



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dujour.pro · Annecy, le 1er septembre 2026

Cet été, les réservations de restaurants via l'IA ont quasi quintuplé en France

Dix ans de réservations observées sur 500 restaurants, Dujour.pro a compilé ses données exclusives pour tirer le bilan de l'été. Une fréquentation bousculée par la canicule et le budget des clients. Deux mouvements de fond se sont confirmés : la réservation en ligne, dont l'usage a bondi de 17 % en un an et la caution bancaire qui s'installe. Et surtout une nouvelle bascule : la réservation via IA. Dans un pays où près d'un Français en âge de travailler sur deux utilise désormais l'IA générative (47,8 %, 5^e rang mondial, Microsoft AI Diffusion Index, T1 2026), la transition s'annonce rapide.

Les chiffres à retenir :

✓ Les réservations via des assistants IA ont été multipliées par 4,6 en un an (de 1,5 % à 7,1 % des réservations).

✓ +17 % d'utilisation du bouton « Réserver une table » de la fiche Google en un an.

✓ 2 clients sur 3 réservent en ligne quand le bouton « Réserver une table » existe.

✓ Près d'une réservation sur quatre (23,9 %) se décide moins de trois heures avant de passer à table.

✓ Moins de 1 % de no-show dans les restaurants qui demandent une empreinte bancaire.

Réserver en ligne est devenu le réflexe

Le bouton « Réserver une table » de la fiche Google n'a jamais été autant utilisé : **+17 % en un an** chez les restaurants équipés par Dujour, une progression remarquablement homogène d'un établissement à l'autre. Et le mouvement vient de loin : à périmètre de restaurants constant, le volume de réservations en ligne a été multiplié par 2,2 en quatre

ans. Une fois le bouton réserver sur la fiche Google, **deux clients sur trois réservent en ligne.**

Près d'une réservation sur quatre se décide moins de trois heures avant de passer à table :

23,9 % cet été, un chiffre d'une stabilité étonnante, jamais plus de 2,7 points d'écart depuis 2022. La journée compte deux pics, en fin de matinée pour le déjeuner, puis entre 18 et 19 heures, le sommet absolu. Et le samedi règne sans partage : les six meilleures soirées des deux derniers étés sont toutes tombées un samedi, avec un record le 25 juillet 2026, en hausse de 17 % de couverts par rapport à la meilleure soirée de 2025.



"Pour les restaurateurs, le premier effet se mesure en plein service : le téléphone ne sonne plus, et des établissements équipés estiment le gain jusqu'à 15 % de chiffre d'affaires, en récupérant les réservations perdues quand personne ne pouvait décrocher. Chez certains, 70 % des réservations passent désormais par internet."



Jérémie Tollin, cofondateur de [Dujour.pro](#)

La caution bancaire pour valider sa réservation

Le pli est pris jusqu'à la carte bancaire : à Londres, réserver une table sans caution bancaire est devenu l'exception, et la pratique s'installe en France : chez Dujour, les restaurants qui rejoignent la solution activent le plus souvent l'empreinte bancaire d'emblée. Les seuils constatés dessinent trois pratiques : une pénalité dissuasive dès 10 euros par couvert, entre 20 et 25 euros le plus souvent, et jusqu'à 50 à 80 euros dans la gastronomie, alignés sur le panier moyen.



*"Le résultat est sans appel : **moins de 1 % de no-show là où l'empreinte est active.** Prévenus, les clients qui ont un empêchement annulent à temps, et la table retrouve preneur."*



Jérémie Tollin, cofondateur de [Dujour.pro](#)

La nouvelle bascule : on demande à son IA de réserver une table

« Un restaurant climatisé à Clermont-Ferrand, avec une table ce soir » : la question se pose désormais à ChatGPT ou autres assistants, qui piochent dans les fiches, les sites et les avis pour répondre. Dans les données de Dujour, ces réservations pèsent déjà 7,1 % du total, contre 1,5 % un an plus tôt. La mécanique est enclenchée, et la friction est connue : faute d'accès au planning réel du restaurant, l'assistant conclut encore trop souvent par un « appelez l'établissement ».

Tout l'enjeu des prochains mois est là : relier les assistants, la fiche Google et le planning du restaurateur. Dujour, dont l'outil fait déjà ce lien entre la fiche Google et le planning de ses 500 restaurants, l'étend aux assistants IA et prépare sa rentrée sur ce terrain.

Avec ce jeu de données, Jérémie Tollin peut également décrypter les dernières tendances de la restauration :

- L'effet de la canicule et de la climatisation avec l'exemple de restaurants qui ont fermé le midi et ont fait 4 services le soir.
- Les restaurateurs à qui on ne demandait plus une terrasse mais s'ils avaient la climatisation.
- Le pouvoir d'achat revient dans la quasi-totalité des retours avec des cartes resserrées, entrées entre 5 et 10 euros et plats entre 15 et 25 euros, dans l'esprit des bouillons qui font salle comble.

Méthodologie.

Méthodologie. Données exclusives issues des réservations traitées par Dujour sur les étés 2022 à 2026 (mi-juin à fin août selon les indicateurs), à périmètre de restaurants constant, sur un panel de restaurants indépendants clients présents dans tous les départements. Résultats exprimés en pourcentages, en points ou en multiples. Retours qualitatifs recueillis en août 2026 auprès des restaurateurs.

À propos de Dujour.pro

Créée en 2016 à Annecy, Dujour.pro équipe 500 restaurants indépendants dans toute la France, du bistrot de village à la brasserie Mollard à Paris. Dans un marché de la

réserve passé pour l'essentiel sous pavillon étranger, l'entreprise reste détenue à 100 % par ses quatre associés fondateurs. Partenaire officiel Reserve with Google, la solution intègre la réservation en ligne sur la fiche Google du restaurant et l'empreinte bancaire anti no-show, pour 490 euros par an, sans commission ni engagement. Dujour est partenaire de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs depuis 2019.

www.dujour.pro