ouvertes et neuf nouvelles halles sont à venir, selon la dernière étude de Cushman & Wakefield « *Food Halls of Europe report* ».

Nous notons actuellement une augmentation du nombre de Food Halls. En 2017, Cushman & Wakefield, qui a conseillé plus de 1 100 transactions dans le secteur de la restauration en Europe au cours des trois dernières années, comptait 90 ouvertures ou projets en cours de développement lors de son premier focus approfondi sur ce marché. À cette époque, les Food halls, qui proposent plusieurs types de cuisines sous un même toit dans un cadre convivial, gagnaient rapidement en popularité auprès d'une jeune génération à la recherche d'expériences uniques.

Malgré les fermetures dues à la pandémie et aux augmentations de coûts imprévues qui ont contraint certains Food Halls à fermer, le concept a su s'adapter pour résister aux nouvelles contraintes et continuer de croître. Il s'est consolidé au Royaume-Uni et en

France, avec respectivement 42 et 20 Food Halls ouverts ou sur le point de l'être, et s'est étendu à de nouveaux marchés tels la Belgique (4), la République tchèque et l'Irlande.

Tableau : Les dix premiers marchés européens des Food Halls (classés par nombre)		
<i>Source: Cushman & Wakefield</i>		
Marché européen	Food halls ouverts / à venir	Food halls en 2017
Royaume-Uni	42	19
France	20	8
Italie	16	18
Allemagne	8	3
Danemark	8	3
Espagne	7	8
Pays-Bas	7	2
Pologne	7	4
Portugal	5	4
Suède	5	4

Ce concept au Royaume-Uni, qui le marché des Food Halls le plus mature d'Europe, arrive à se déployer au-delà de Londres. Alors qu'Altrincham Market House était le seul Food hall en dehors de Londres en 2017, 22 Food Halls régionaux supplémentaires sont désormais ouverts ou en passe de l'être. Il s'agit notamment d'options multiples à Manchester (5), Liverpool (4), Sheffield (3) et Birmingham (2), ainsi que de marchés britanniques aussi divers que Belfast, Pembrokeshire et Wigan. De même, 15 des 20 halles alimentaires françaises sont situées en dehors de Paris.

À quelques exceptions près, lorsque les propriétaires traitent directement avec les commerçants, la plupart des halles alimentaires impliquent un opérateur qui loue un espace à un propriétaire, généralement pour une durée de 10 à 15 ans. L'opérateur est alors responsable de la location aux commerçants, des bars, des espaces communs et de loisirs, des services de gestion tels que la sécurité et le nettoyage et de la création de

l'identité de la halle alimentaire. Par ailleurs, ces centres sont disponibles dans une grande variété de tailles - de 300 m² à 10 000 m² - et d'emplacements.

L'étude « Food Halls of Europe report » met en évidence plusieurs thèmes clés qui, selon Cushman & Wakefield, devraient façonner la croissance des halles de restauration dans les années à venir, notamment :

- **Création de lieux de vie conviviaux** : Si l'alimentation reste un élément central, la volonté de créer une offre tout au long de la journée implique que les espaces conviviaux polyvalents accueillant des événements, depuis les cours de cuisine jusqu'à la vie en commun, deviennent monnaie courante. Les bars intégrés ont particulièrement bien réussi à soutenir les enseignes dont les marges sont limitées.
- **De nouveaux formats** : Les Food Halls pourront se développer dans des zones de forte affluence, en tirant parti du flux important de voyageurs. L'emplacement est essentiel, car la fréquentation doit être suffisante pour permettre une restauration tout au long de la journée, sept jours sur sept.
- **Renouveau** : La Gare du Sud à Nice, en France, une ancienne gare réaménagée en un centre commercial de 2 400 m², est un bon exemple de réaffectation réussie de bâtiments. D'une manière plus générale, les propriétaires immobiliers et les acteurs de la ville reconnaissent que les halles alimentaires peuvent redonner vie à un lieu tout en constituant un point de convergence important pour la collectivité. Cambridge Street Collective a récemment ouvert ses portes à Sheffield. Il s'agit de la plus grande halle alimentaire construite à cet effet en Europe (2 500 m²), dans le cadre d'un projet financé par le conseil municipal et axé sur la collectivité.

Matt Ashman, Leisure & Restaurant specialist at Cushman &

Wakefield, commente : « Avec l'augmentation des coûts, les Food Halls se sont transformés en lieux de vie, favorisant un environnement propice à la socialisation et à l'établissement de liens significatifs. Cette évolution a donné naissance à deux modèles d'exploitation distincts : celui des "indépendants" et celui des "enseignes nationales". Les deux ont leurs avantages : les premiers sont plus diversifiés et authentiques, les seconds ont des coûts d'exploitation et de centralisation réduits. Les deux modèles ont

suscité un intérêt accru pour les halles alimentaires en tant que destination de loisirs et de rencontres, plutôt que de se concentrer uniquement sur la restauration, même si la restauration reste l'activité principale. Du point de vue de l'exploitant, cela augmente le temps que les gens passent dans le Food Hall et les revenus potentiels qu'il peut en tirer. La halle de restauration reste le meilleur endroit où se rendre sans réservation, avec l'assurance de la qualité et de la diversité. »

« Nous prévoyons une augmentation significative du nombre de halles de restauration dans toute l'Europe. Alors que certains pays ont connu un boom, dans d'autres, le concept reste relativement inexploré, ce qui - avec l'émergence de nouveaux formats et de nouvelles implantations dans les marchés plus matures - présente d'importantes opportunités inexploitées. »

Laurène Heil, consultante Food & Beverage chez Cushman & Wakefield

France ajoute *« Les concepts de Food Hall permettent d'optimiser des locaux dont la taille est supérieure à 1 000 m². Il s'agit de concepts de restauration moderne dont le but est de réunir plusieurs types de cuisines sous un même toit. Ces derniers permettent aux bailleurs d'optimiser de grands espaces et de créer des lieux de vie. Cette année nous avons reçu de nombreuses demandes d'enseignes nationales et internationales qui recherchent ce type d'espace afin de se développer. Nous pensons que la demande va continuer de croître dans les années à venir. »*