



## TheFork (ex LaFourchette) célèbre ses 15 ans, ses 420 millions de clients et ses 60 000 restaurants partenaires !

Start-up française qui a révolutionné le secteur par la digitalisation il y a 15 ans, [TheFork](#) est aujourd'hui devenue le leader européen de la réservation de restaurants en ligne et le partenaire n°1 des restaurateurs. TheFork s'est ainsi imposée dans le quotidien des européens, devenant l'application incontournable pour sortir au restaurant.

Au total, c'est plus de **420 millions de convives** en 15 ans qui sont sortis au restaurant grâce à TheFork !

A l'occasion de cet anniversaire, TheFork a mené une étude en partenariat avec Euromonitor et fait ainsi le point sur l'évolution du secteur et présente les tendances et innovations à venir.

*Paris, le 31 mai 2022 - TheFork est née en 2007 d'une ambition forte : créer un moyen unique de mettre en relation les restaurants à leurs convives et faciliter leurs échanges grâce au digital. TheFork a ainsi révolutionné le secteur en proposant aux restaurateurs, le premier agenda de réservation en ligne en Europe.*

*Alors qu'à l'époque, le seul moyen pour découvrir les meilleurs restaurants était le guide papier ou le bouche à oreille, TheFork a réussi à combiner les deux et à rendre la réservation facile en seulement 3 clics, ce qui a véritablement bouleversé le secteur !*



*"Depuis sa création il y a 15 ans, TheFork est une histoire incroyable et je suis tout aussi enthousiaste sur ce que l'avenir nous réserve", a déclaré **Almir Ambeskovic, CEO of TheFork**. "TheFork c'est l'histoire d'une petite start up française qui est devenue l'acteur principal de la réservation de restaurants en ligne en Europe. Nous avons ouvert la voie à la digitalisation de tout un secteur tout en accompagnant et soutenant les petites entreprises et restaurateurs européens. Nous continuerons à aider et accompagner le secteur de la restauration à travers le monde, à créer une communauté toujours plus grande de convives afin de remplir les restaurants de nos partenaires et faire rayonner la gastronomie."*

### 15 ANS D'EXPERTISE EN DIGITALISATION

La digitalisation a gagné tous les pans du secteur de la restauration ces dernières années. Par la création d'outils simples et clés en main, TheFork accompagne les restaurateurs depuis 15 ans dans leur transition digitale et les convives dans leurs sorties au restaurant.

D'un côté, les utilisateurs peuvent aujourd'hui trouver facilement, sur une seule et même application, les meilleurs restaurants autour d'eux, selon leurs envies, lire les notes et avis de la communauté (uniquement de personnes ayant honoré leur réservation), consulter la disponibilité en temps réel, et surtout réserver 24/7 sans téléphoner et recevoir une confirmation immédiate.

Côté restaurateurs, TheFork offre à tous les restaurants, du bistrot de quartier au restaurant étoilé au Guide MICHELIN, des solutions simples, personnalisées et adaptées à leurs besoins. Ces solutions leur permettent de gagner en visibilité, de simplifier la gestion du restaurant (plan de salle...), de maximiser leurs performances, d'augmenter leurs revenus et in fine de développer leur activité efficacement.

Avec plus de 20 millions de visites mensuelles et plus de 20 millions d'avis disponibles sur la plateforme, c'est une véritable communauté de foodies qui s'est créée grâce à TheFork !\*Ainsi, en simplifiant les sorties au restaurant et en initiant la digitalisation de tout le secteur, TheFork a permis à plus de **420 millions de clients** de sortir au restaurant en 15 ans et est devenu le partenaire privilégié de plus de 60 000 restaurants dans 12 pays dont plus de 15 000 en France.

## L'ÉVOLUTION DU SECTEUR : ENTRE CROISSANCE ET TRANSFORMATIONS

Depuis 15 ans, le secteur connaît de nombreux changements dont la Covid-19 a accentué et accéléré certaines de ces transformations. TheFork, en partenariat avec EuroMonitor, révèlent les conclusions d'une étude menée conjointement, analysant le secteur et ses évolutions sur les 15 dernières années.

### Evolution économique \*\*

- **Le secteur de la restauration grand public est un acteur majeur de l'économie européenne, contribuant à plus de 326,4 milliards d'euros de ventes en valeur en 2019**, connaissant une croissance de près de 7% sur 2013-19, et ajoutant 4% à la valeur ajoutée globale brute de l'Europe en 2019.
- En 2020, la pandémie a induit des fermetures et des restrictions sanitaires sans précédent dans les restaurants en Europe, entraînant une baisse de près de 38% des ventes en 2019-20. Cependant, sur la période 2020-21, alors que les pays européens assouplissent les restrictions et que les sorties au restaurant peuvent enfin reprendre, **la restauration grand public enregistre une croissance rapide de près de 25% atteignant plus de 250 milliards d'euros de revenus en 2021 en Europe dont près de 40 milliards d'euros en France et employant plus de 6,4 millions de personnes en Europe dont plus de 1 million en France (soit près de 15% de plus vs 2007)**

### Bilan de l'ensemble des catégories\*\*

- Les restaurants "classiques" (service à table) continuent d'être le format de restauration dominant en Europe, contribuant en 2021 à **97 milliards d'euros** de ventes en valeur avec plus de 326 000 établissements. C'est également la première catégorie en France, représentant à elle seule, près de 50% de la part en valeur, soit près de **18 milliards d'euros**.
- Les consommateurs étant toujours en quête de plus de praticité et de rapidité, la restauration rapide (fast-food, livraison à domicile/à emporter) a gagné environ 10 points de part de marché (valeur) sur la période 2007-21 représentant, le deuxième canal de restauration en Europe.
- Bien que la part des restaurants indépendants reste la plus importante en Europe et en France, 90% en moyenne en valeur contre environ 10% pour les chaînes de restaurants, les chaînes de restaurants connaissent une croissance plus forte, notamment en raison d'une plus grande solidité financière et d'une présence à l'internationale, leur permettant de s'adapter plus rapidement aux nouvelles tendances.

## QUELLES SERONT LES PROCHAINES INNOVATIONS ?

Malgré un contexte économique complexe après ces deux ans de pandémie, les prédictions restent néanmoins positives concernant la croissance du secteur **+7% en moyenne par an en Europe et +9% en France jusqu'en 2025\*\*** selon les datas Euromonitor. En effet, la crise sanitaire a révélé l'agilité et la créativité du secteur, mais aussi la résilience des consommateurs européens pour qui, les sorties au restaurant sont ancrées dans leur quotidien.

Face à ces enjeux de taille, le défi majeur de TheFork est de renforcer son accompagnement digital auprès des restaurateurs afin d'accélérer leur reprise économique, de rendre leur activité pérenne et d'assurer un soutien aux économies locales via le développement des restaurants.

Pour soutenir ses ambitions, l'entreprise investit dans l'amélioration constante de son [logiciel](#) de gestion afin de proposer continuellement des solutions technologiques de pointe, en termes de gestion des réservations, de yield management, mais aussi pour offrir aux consommateurs une expérience toujours plus fluide, plus personnalisée, et maximiser leur satisfaction et leur fidélité. TheFork accentue également ses investissements dans le e-paiement via TheFork PAY notamment et dans le développement durable, deux sujets clés pour l'avenir du secteur et de la planète.



## PAIEMENT DIGITAL

Avec la croissance de la digitalisation et l'adoption des consommateurs pour un mode de paiement facile et pratique, les paiements mobiles et sans contact ont été déployés en France en 2014. Bien que certains aient encore des préoccupations sur la sécurité du paiement, la Covid-19 a eu ici un véritable impact sur la transformation des habitudes de consommation, puisque les français ont dû rester chez eux et limiter les contacts. **Les paiements par portefeuille mobile ont ainsi augmenté de plus de 30% en France** sur 2014-21 (TCAC en valeur). Cette tendance devrait se poursuivre, puisque le e-paiement s'impose peu à peu dans les habitudes de paiement et devrait d'ailleurs connaître un TCAC de plus de **16% sur 2021-25 en Europe.**\*\*

En anticipant cette tendance, TheFork a permis d'accélérer le développement du e-paiement avec le lancement de **TheFork PAY** au printemps 2021. Cette solution de paiement sans contact in-app, qui permet sécurité, rapidité, simplicité est aujourd'hui devenue une solution largement plébiscitée, utilisée par plus de 30 000 restaurants en Europe dont plus de 7 000 en France, soit près de **la moitié des restaurants partenaires !** Pour continuer à offrir aux restaurants une solution toujours plus optimale, TheFork augmente ses investissements en créant notamment de nouveaux postes d'ingénieurs et en renforçant les effectifs de ses équipes Produit et Tech dédiées à TheFork PAY et prévoit de déployer massivement **le paiement à table par QR code d'ici la fin de l'année** avec les 200 premiers restaurants au deuxième trimestre et plus de 1000 d'ici la fin de l'année.

TheFork accélère également le développement de **sa Carte Cadeau**, la première carte cadeau qui permet aux utilisateurs de profiter d'une expérience gastronomique unique dans plus de 7 000 restaurants partenaires en France, incluant des restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN. Lancée pendant la pandémie, elle a initialement été développée pour soutenir le secteur de la restauration puisque 100% du montant de la Carte Cadeau est destiné au restaurant. L'objectif est de soutenir financièrement le secteur en générant de nouvelles sources de revenus pour le restaurateur et en lui permettant de toucher une nouvelle clientèle et de les fidéliser. **La Carte Cadeau TheFork digitale est déjà disponible pour les particuliers, les entreprises, sur les sites partenaires tels que la Fnac et sera aussi disponible physiquement dans les prochaines semaines dans plusieurs magasins dans toute la France.**



## UNE CROISSANCE VERTE ET DURABLE

L'appétit des consommateurs pour une alimentation durable est en hausse. En effet, près de **80%\*\*\* des utilisateurs TheFork souhaitent une offre éco-responsable** au restaurant devenant même un critère de choix lors de leurs sorties au restaurant. La demande alimentaire mondiale génère entre 22% et 37% des émissions de gaz à effet de serre\*\*\*\*. La production et les habitudes alimentaires doivent donc changer pour préserver la planète et tous les acteurs du secteur ont un rôle à jouer.

**TheFork a donc mis un plan d'action basé sur 2 piliers :**

**Un engagement général autour de la durabilité** : Approcher le développement durable de façon globale en envisageant de se lancer dans la certification B-corp afin d'avoir un impact positif à la fois sur l'environnement mais aussi auprès des employés, des clients, des diverses communautés, etc.

**Une lutte contre le changement climatique :**

- Minimiser l'empreinte carbone en engageant l'entreprise à court terme sur la voie de la neutralité carbone.
- Sensibiliser les communautés d'utilisateurs et de restaurants partenaires à adopter des comportements et gestes plus écoresponsables afin de contribuer à la croissance verte du secteur.
- Engager et éduquer les employés par le biais d'ateliers pour qu'ils deviennent de réels acteurs du changement et que leurs actions puissent accompagner et renforcer le développement de l'entreprise vers plus de durabilité.

En France, de nombreuses actions écoresponsables sont déjà mises en place afin de promouvoir une gastronomie durable à l'instar du partenariat avec le label FiG. Grâce à ce partenariat, les restaurateurs ont accès à une évaluation de leurs pratiques environnementales et - lorsque les critères sont remplis - obtiennent leur badge FiG (Food Index for Good) qui est affiché sur l'application et le site TheFork. Les utilisateurs peuvent ainsi identifier facilement et réserver des "adresses vertes". Pour ceux qui ne sont pas encore éligibles, l'équipe FiG les accompagnera dans leur progrès (*ateliers, formations, mise en relation avec fournisseurs et partenaires*) sans que cela n'impacte leur budget global.

Aussi, TheFork met en place de nombreuses initiatives, comme le partage de conseils, astuces aux utilisateurs et restaurateurs, réalise et partage des interviews de producteurs locaux, de chefs et d'acteurs engagés pour une alimentation durable, à travers notamment son podcast [Chemin de Tables](#).

### **THEFORK, PARTENAIRE DES RESTAURATEURS FRANÇAIS !**

A l'occasion de ses 15 ans, et afin de confirmer son soutien aux restaurants français,

- **TheFork double l'ensemble des pourboires** versés aux restaurants via TheFork PAY du 6 juin au 3 juillet
  - **TheFork lance un jeu concours inédit du 08 au 26 juin 2022**
- et offre un an de gratuité à 15 restaurants** partout en France, qu'ils soient ou non partenaires TheFork !

### **THEFORK RÉGALE AUSSI SES UTILISATEURS !**

Pour ses 15 ans, TheFork organise également une immense chasse à la Carte Cadeau TheFork dans toute la France. **15 Cartes Cadeaux de 100€ seront à retrouver dans 15 restaurants partenaires** partout en France du 08 au 26 juin.

\*Données internes TheFork

\*\*Données Euromonitor dans les pays européens (FR, IT, ES, CH, UK, PT, NL)

\*\*\*Etude menée par TheFork en octobre 2021 auprès de plus 500 personnes en France

\*\*\*\* Etude Euromonitor menée auprès de 5024 répondants (FR, IT, ES, CH, UK, PT, NL)

## A propos de TheFork

“TheFork, on se fait un resto ?”

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d'avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

## A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde\*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois\*\* à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 934 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : [www.bokun.io](http://www.bokun.io), [www.cruisecritic.com](http://www.cruisecritic.com), [www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.thefork.com](http://www.thefork.com), [www.helloreco.com](http://www.helloreco.com), [www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.housetrip.com](http://www.housetrip.com), [www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.singleplatform.com](http://www.singleplatform.com), [www.vacationhomorentals.com](http://www.vacationhomorentals.com), and [www.viator.com](http://www.viator.com).

## Contact Presse TheFork :

Agence Pascale Venot

Jessica SAUGIER

[jessica@pascalevenot.fr](mailto:jessica@pascalevenot.fr)

06 01 32 65 26

15<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE

## THEFORK CÉLÈBRE 15 ANS D'EXPÉRIENCES INOUBLIABLES AU RESTAURANT

Crée en 2007, TheFork est devenu en 15 ans, l'application incontournable pour découvrir et réserver facilement un restaurant.  
*Quel a été le premier restaurant partenaire sur TheFork ?*  
*Quel est le premier avis publié ? La cuisine la plus populaire ?*  
Découvrez tous les fun facts de TheFork !

### Des tables pour tous les goûts...



**60.000** restaurants partenaires  
**15 000** en France



**2.500** restaurants sélectionnés  
par le Guide MICHELIN

### ... accessibles partout !



**12** pays



### Une communauté de food lovers

+420 millions de convives sont sortis au restaurant en 15 ans grâce à TheFork

**30 millions**  
de téléchargements



L'utilisateur le plus fidèle a fait **2275 réservations** avec nous !



Le premier avis a été publié en Novembre 2007.  
Aujourd'hui, nous avons + de **20 millions d'avis** qui guident les utilisateurs dans leurs recherches du restaurant idéal.



**Marie et Nicolas** sont les prénoms des utilisateurs qui réservent le plus en France.



**La Truffière** à Paris a été le premier restaurant partenaire de TheFork



Environ **1.5M** d'amoureux vont au restaurant pour la Saint-Valentin

**Cocorico**, c'est la cuisine française qui est le plus réservée depuis 15 ans !

