



Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026 : TheFork met en lumière l'effet de la sélection sur l'attractivité des restaurants en France

Paris, 13 Mars 2026 —À l'approche de la cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026 qui se tiendra à Monaco, TheFork, partenaire exclusif du Guide MICHELIN en France, partage de nouvelles données sur l'impact des distinctions gastronomiques sur le comportement des consommateurs.

Selon les données internes de **TheFork**, l'obtention d'une Étoile MICHELIN multiplie par **2,3 le volume moyen** de réservations dans les **deux semaines** qui suivent la cérémonie, en comparaison des **quatre semaines précédentes**. Ce phénomène illustre la force de cette distinction comme vecteur de visibilité, de désir et de demande : un véritable coup de projecteur sur des restaurants déjà très demandés, qui leur permet de faire salle comble dans les semaines suivant l'annonce de l'Étoile.

Les restaurants Étoilés se caractérisent également par une anticipation plus forte de la part des clients : en moyenne, la réservation s'effectue **49 heures à l'avance**, contre 8 heures pour les autres établissements. Ce délai plus long traduit une véritable planification du déplacement autour du restaurant : les clients organisent leur sortie en fonction de l'expérience gastronomique qu'ils souhaitent vivre.

Les villes où l'intérêt pour la gastronomie Étoilée est le plus marqué sont Paris, Lyon et Bordeaux, mais la tendance dépasse largement les grandes métropoles. À l'échelle France et Belgique, la dynamique reste soutenue avec une hausse de **+23%** des réservations en glissement annuel (janvier 2026 vs janvier 2025, tous canaux confondus), particulièrement dans les villes moyennes qui enregistrent une croissance de **+44%** sur la même période (TheFork, Google, widgets, etc.).

Ces tendances confirment que la restauration Étoilée demeure une expérience rare, hautement valorisée et intimement associée au Guide MICHELIN, qui distingue des restaurants et des expériences gastronomiques qui valent le détour, le voyage ou la visite, et dont le pouvoir d'attraction reste intact à la veille de la révélation des nouvelles Étoiles MICHELIN 2026.

« Les Étoiles du Guide MICHELIN restent un repère puissant pour les Français : elles orientent leurs choix, encouragent la planification des repas et renforcent le caractère exceptionnel de l'expérience au restaurant. Chez TheFork, notre rôle est

d'accompagner cette dynamique en facilitant la réservation de ces tables remarquables et en soutenant au quotidien les restaurateurs qui les font vivre »,
déclare Damien Rodière, Directeur Général de TheFork.

Près de 40% des restaurants Étoilés du Guide MICHELIN France sont aujourd'hui réservables en ligne sur **TheFork**, ce qui illustre le rôle de la plateforme comme partenaire officiel des réservations du Guide MICHELIN : un outil au service des restaurants distingués pour accompagner leur visibilité et faciliter l'accès des gourmets à ces tables d'exception.

À PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires à travers 11 pays, et près de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application. TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce à son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les no-shows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant à la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

À 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 d'un milliard 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 de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

*Source : SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, March 2023

**Source : Fichiers internes de Tripadvisor

