

## Communiqué de Presse

### **L'obtention d'une troisième étoile Michelin génère une hausse de 40 % du chiffre d'affaires.**



À l'occasion de la Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026, l'Observatoire de la Haute Cuisine présente les résultats de son rapport annuel.

Le 16 mars prochain, le Grimaldi Forum Monaco accueillera le rendez-vous emblématique de la gastronomie pour révéler les nouveaux étoilés et les Prix Spéciaux de la sélection 2026. En amont, Talents & Gastronomie Conseil a analysé les dynamiques du secteur de la haute cuisine à travers une rétrospective 2020-2025 dédiée aux restaurants trois étoiles français et monégasques.

Fondé par Xavier Barboux, consultant depuis 25 ans et enseignant à l'ESSEC-IMHI, le cabinet a réalisé cette étude assisté de 8 futurs professionnels du secteur avec l'objectif de mettre en lumière la vitalité et le dynamisme de la Haute Cuisine française tout en soutenant les chefs, leurs équipes et l'ensemble des acteurs périphériques de la filière.

Ce faisant, l'Observatoire de la Haute Cuisine a conçu un dossier de synthèse facilitant la compréhension du secteur au grand public. Ce document analyse le profil des chefs, leurs établissements, l'impact des étoiles sur la satisfaction client, ainsi que la performance financière et le rayonnement international du secteur.

L'étude confirme qu'une troisième étoile génère une augmentation de 40 % du chiffre d'affaires sur l'année en cours. Ce chiffre, souvent débattu, reste une réalité économique plus forte que jamais.

La haute cuisine présente encore une forte disparité de genres. Sur les 29 chefs trois étoiles, seule Anne-Sophie Pic représente les femmes. Elle est pourtant la cheffe provoquant le plus de réaction sur les sites de notation clients, soulignant l'importance de l'aspect émotionnel dans l'expérience client.

Le vin représente en moyenne 40 % du montant total de l'addition. Avec un coefficient multiplicateur pouvant atteindre 5 par rapport au prix d'achat, l'accord mets-vins s'élève à 212 € par couvert. De plus, les prix augmentent plus vite que la croissance du chiffre d'affaires des restaurants, on constate donc là une difficulté à faire suivre les consommateurs.

Pour approfondir le sujet, vous retrouverez notre étude en pièce jointe.

*\*crédit photo : KamranAydinov*