



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Etude Ipsos « Les Français et la gastronomie »**

**Bœuf bourguignon, cassoulet et blanquette de veau  
sont les 3 plats ambassadeurs de la France à travers le monde**

Paris, le 31 mars 2025 – [Ipsos](#), l'une des principales sociétés mondiales d'études de marché dévoile les résultats de son étude « Les Français et la gastronomie » à l'occasion de la tenue de la cérémonie du guide Michelin 2025. Cette enquête révèle que la gastronomie française est une véritable fierté nationale avec plus de 9 Français sur 10 des Français en ayant une bonne opinion. Le Sud-Ouest, la région lyonnaise et la Bretagne sont les trois régions les plus citées comme étant les plus gastronomiques de France. Les plats emblématiques tels que le bœuf bourguignon, le cassoulet et la blanquette de veau sont perçus comme les meilleurs ambassadeurs culinaires de la France à travers le monde. L'étude met également en lumière les habitudes alimentaires des Français, avec 71 % d'entre eux consommant des plats traditionnels français au moins une fois par semaine, et une préférence pour la cuisine maison. Les avis en ligne, notamment ceux de Google et TripAdvisor, influencent fortement le choix des restaurants, bien que le bouche à oreille reste également crucial. Près de 90 % des Français connaissent le Guide Michelin et ses étoiles, le considérant comme une référence incontournable. Enfin, Cyril Lignac, Philippe Etchebest et Alain Ducasse sont les chefs les plus appréciés des Français, avec Anne-Sophie Pic en quatrième position.

**La gastronomie française et les Français : régions, plats emblématiques et habitudes alimentaires**

- La gastronomie française tient une place à part dans le cœur des Français avec plus de 9 Français sur 10 (92%) qui en ont une bonne opinion, dont la moitié une très bonne opinion.
- Quelles sont les régions les plus gastronomiques de France selon les Français ? Le Sud-Ouest, la région lyonnaise et la Bretagne sont les trois régions les plus citées comme régions les plus gastronomiques de France. L'Alsace et la Bourgogne suivent ensuite dans le classement.
- Selon les Français, le bœuf bourguignon, le cassoulet et la blanquette de veau sont les 3 plats ambassadeurs de la France à travers le monde. Viennent ensuite le confit de canard et la choucroute pour compléter le top 5.
- La gastronomie française tient-elle une place importante dans nos cuisines et salles à manger ? Absolument puisque plus de 7 Français sur 10 (71%) mangent au moins une fois par semaine des plats traditionnels français et 3 sur 10 plusieurs fois par semaine, 8% tous les jours.
- Une large majorité de Français (70%) préfère cuisiner ou manger les plats français à la maison plutôt qu'au restaurant avec 30%.

### **Habitudes de restauration et influence des avis : le Guide Michelin et les choix des Français**

- Avec la crise sanitaire, l'instauration par de nombreuses entreprises et administrations du télétravail, les Français se rendent-ils toujours au restaurant ? Hors déjeuner professionnel, près de 4 Français sur 10 (39%) mangent au restaurant au moins plusieurs fois par mois, ce qui constitue une part non négligeable. Cependant, pour plus de la moitié des Français (57%), aller au restaurant est une activité occasionnelle, se produisant moins d'une fois par mois, voire plus rarement. D'autres enfin n'y vont jamais (4%).
- Avec l'essor toujours plus important du numérique et les changements d'habitudes de consommation, comment les Français choisissent ou se renseignent-ils sur un restaurant ? Pour une large majorité d'entre eux (62%), consulter les avis avant de choisir un restaurant est une nécessité.
- Les avis Google et assimilés sont la première source d'avis citée par les Français pour choisir un restaurant avec 53%, suivie par Trip Advisor (45%). Le bouche à

oreille reste une source d'information importante pour beaucoup de Français avec 42% le citant.

- Le célèbre Guide Michelin et ses étoiles jouissent d'une très forte notoriété en France, avec une écrasante majorité de Français (89%) déclarant connaître le Guide et les étoiles Michelin.
- Plus de 4 Français sur 10 ont déjà mangé dans un restaurant étoilé Michelin, et plus de 8 sur 10 en sont ressortis avec une expérience à la hauteur de leurs attentes, témoignant de la qualité de ce sésame culinaire.

### **Les chefs français les plus médiatiques remportent la faveur du public**

- Cyril Lignac (43%), suivi de très près par Philippe Etchebest (41%) et Alain Ducasse (25%) sont les chefs cuisiniers préférés des Français. Anne-Sophie Pic est la première femme, à la quatrième place avec 19% des Français la citant.

[Télécharger le rapport](#)

### **FICHE MÉTHODOLOGIQUE**

Enquête réalisée par Ipsos auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans à 75 ans, constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle et de région de résidence. Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne via la plateforme Ipsos.Digital© du 21 au 24 mars 2025.

## **À PROPOS D'IPSOS**

Ipsos est l'un des leaders mondiaux des études de marché et des sondages d'opinion, présent dans 90 marchés et comptant près de 20 000 collaborateurs.

Nos chercheurs, analystes et scientifiques sont passionnément curieux et ont développé des capacités multi-spécialistes qui permettent de fournir des informations et des analyses poussées sur les actions, les opinions et les motivations des citoyens, des consommateurs, des patients, des clients et des employés. Nos 75 solutions s'appuient sur des données primaires provenant de nos enquêtes, de notre suivi des réseaux sociaux et de techniques qualitatives ou observationnelles.

Notre signature « Game Changers » résume bien notre ambition d'aider nos 5 000 clients à évoluer avec confiance dans un monde en rapide évolution.

Créé en France en 1975, Ipsos est coté à l'Euronext Paris depuis le 1er juillet 1999. L'entreprise fait partie des indices SBF 120 et Mid-60 et est éligible au service de règlement différé (SRD).