



L'ÉMERGENCE DE LA GÉNÉRATION Z COMME UN NOUVEAU SEGMENT INFLUENT QUI REDÉFINIT LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Comment les restaurateurs peuvent-ils répondre aux attentes des jeunes générations, qui privilégient l'authenticité, la transparence et les expériences numériques ?

Avec une exigence renouvelée, la génération Z (Gen Z) redéfinit les pratiques de consommation alimentaire. Les consommateurs de cette génération sont plus exigeants, plus sensibles à l'authenticité, à la transparence et aux valeurs environnementales. Cette jeune génération cherche à contrôler son alimentation pour sa santé personnelle. Ainsi, 80 % des consommateurs de la Gen Z consultent les réseaux sociaux pour s'informer et s'inspirer. Ils attendent aussi de voir des marques engagées pour l'environnement et l'éthique.

Du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025, Sirha Lyon, rendez-vous global du Food Service mondial, est plus que jamais en phase avec les mutations du monde de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie. Face à cette nouvelle génération qui redéfinit les standards et bouleverse les attentes, Sirha Lyon se positionne comme une plateforme incontournable pour les professionnels souhaitant innover et s'adapter aux évolutions du marché.



NOUVELLE GÉNÉRATION, NOUVELLES EXIGENCES : AUTHENTICITÉ, TRANSPARENCE ET ÉCOLOGIE

La Gen Z, souvent surnommée la « génération consciente », redéfinit les normes de consommation alimentaire. Née à partir de la fin des années 1980, cette jeune adulte vit grand dans un contexte marqué par des crises écologiques, des bouleversements économiques et une forte exposition aux réseaux sociaux. Ce cadre a forgé des habitudes et des valeurs distinctives : cette génération accorde une priorité absolue à l'authenticité, à la transparence et à la responsabilité environnementale dans ses choix de consommation.

Ainsi, plus de 75 % des restaurateurs déclarent que leurs jeunes clients attirent une attention accrue à l'origine des produits.

Ces consommateurs cherchent des informations claires et vérifiables sur la chaîne de production, mettant en avant les ingrédients locaux, les produits de saison et les circuits courts. Autant d'éléments renforçant leur engagement pour une alimentation plus responsable.

Pour près de 4 restaurants sur 10, la Gen Z constitue au moins un quart de leur clientèle globale.

Un segment non négligeable.

Répondre aux attentes de ces consommateurs porteurs implique une transparence totale. Les établissements doivent s'engager à garantir l'authenticité et le respect des produits, car tout manquement à ces principes ou toute pratique dénotant pour simplement ruser à leur réputation auprès de cette clientèle connectée et prompte à partager ses avis en ligne.



HAUTE EXIGENCE, BUDGET SERRÉ : LES CHOIX DE LA GÉNÉRATION Z

Bien que cette génération soit intrinsèquement en quête de qualité et d'authenticité, elle reste tout aussi vigilante sur son porte-monnaie. Les jeunes consommateurs cherchent des options qui allient éthique et accessibilité, privilégiant ainsi leur portefeuille.

Pour la grande majorité des restaurateurs (96 %), la Gen Z reste très attentive sur son porte-monnaie. Cette sensibilité budgétaire s'accompagne d'un autre constat : 90 % des professionnels remarquent une réduction des pourboires laissés, marquant une rupture nette avec les pratiques des générations précédentes.

Pour l'industrie, de nombreux établissements proposent des solutions accessibles, telles que des menus spécialement conçus pour les étudiants ou des formules à prix attractifs. Par ailleurs, 40 % des restaurateurs diversifient leur offre de boissons sans alcool, comme les mocktails ou le ginger beer, afin de satisfaire les attentes de la génération Z pour des choix à la fois conscients et économes.

FIDÉLITÉ 2.0 : CONQUÉRIR ET FIDÉLISER LA GÉNÉRATION Z



Pour attirer et fidéliser la Gen Z, les restaurateurs doivent adopter profondément l'expérience client. Inhérentes à cette génération s'appuient sur les recommandations en ligne dans 73 % des cas*, plaçant les avis et les retours au cœur de ses décisions. Des plateformes comme Google, TripAdvisor, Instagram ou TikTok deviennent des clés incontournables dans leur parcours de consommation, où chaque note ou commentaire peut peser lourd dans leurs choix.

Conscients de cette sensibilité, 80 % des restaurateurs considèrent l'adoption d'outils numériques performants comme une nécessité absolue. Qu'il s'agisse de systèmes de réservation en ligne, de solutions de paiement autonome à table ou de stratégies de gestion d'image sur les réseaux sociaux, ces professionnels répondent aux attentes d'une clientèle en quête de transparence et de validation collective.

Avec ses attentes élevées et son influence croissante dans le secteur, la Gen Z redéfinit les standards de la restauration. Sirha Lyon 2025 offre aux professionnels une opportunité unique d'anticiper ces transformations et d'adapter leurs pratiques pour séduire cette nouvelle clientèle.

POUR ALLER PLUS LOIN : UNE PROGRAMMATION PENSÉE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Pendant cinq jours, le cadre du Sirha Food Forum accueillera de nombreux experts pour débattre, échanger, écouter les professionnels présents lors de tables rondes en direct avec les médias et dans du direct.

• Jeudi 23 janvier

Thème : **Respecter les clients et l'environnement** : comment faire ?
Avec **Nathan Jager** (President IACP), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **Christophe Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine).

• Vendredi 24 janvier

Thème : **La cuisine et l'innovation** : comment faire ?
Avec **Freddie Thévenaz** (President, Manager de Service), **Laurent Vassal** (Chef de Cuisine), **Laurent Vassal** (Chef de Cuisine), **Laurent Vassal** (Chef de Cuisine).

• Samedi 25 janvier

Thème : **Former et fidéliser les talents de la restauration de demain**
Avec **David Pignatelli** (President, Manager de Service), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine).

• Dimanche 26 janvier

Thème : **La cuisine et l'innovation** : comment faire ?

Avec **David Pignatelli** (President, Manager de Service), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine).

• Lundi 27 janvier

Thème : **La cuisine et l'innovation** : comment faire ?

Avec **David Pignatelli** (President, Manager de Service), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine), **David Pignatelli** (Chef de Cuisine).

La programmation est disponible ici.



L'édition 2025 de Sirha Lyon promet d'être une source d'inspiration pour les professionnels du secteur.

Les inscriptions sont ouvertes !

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

* Source : enquête menée par Sirha Lyon en partenariat avec l'Institut de la Gastronomie et de l'Hôtellerie (IGH) et le Centre de Recherche en Marketing (CRM).