

## **Le sushi en France - Pas de " Fin de Cycle / -30%" : une information parfaitement erronée.**

Suite à certaines communications récentes évoquant une possible "fin de cycle du sushi en France" (TF1info.fr, RTL.fr ...), l'ensemble des acteurs leaders du marché cités ci-après constatent et s'étonnent de la diffusion de cette information, qu'ils jugent infondée et déconnectée des réalités économiques observées sur le terrain. Face à cette désinformation, ils tiennent collectivement à apporter des précisions factuelles, concrètes et étayées par des données consolidées.

Les données consolidées et les retours croisés de Matsuri, Sushi Shop, Côté Sushi, Toasushi, KellyDeli, Hana Group, FOODEX GROUP, La Maison Nordique et Comptoirs Océaniques – Fish Is Life montrent que la France n'est pas une exception : le sushi conserve une dynamique solide, sur l'ensemble de ses segments, à l'instar des États-Unis, de l'Asie ou du Moyen-Orient.

### **Trois chiffres clés illustrent cette tendance :**

- Le marché français du sushi est passé de 700 millions d'euros en 2019 à plus d'un milliard d'euros en 2025.
- La restauration (enseignes et indépendants, hors grande distribution) représente toujours 50 % du marché, soit environ 500 millions d'euros.
- En volume (kilos, hors effet prix), le marché est stable depuis deux ans, tous segments confondus.

### **Une dynamique segmentée mais solide :**

- **Grande distribution (corners hypermarchés) :** le ticket moyen est d'environ 12 €. Les prix payés par les consommateurs sont restés contenus malgré la hausse des matières premières, et le marché affiche une croissance stable de 0 à 5 % selon les acteurs.
- **Middle market (enseignes et indépendants) :**
  - Fast casual et pure players de la livraison (ticket moyen 20-25 €) connaissent une phase de consolidation après près de dix ans de forte croissance, avec une évolution de -5 % à +5 %.
  - La restauration à table premium (ticket moyen 30-40 €) progresse de 8 à 15 %, confirmant l'intérêt des consommateurs pour des offres plus qualitatives.
- **Haut de gamme :** le segment gastronomique et omakase (ticket moyen >100 €), porté par des chefs japonais et de grands chefs français, indépendants ou associés à l'hôtellerie de luxe, reste particulièrement dynamique. Près d'une centaine d'établissements sont en activité en France, avec une croissance supérieure à 10 %.

### **Des tendances favorables à long terme**

La cuisine japonaise en France bénéficie également de tendances de fond : montée en puissance des offres veggie, healthy et fusion, mais aussi développement d'une

offre chaude plébiscitée en hiver, avec des produits tels que ramen, yakitori, sando ou tempura. Ces innovations permettent au marché de rester attractif pour un large public et d'élargir continuellement sa clientèle.

Dans un contexte économique difficile, le sushi confirme sa résilience et conserve sa place de produit phare de la cuisine japonaise, en France comme à l'international. Les données actuelles montrent que, loin de connaître une "fin de cycle", le marché continue de croître, de se diversifier et de se structurer sur tous ses segments, du corner en grande distribution aux tables gastronomiques les plus prestigieuses.