Communiqué de presse
Le 4 septembre 2025

Restauration thématisée : analyse approfondie d'un secteur en pleine mutation (source : dernière étude Gira)

La restauration thématisée s'impose aujourd'hui comme un acteur incontournable du paysage des métiers de bouche en France. Issue de la dernière étude menée par Gira, l'analyse du marché 2024 révèle un secteur dynamique, porteur d'innovation et de différenciation. Cette restauration se distingue notamment par sa capacité à offrir des expériences uniques aux consommateurs, sous-tendue par une recherche constante d'authenticité, d'immersion et de renouvellement.

Un segment structuré, en croissance durable

En 2024, le parc des **établissements thématisés** s'élève à 27 099 sur le territoire national, avec un chiffre d'affaires total de 8,658 milliards d'euros et 325 millions de repas servis. Le ticket moyen s'établit à 26,65 €. Ce contexte chiffré souligne une **croissance durable** fondée sur une réponse pertinente aux attentes évolutives des consommateurs et sur l'apport d'une réelle valeur ajoutée via des concepts originaux.

- Cette dynamique s'illustre à travers des enseignes emblématiques telles que « Au Bureau » leader du segment avec 208 unités (+15 par rapport à 2023), qui allie une offre festive à une identité forte ; « les 3 Brasseurs », dont les 76 établissements (+46 en dix ans) valorisent l'alliance de la bière artisanale et d'une restauration généreuse de type brasserie ; ou encore « Les Fils à Maman », avec ses 27 unités, qui explore un univers régressif et une cuisine familiale revisitée.

L'étude Gira éclaire également sur le **développement rapide de la restauration rapide à la française (RRF)**, qui atteint 3,869 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour l'année 2024, avec un ticket moyen de 7,65 €. Le segment affiche une **progression significative (+45% d'unités de chaînes entre 2014 et 2024)**. Les chaînes comme « Feuillette », forte de 65 unités, innovent notamment en élargissant leur offre avec des formats modernes tels que le Café Feuillette à Tours (37 unités), confirmant l'**audace et la diversification du secteur**.

Par ailleurs, les **boulangeries indépendantes, rassemblées dans les Circuits Alimentaires Alternatifs**, totalisent 34 716 unités en 2024, confirmant le **rôle central et en pleine évolution** de la restauration boulangère dans l'écosystème national.

Des formats originaux pour enrichir l'expérience client

Au-delà des chiffres, l'étude met en exergue la **montée en puissance de formats hybrides combinant immersion, transparence et efficacité**. Le groupe MELT illustre par exemple cette tendance en innovant dans le parcours client : le spectacle de la découpe des viandes et du fumoir accueille le visiteur, qui commande au comptoir avant de profiter d'un service à table. Cette approche décroïsonne les codes classiques de la restauration et crée du lien, générant une expérience consommateur riche et mémorable.

Tendances et défis du secteur

La restauration thématisée incarne ainsi plusieurs enjeux majeurs s'inscrivant dans les grandes tendances de consommation actuelles :

1. Une **quête d'authenticité et de transparence**, avec une exigence accrue sur la qualité et la provenance des produits,
2. Une **valorisation du savoir-faire artisanal et une scénographie travaillée**, où chaque étape du repas s'intègre dans un univers narratif fort,
3. La **différenciation par l'expérience client**, à travers la création de parcours innovants à la croisée de la restauration, du commerce et du divertissement.

Cependant, l'étude note aussi une certaine volatilité : la dépendance à des effets de mode et la difficulté à fidéliser durablement conduisent certains acteurs à voir la pérennité de leur concept remise en question. La nécessité d'une vigilance constante et d'une capacité d'adaptation permanente demeure un enjeu stratégique déterminant.

Synthèse des données-clés 2024 de l'étude de Gira

- 27 099 établissements de restauration thématisée
- 8,658 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 325 millions de repas servis
- Ticket moyen : 26,65 €
- Au Bureau : 208 unités (+15 vs 2023)
- 3 Brasseurs : 76 unités (+46 en 10 ans)
- Les Fils à Maman : 27 unités

En parallèle :

- Restauration rapide à la française : 3,869 milliards d'euros, ticket moyen de 7,65 €, +45% d'unités de chaînes entre 2014 et 2024, 65 unités pour Feuillette
- Boulangeries indépendantes (Circuits Alimentaires Alternatifs) : 34 716 unités

SERBOTEL 2025 : LA vitrine de ces tendances et des mouvances à venir

En réunissant à Nantes le meilleur de la gastronomie, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration, SERBOTEL 2025 offre une vitrine unique à ces concepts en pleine effervescence. Les professionnels, qu'ils soient créateurs de concepts, investisseurs ou partenaires institutionnels, y trouveront l'inspiration pour anticiper les mutations de demain et répondre à l'évolution rapide des attentes du public.

- Dates : du 19 au 22 octobre 2025 de 9h30 à 19h00 (fermeture à 18h00 le 22/10)
- Lieu : Parc des Expositions de Nantes
- Préenregistrement gratuit en ligne pour les professionnels (pour toute inscription avant le 19 octobre 2025).

Sur place :

- Entrée à 25€ pour les professionnels sur place pendant toute la durée du salon
- Dimanche 19 octobre le salon sera exceptionnellement ouvert au grand public au tarif de 10€. Billetterie grand public accessible sur place uniquement.

À propos de Serbotel

Rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration, Serbotel est organisé par Exponantes depuis 1985. En 2025, ce salon biennal se tiendra du dimanche 19 au mercredi 22 octobre 2025 au Parc des Expositions de Nantes.