



Restaurants d'hôtels : la nouvelle destination gourmande des voyageurs français selon [KAYAK](#) et [OpenTable](#)

La dernière étude KAYAK x OpenTable révèle que les restaurants d'hôtels s'imposent comme un critère central dans les décisions de voyage des Français.

Paris, juillet 2025 – Un séjour à l'hôtel n'est plus seulement une question de confort, c'est aussi une question de cuisine. Selon une nouvelle étude de [KAYAK](#), le premier moteur de recherche de voyages au monde, en partenariat avec [OpenTable](#), plateforme de découverte et de réservation de restaurants, les Français se tournent de plus en plus vers les restaurants d'hôtel, non seulement pour leur commodité, mais aussi pour vivre des expériences culinaires qui valent la peine d'être vécues.

Le voyage guidé par la gastronomie

L'alimentation influence désormais les décisions de voyage dès le premier clic. Sur KAYAK.fr, l'utilisation du filtre « Restaurants » lors de la recherche d'un hôtel a plus que doublé (+105%) en 2025, un signe clair que les voyageurs donnent la priorité à l'expérience culinaire sur place avant de décider de leur choix d'hôtel.

Et une fois en voyage, les visites au restaurant constituent la principale dépense : près de la moitié (47%) des consommateurs français déclarent dépenser plus pour la nourriture et les boissons au restaurant que pour toute autre activité pendant leurs vacances, ce chiffre atteignant 69% pour la Génération Z et 62% pour les Millennials.

Voyager pour la table – et non l'inverse

Pour de nombreux voyageurs français, la gastronomie ne fait pas seulement partie du voyage : elle en est la raison principale. Un Français sur trois (33 %) affirme avoir déjà planifié un séjour autour d'un restaurant en particulier – une proportion qui grimpe à 46 % chez la Génération Z et à 44 % chez les Millennials.

Dans certains cas, c'est même le restaurant qui détermine le choix de l'hôtel. Près d'un Français sur cinq (18 %) a déjà réservé un hébergement uniquement pour garantir une table, et 26 % se disent prêts à faire de même si le lieu est très prisé.

Et les chiffres parlent d'eux-mêmes : 69 % des personnes ayant fréquenté un restaurant d'hôtel cette dernière année étaient des voyageurs, contre seulement 31 % de clients locaux.

Un vrai changement de perception

Plus de la moitié des Français interrogés (54 %) estiment que les restaurants d'hôtels rivalisent désormais avec les établissements indépendants en termes de qualité. Et 75 %



considèrent que l'expérience globale s'est nettement améliorée ces dernières années, citant une cuisine plus soignée, une ambiance plus chaleureuse et un service de qualité.

Les réseaux sociaux au cœur de la tendance

Les plateformes sociales jouent un rôle clé dans la transformation de l'image des restaurants d'hôtels, en particulier chez les jeunes générations. Plus d'un tiers des Français interrogés (37 %) déclarent poster davantage de photos de leurs repas au restaurant que des sites touristiques qu'ils visitent.

Plus de la moitié des Gen Z (54 %) ont déjà choisi un restaurant d'hôtel spécifiquement pour son potentiel visuel sur les réseaux. Et 38 % affirment avoir réservé un hôtel après avoir vu des publications de son restaurant partagées par d'autres clients.

Une nouvelle ère pour la restauration hôtelière

Les voyageurs français recherchent aujourd'hui des expériences culinaires de qualité, authentiques, ancrées dans les saveurs locales et proposées à des prix justes.

Comme le souligne Eva Fouquet, Senior Vice President de KAYAK : *“Les restaurants d'hôtels ne sont plus simplement une option pratique — ils deviennent souvent un moment fort du séjour. Cette évolution est révélatrice : la restauration hôtelière est désormais une véritable expérience, capable de fidéliser les clients et de redéfinir l'offre d'hospitalité.”*

Lea Stadler, Directrice Senior des Ventes et Services Globaux chez OpenTable France, ajoute : *“Avec 69 %* des Français déclarant qu'ils réserveraient à nouveau un hôtel après y avoir vécu une excellente expérience culinaire, il est clair que le restaurant peut peser autant dans la décision que la chambre elle-même. Qu'il s'agisse de voyageurs en quête de contenus gastronomiques à partager ou de locaux à la recherche d'une table plus raffinée, notre nouveau Top 15 des restaurants d'hôtels à Paris en 2025 a de quoi séduire tout le monde.”*

Maxime Bonvoisin, Directeur des Opérations du H4 Hotel Wyndham Paris Pleyel Resort, commente : *“Avec le temps, les restaurants d'hôtels ont évolué vers des concepts modernes, inspirés des groupes de restauration, alliant service personnalisé, plats bien exécutés et ambiance soignée. Au skybar The Stage, nous affinons sans cesse notre approche pour répondre aux attentes d'une clientèle en croissance, composée à la fois de voyageurs et de locaux — un choix qui se traduit aujourd'hui par une vraie fidélisation.”*

Pour accompagner les voyageurs à trouver la destination idéale pour se restaurer, KAYAK et OpenTable dévoilent [leur sélection exclusive des meilleurs restaurants d'hôtels à Paris](#), avec notamment les étoilés MICHELIN [Jean Imbert au Plaza Athénée](#) ou [Le Meurice Alain Ducasse](#).



Brasserie Molitor
CopperBay Lancaster
Galanga par Monsieur George
Hokusai Restaurant
JEAN IMBERT AU PLAZA ATHÉNÉE
Le Grand Café Fauchon
Le Meurice Alain Ducasse
Le Serpentine
Monsieur Restaurant - Hôtel Lancaster Paris Champs Elysées
Nolinski
Restaurant Bachaumont
Restaurant j'Adore
RESTAURANT LE DALÍ
Sequoia Rooftop Bar - Kimpton St Honoré Paris
The Stage Skybar

Méthodologie

Une enquête en ligne a été réalisée par WALR auprès de 1 501 consommateurs français ayant dîné dans un restaurant situé dans un hôtel au cours des 5 dernières années. Des quotas minimum ont été appliqués pour les grandes villes. Le terrain a été mené entre le 31 mai et le 10 juin 2025. La collecte des données respecte les directives de la MRS (Market Research Society) et de l'ESOMAR pour garantir une méthodologie éthique et rigoureuse.

****Données KAYAK** : Basé sur les recherches d'hôtels effectuées sur KAYAK.fr entre le 1er janvier 2025 et le 22 juin 2025, pour des séjours à une date ultérieure. Ces données ont été comparées aux recherches effectuées sur la même période en 2024, pour des séjours à venir. Les pourcentages sont approximatifs.

*****Top 15 des restaurants d'hôtels à Paris** : Des experts locaux de KAYAK et OpenTable ont sélectionné une liste des meilleurs restaurants d'hôtels à Paris.

******Données OpenTable sur les réservations** : OpenTable a analysé les clients ayant réservé une table en ligne dans des restaurants d'hôtels actifs sur sa plateforme en France, entre le 1er juin 2024 et le 31 mai 2025, et les a comparés à la même période de l'année précédente, en fonction du type de voyageur.

À propos de KAYAK

[KAYAK](#), qui fait partie de Booking Holdings (NASDAQ : BKNG), est le premier moteur de recherche de voyages au monde. Avec des milliards de requêtes sur nos plateformes, nous aidons les gens à trouver le vol, le séjour, la voiture de location et le forfait vacances parfaits. L'application KAYAK, à laquelle des millions de voyageurs font confiance, permet de planifier des voyages en toute transparence sur [iOS](#) et [Android](#), et nous aidons également les voyageurs d'affaires avec notre solution de voyage d'entreprise.

A propos d'OpenTable

[OpenTable](#), leader mondial en technologie pour la restauration et membre de Booking Holdings, Inc. (NASDAQ: BKNG), aide plus de 60 000 restaurants dans le monde à remplir 1,8 milliard de sièges par an. La technologie de renommée mondiale d'OpenTable permet aux restaurants de se concentrer sur ce qui compte le plus - leur équipe, leurs clients et leurs résultats - tout en permettant aux convives de découvrir et de réserver le restaurant idéal pour chaque occasion.