



Communiqué de presse

ENTREPRENEURIAT FOOD EN FRANCE : Passion, difficultés et résilience des restaurateurs indépendants

*Etude inédite de l'ObSoCo et Service Compris,
en partenariat avec Transgourmet, Zelty, Evolve Food, Rosk et BGE*

À Paris, le 10 février 2026 – L'ObSoCo¹ et Service Compris, accélérateur de food entrepreneurs et organisateur de Foodorama, le rendez-vous incontournable de l'entrepreneuriat Food en France (9 & 10 février 2026 à Paris), dévoilent ce jour les résultats d'une enquête inédite menée entre décembre 2025 et janvier 2026 auprès de 200 restaurateurs et gérants d'établissements de restauration en France.² L'objectif : dresser en profondeur et pour la première fois le portrait de la profession côté entrepreneur, et en comprendre tout à la fois les leviers de motivation et les difficultés, entre reconversion, passion, rentabilité, solitude relative et enjeu de transformation.

L'entrepreneur-restaurateur 2026 : la passion au défi d'une mutation profonde du secteur

- Des néo-restaurateurs qui réinventent le métier

L'étude commence par révéler le profil de l'entrepreneur food d'aujourd'hui, davantage hybride (associant plusieurs modes de restauration) et à l'apprentissage initial moins linéaire. Et pour cause, chez les nouveaux entrants dans la profession, dit « **néo-restaurateurs** » (**moins de 3 ans**), **73% ne sont pas issus de la restauration**, venant d'horizons aussi variés que l'hôtellerie et les loisirs, le secteur public, les médias et la communication ou encore la banque-assurance.

Ces néo-restaurateurs ne se contentent plus désormais de proposer un service à table et font preuve d'une **plus grande agilité opérationnelle** :

- 71% d'entre eux combinent ainsi plusieurs sources de revenus (vs. 59% de restaurateurs installés) ;

¹ L'Observatoire Société & Consommation

² « *L'entrepreneuriat food. Passion, difficultés et résilience des restaurateurs indépendants* », L'ObSoCo et Service Compris, février 2026

- Et ils privilégient davantage la vente à emporter (78% vs. 72%) et la livraison (29% vs. 19%).

Ils sont également plus digitalisés, 91% d'entre eux utilisent les réseaux sociaux comme levier stratégique de visibilité (vs. 69% pour les restaurateurs installés).

- **Un rapport au travail hors norme par rapport à la moyenne nationale**

Mais néo ou non, l'étude révèle surtout un rapport au travail radicalement différent de la majorité des Français. En effet, pour les entrepreneurs food, leur travail se veut avant tout synonyme d'épanouissement personnel (66%), de passion (48%) et de plaisir (41%). **Des scores supérieurs de 20 à 30 points aux moyennes nationales.**

Trois motivations principales les animent :

- L'indépendance (70%)
- L'épanouissement dans une activité passion (58%)
- Et la création d'un lieu en phase avec leurs valeurs (55%)

Loin devant les enjeux de rémunération donc (20%), là où la moyenne nationale associe à plus de 76% le travail à un « gagne-pain ».

*« Nos études documentent depuis des années une crise du sens au travail, sentiment d'inutilité, perte de prise sur le réel, déficit de lien humain... Les néo-restaurateurs issus de la reconversion apportent une réponse concrète à cette quête : un métier où les résultats sont tangibles, où l'on nourrit au sens propre, où le lien avec l'autre se noue au quotidien. Mais ils ne font pas que changer de vie : ils contribuent aussi largement à réinventer le modèle même du restaurant. Hybridation des formats, emporter, livraison, présence digitale : le restaurant mute pour épouser les modes de vie contemporains, faits de mobilité et de porosité entre les temps sociaux. C'est aussi cette double révolution, existentielle et économique, que révèle cette étude », souligne **Guénaëlle Gault, directrice générale de l'ObSoCo.***

Un métier en souffrance, mais résilient

- **Un stress supérieur à la moyenne nationale...**

Une passion qui ne parvient pour autant pas à gommer les difficultés quotidiennes de ces entrepreneurs. L'étude révèle un secteur sous forte tension : 78% des restaurateurs déclarent souffrir de stress, **soit 27 points de plus que pour la moyenne nationale**, 62% d'anxiété. Une situation alimentée par plusieurs contraintes, au premier rang desquelles : le poids administratif (57%), la hausse du coût des matières premières (56%) et les difficultés de recrutement (36%).

En conséquence de quoi, 43% d'entre eux admettent avoir douté et envisagé d'arrêter leur activité au cours des 12 derniers mois, principalement en raison de la fatigue et des enjeux de rentabilité.

- ...mais une résilience portée par un optimisme marqué

Pour autant, malgré ces difficultés, leur engagement reste massif et témoigne d'une résilience caractéristique de la filière. **Plus de 8 restaurateurs sur 10 se déclarent en effet satisfaits de leur activité professionnelle** et autant affirment qu'ils referaient le même choix si c'était à refaire. Une détermination qui s'appuie sur 4 moteurs puissants :

- La passion du métier
- Le lien social avec la clientèle
- Le challenge entrepreneurial
- L'autonomie conquise

Un élan particulièrement visible chez **les néo-restaurateurs qui affichent un optimisme nettement plus marqué** pour le futur de leur activité (76% vs. 44% pour les installés).

Le défi du secteur : jouer collectif pour sortir de l'isolement et consolider l'écosystème pour accompagner l'entrepreneur

L'étude pointe finalement un paradoxe important : **les restaurateurs se sentent reconnus (68%), mais peu soutenus (58%)**. En dehors de quelques exceptions, notamment les fournisseurs qui emportent l'adhésion la plus forte (87%), les acteurs du secteur peinent aujourd'hui à prouver leur valeur ajoutée pour ces entrepreneurs et leur capacité à les soutenir efficacement. Au dernier rang, figurent notamment les collectivités locales et l'administration dont la satisfaction peine à franchir la barre des 30%.

Pour faire face à leurs difficultés, ils avouent ainsi se tourner majoritairement vers leur entourage (78%) et leur pairs (50%), loin devant les experts identifiés, comme les réseaux professionnels ou les consultants (respectivement 7% et 4%). Des données qui trahissent **la nécessité pour l'écosystème privé comme public de se structurer pour offrir aux restaurateurs un accompagnement leur permettant de mieux se former et de ne plus naviguer à vue** (25% des interrogés), de maintenir cette passion, principal moteur de leur engagement, en leur donnant de vrais moyens de pérenniser leur métier.

« Les résultats de cette étude confirment une mutation irréversible du secteur avec de nombreux restaurateurs issus de la reconversion et la transformation des modèles de restauration. Nous ne sommes plus face à des artisans de la cuisine, mais devant de véritables chefs d'entreprise. Si leur épanouissement personnel est aujourd'hui supérieur de 30 points à la moyenne nationale, cela ne doit pas cacher les difficultés structurelles, et la pérennité du secteur dépend désormais de la capacité de tous les acteurs à se mobiliser au service du food-entrepreneur. Il faut absolument passer de la "survie passionnée" à la "croissance structurée", et la restauration doit impérativement être considérée comme une filière entrepreneuriale de plein droit, dotée des mêmes initiatives et réseaux d'entraide

que les startups tech », déclare **Romain Amblard, co-fondateur et CEO de Service Compris**

A propos de Service Compris

Service Compris est un accélérateur de food-entrepreneurs. Fondé en 2018 par Julien Fouin, Ludovic Dardenay et Romain Amblard, Service Compris accompagne les entrepreneurs de la restauration et des commerces de bouche pour créer et développer des business food responsables et rentables. En s'appuyant sur une communauté unique de plus de 250 experts et mentors-entrepreneurs, à travers 7 villes en France (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Marseille, Nantes), ses différents programmes d'accompagnement sont pensés pour aider tous les « food-entrepreneurs » d'aujourd'hui et de demain. Service Compris a déjà formé avec succès plus de 600 entrepreneurs. Plus d'informations : <https://www.servicecompris.co/>