

FAUCHON

PARIS

*FAUCHON change d'échelle
et accélère sa transformation en 2026*



Après une année 2025 consacrée à consolider ses bases, FAUCHON franchit une nouvelle étape de son développement. La Maison aborde 2026 comme l'année de l'accélération, du rayonnement international et d'une transformation désormais visible sur l'ensemble de ses points de contact : image, produits, lieux et expériences..

2025,

l'année des fondations : entre consolidation du modèle et préparation de l'accélération

Quelques points clés

- Chiffre d'affaires : **80 M€** sous enseigne
- Investissement dans **l'internalisation des ateliers de macarons, chocolats et pâtisserie**, permettant à FAUCHON de maîtriser l'ensemble de la chaîne de création, de renforcer l'excellence artisanale et de garantir qualité, performance et agilité.
- Nomination : **Arnaud Larher (MOF), Chef Exécutif Pâtisserie**
- Temps forts internationaux et nationaux : **ouverture du premier flagship FAUCHON à New York** ; ouverture de deux **nouveaux points de vente à l'aéroport de Nice**
- Côté franchises : signature de **cinq points de vente au Costa Rica** ; négociation de nouveaux contrats de franchise en Grèce et en Oman
- Innovation : **75 nouvelles recettes lancées**
- RH : Intégration de **45 postes** au sein des équipes de production.



En 2025, FAUCHON a confirmé la solidité de sa trajectoire avec un chiffre d'affaires de 80 millions d'euros. Cette performance repose sur une stratégie ambitieuse, structurée autour d'un axe clé : le renforcement et l'intégration de ses savoir-faire historiques. L'investissement dans les ateliers de macarons, chocolats et pâtisserie a constitué une étape déterminante, permettant à la Maison de maîtriser l'ensemble de sa chaîne de valeur, de la création des recettes à leur production, tout en gagnant en agilité et en élevant encore ses standards d'excellence, autour d'un savoir-faire 100 % français.



Ouverture corner aéroport Nice

L'innovation sucrée constitue un axe stratégique majeur de l'offre FAUCHON. Cette dynamique a été formalisée en 2025 par la nomination d'Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France, au poste de Chef Exécutif Pâtisserie, dont l'expertise et la vision créative incarnent l'exigence de la Maison. Cette approche s'est également traduite par 75 lancements : collections saisonnières, refonte de gammes emblématiques et créations signature, notamment autour du chocolat, renforçant la désirabilité des collections et le positionnement haut de gamme de FAUCHON en France comme à l'international.



L'an passé a également été marquée par le déploiement d'une nouvelle plateforme de marque. Plus homogène et lisible, elle vise à renforcer la clarté du positionnement, la cohérence des prises de parole et l'alignement de l'ensemble des métiers proposés par la marque.

Sur le plan du développement, FAUCHON a posé les bases de son expansion internationale. L'ouverture du premier flagship FAUCHON à New York constitue un signal fort de ce changement d'échelle, en ancrant la Maison sur l'un des marchés les plus prescripteurs au monde. Cette dynamique s'est prolongée avec la signature d'un contrat de franchise au Costa Rica, concrétisée par l'ouverture de cinq points de vente, ainsi qu'avec l'ouverture de deux corners à l'aéroport de Nice et la négociation de nouveaux contrats de franchise en Grèce et en Oman.

Enfin, FAUCHON a poursuivi une politique RH ambitieuse, avec l'intégration des équipes des ateliers acquis en 2025, traduisant sa volonté de préserver, transmettre et valoriser un savoir-faire artisanal d'exception, pilier historique de la Maison.

2026,

l'année de l'accélération : croissance, rayonnement international et expérience FAUCHON pleinement incarnée

Quelques points clés

- Reprise de **Fauchon L'Hôtel Paris**
- Déploiement du projet de **transformation de la marque et son identité**
- Célébration des **140 ans de la Maison**
- **6 ouvertures à l'international** et plusieurs rénovations à venir
- Optimisation de la **supply chain** et **structuration des équipes**



L'année 2026 marque un tournant stratégique pour FAUCHON avec la reprise de l'exploitation de Fauchon L'Hôtel Paris. Véritable vitrine de la marque, l'établissement incarne la nouvelle expérience FAUCHON : un art de vivre à la française, contemporain, audacieux et sensoriel. Cette excellence est reconnue à l'international, comme en témoigne les distinctions en tant que Meilleur Hôtel à Paris (N°1) par les Travel + Leisure World's Best Awards en 2025 ainsi que N°5 Meilleur Hôtel à Paris par les Condé Nast Traveler's Readers' Choice Awards 2025, consacrant Fauchon L'Hôtel Paris comme une référence mondiale de l'hospitalité de luxe. Cette reconnaissance illustre concrètement le changement d'échelle engagé par la Maison et sa capacité à déployer son univers bien au-delà du produit.

Forte des fondations posées en 2025, FAUCHON aborde 2026 avec une ambition claire : accélérer sa croissance et faire rayonner son modèle à l'international, tout en rendant sa transformation visible et tangible sur l'ensemble des expériences proposées.



Pour donner un nouvel élan à la marque et transformer profondément son image, FAUCHON a entrepris une refonte complète de l'expérience de la marque. Cette transformation majeure et cohérente se traduit par une nouvelle plateforme de marque, un branding modernisé, la refonte des packagings ainsi que des designs et concepts de points de vente, offrant une expérience FAUCHON plus harmonisée et impactante. La Maison a également intégré une nouvelle agence de social media et renforcé sa communication digitale avec un ton de voix repensé, plus cohérent et distinctif, affirmant ainsi son rayonnement et sa visibilité à l'échelle nationale et internationale.

L'année 2026 sera également marquée par la célébration des 140 ans de la Maison, évenementialisée en France et à l'international. Éditions limitées, activations exclusives et pop-up stores viendront rappeler l'héritage de la Maison tout en affirmant sa capacité à se réinventer et à rester une référence de l'excellence française.

Sur le plan produit, FAUCHON poursuit la valorisation de ses ateliers intégrés et des créations d'Arnaud Larher. En 2026, la Maison prévoit le lancement de 10 collections saisonnières et de 5 gammes permanentes, destinées à enrichir et diversifier son offre. Ces nouveautés s'accompagnent du développement de concepts de coffee shops, pensés comme des lieux d'expérience immersifs. Ces espaces, en France comme à l'international, visent à prolonger l'univers de la marque, à faire découvrir son savoir-faire à un public plus large et à créer un véritable point de rencontre entre innovation culinaire, design et lifestyle FAUCHON.

Le développement international demeure un levier clé, avec six nouvelles ouvertures prévues (Qatar, Costa Rica, Oman, Grèce, Koweït...), plusieurs rénovations stratégiques (Monaco, Koweït), le lancement de l'activité catering au Qatar et une présence renforcée sur les grands salons internationaux.

Cette structuration s'accompagne d'ores et déjà de recrutements à des postes stratégiques et de la mise en place d'un Comité de direction renforcé, afin de soutenir une croissance maîtrisée. Enfin, FAUCHON engagera un vaste chantier d'optimisation de sa supply chain, incluant l'internalisation de sa plateforme logistique et le déploiement d'un ERP unifié.



FAUCHON

PARIS

À PROPOS DE FAUCHON

Fondée en 1886 à Paris, FAUCHON incarne l'excellence du luxe culinaire français. Véritable expression de l'art de recevoir parisien, FAUCHON allie goût, élégance et exigence pour rendre chaque expérience exceptionnelle. Présente dans plus de 20 pays, FAUCHON est une référence mondiale dans les domaines de l'épicerie fine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme.

A PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Fauchon l'Hôtel Paris, membre de The Leading Hotels of the World ayant ouvert en Septembre 2018, est un véritable écrin parisien pour les hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, dont le mot d'ordre est « (se) faire plaisir ». Situé sur la légendaire Place de la Madeleine dans le huitième arrondissement de Paris, cet hôtel gourmet et expérientiel, et décomplexé de 33 chambres et 21 Suites se distingue par son esprit GLAMour, labellisé SHe Travel car plébiscité par la clientèle féminine parcourant les hôtels de la planète et son art de vivre à la française. Chaque chambre et Suite est dotée d'un meuble exclusif, icône de la gourmandise, signé du designer Sacha Lakic et réalisé par la Maison Roche-Bobois : le GOURMET BAR qui régale les sens de chaque client avec une sélection salée et sucrée personnalisée. Le Grand Café Fauchon, restaurant de l'hôtel doté d'une terrasse de 200m2 avec une vue imprenable sur l'Eglise de la Madeleine, offre le meilleur de la gastronomie française en service continu du petit-déjeuner au dîner en passant par les incontournables «GLAM' HOURS», l'apéritif façon FAUCHON. Profitez d'un moment d'exception au Beauty Spa : entrez dans l'univers GLAM d'un espace exclusivement dédié à l'éveil des sens. Récompensé par les Readers' Choice Awards 2025 de Condé Nast Traveler, Fauchon l'Hôtel Paris reçoit la 5ème place dans la catégorie Hôtels « Europe France Paris ». En 2025, l'établissement s'est vu décerner le titre de «N°1 Best City Hotel in Paris» aux Travel + Leisure Awards 2025.

Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr