

Dossier de presse

Tous au Restaurant



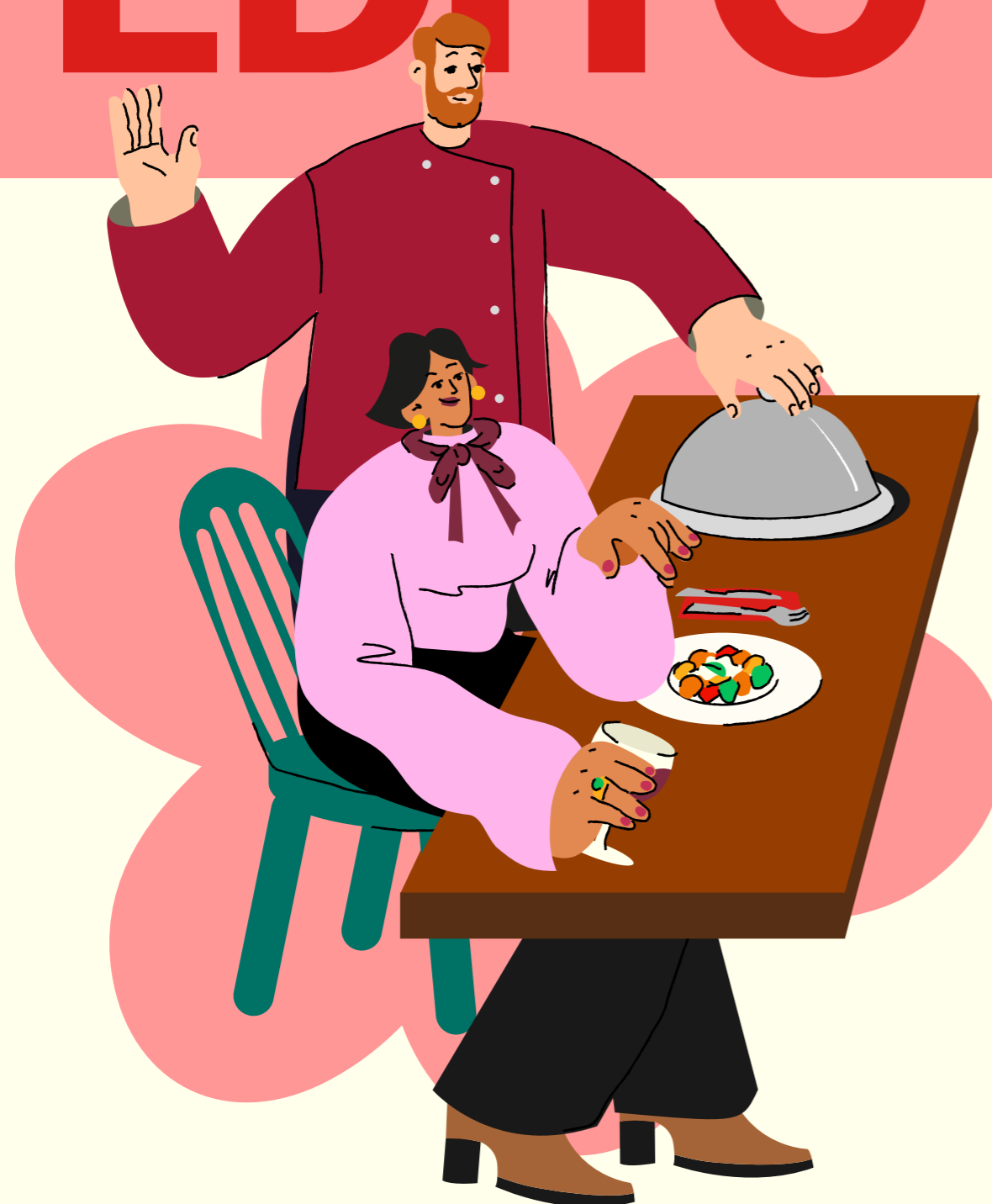
avec TheFork 

LA FÊTE NATIONALE DE LA RESTAURATION,
FAIT SON GRAND RETOUR

Du 1er juin au 14 juin 2026



ÉDITO



En 2026, **Tous au Restaurant** - initié par le Chef Alain Ducasse et Laurent Plantier en 2009 - revient sur le devant de la scène avec une énergie renouvelée et une ambition claire : redonner aux Français le pouvoir d'aller au restaurant et leur faire vivre de nouvelles expériences culinaires. Dans un contexte où la restauration reste fragilisée, l'événement s'impose comme un acte de mobilisation nationale, un moment de fête, de solidarité et de générosité. Pendant quinze jours, les restaurants de toutes les régions, du bistro de quartier à l'étoilé, ouvrent leurs portes autour d'une promesse simple et joyeuse : « Votre invité est notre invité », autrement dit un menu acheté, un menu offert.

Grâce à TheFork, leader européen de la réservation en ligne, l'opération devient possible. Restaurateurs, producteurs, artisans, clients : toute la filière se rassemble pour célébrer ce qui fait la richesse de la gastronomie française. **Tous au Restaurant**, et plus particulièrement cette 11^{ème} édition, n'est pas seulement un événement, c'est un souffle collectif, une invitation à se retrouver, à soutenir une profession essentielle et à faire battre à nouveau le cœur de la restauration.

"Tous au Restaurant est pour moi un moment unique où la gastronomie devient plus accessible, plus vivante et profondément humaine. C'est l'occasion pour les chefs de partager leur univers, pour le public de pousser la porte d'un restaurant peut-être pour la première fois, et pour toute la profession de célébrer la générosité, la convivialité et la créativité qui nous animent. Rejoindre ce mouvement, c'est rappeler que la cuisine est avant tout un lieu de rencontre, d'émotion et de transmission."

Transmet le Chef **Denny Imbroisi**.

UN ÉVÉNEMENT DEvenu INCONTOURNABLE

Depuis sa première édition, **Tous au Restaurant** s'impose comme la grande fête nationale de la restauration. Lors de la dernière édition en 2019, près de 2000 restaurants avaient répondu présents, témoignant de l'enthousiasme de la profession et de l'attente du public. L'opération bénéficie aujourd'hui d'une notoriété solide auprès des consommateurs, qui y voient une occasion unique de découvrir des établissements variés, du bistrot de quartier aux tables étoilées.



L'édition 2026 s'articule autour de trois temps forts : l'ouverture des inscriptions pour les restaurateurs le 30 mars, l'ouverture des réservations pour le grand public le 26 mai, puis l'opération nationale du 1^{er} au 14 juin. Pendant deux semaines, grâce à cet événement le grand public va renouer avec la gastronomie, la partager et la célébrer partout en France.

UNE AMBITION FORTE : REDONNER LE POUVOIR D'ALLER AU RESTAURANT

L'objectif de cette nouvelle édition est clair : redonner, à tous, la possibilité de franchir la porte d'un restaurant. Les gourmets sont invités à vivre une expérience accessible, chaleureuse et généreuse. Pour les restaurateurs, l'opération représente une opportunité unique de mettre en lumière leur secteur et les corps de métier qui le composent, d'accueillir une clientèle élargie, de faire découvrir leur cuisine et de renouer avec une fréquentation essentielle.

En 2026, **Tous au Restaurant** devient plus que jamais un porte-voix pour la profession. Les restaurateurs peuvent profiter de ces quatorze jours pour partager leurs espoirs, leurs difficultés, leurs engagements, et pour mettre en lumière les femmes et les hommes qui composent la filière : producteurs, éleveurs, artisans, viticulteurs, fournisseurs. Car derrière chaque assiette, il y a une chaîne de savoir-faire et de passion que l'événement contribue à valoriser.

**QUATORZE JOURS POUR
PRENDRE LA PAROLE !**



UNE OPÉRATION BÉNÉFIQUE POUR LES RESTAURATEURS

Participer à **Tous au Restaurant** permet aux établissements de toucher une clientèle plus large, d'attirer de nouveaux consommateurs et de renforcer leur visibilité. Beaucoup choisissent d'ouvrir leurs cuisines, d'organiser des rencontres, des déambulations ou des moments privilégiés avec leurs équipes. L'opération est également l'occasion de mener des actions de communication, de tisser des liens avec les fournisseurs et de remplir leur salle pendant quatorze jours.

Les données historiques montrent que les restaurants participants enregistrent une hausse notable des réservations durant l'événement - en moyenne 3 fois supérieures. Grâce à la plateforme TheFork, la gestion des créneaux, des quotas et des réservations est centralisée, simplifiée et entièrement digitalisée, permettant aux restaurateurs de se concentrer sur l'essentiel : l'accueil et la cuisine.

"L'édition 2019 a montré l'attachement du public à cette initiative : dès l'ouverture des réservations, l'engouement a été immédiat et les tables se sont remplies très vite. Pour les restaurateurs, cela demande une vraie préparation des équipes, mais c'est aussi une expérience très positive qui permet de faire découvrir leur maison à un public souvent nouveau."

Christian Têtedoie, Chef Étoilé, Meilleur Ouvrier de France et Président des Maîtres Cuisiniers de France ayant participé à l'édition de 2019.

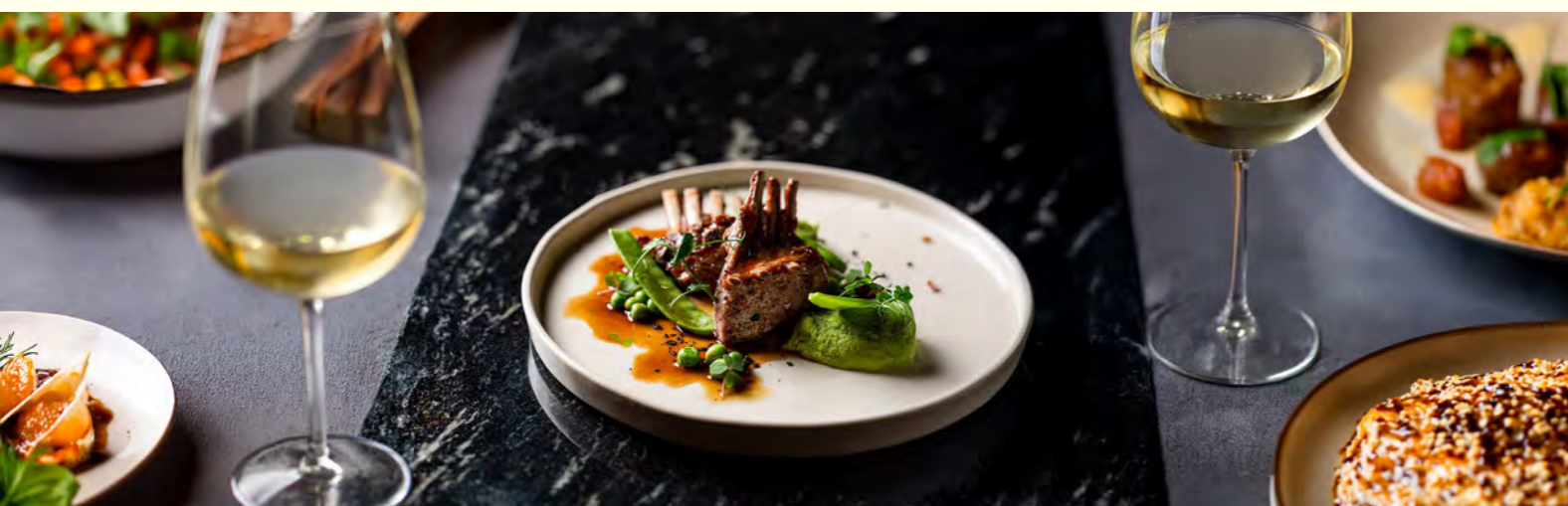
UNE EXPÉRIENCE ACCESSIBLE ET CONVIVIALE POUR LE GRAND PUBLIC

Pour les clients, l'opération offre une opportunité rare : profiter d'un repas offert pour un repas acheté, sur un menu spécialement conçu pour l'occasion. Cette formule permet de découvrir de nouveaux établissements, de s'initier à des cuisines variées et de vivre un moment de convivialité sans contrainte. Les réservations se font exclusivement en ligne, via TheFork ou le site officiel, garantissant une expérience simple et transparente.



Les participants peuvent choisir parmi une grande diversité d'établissements : restaurants gastronomiques, bistrots, brasseries, tables contemporaines, indépendants ou restaurants de quartier. Chaque établissement reste libre de définir son menu, ses jours de participation et les services concernés.

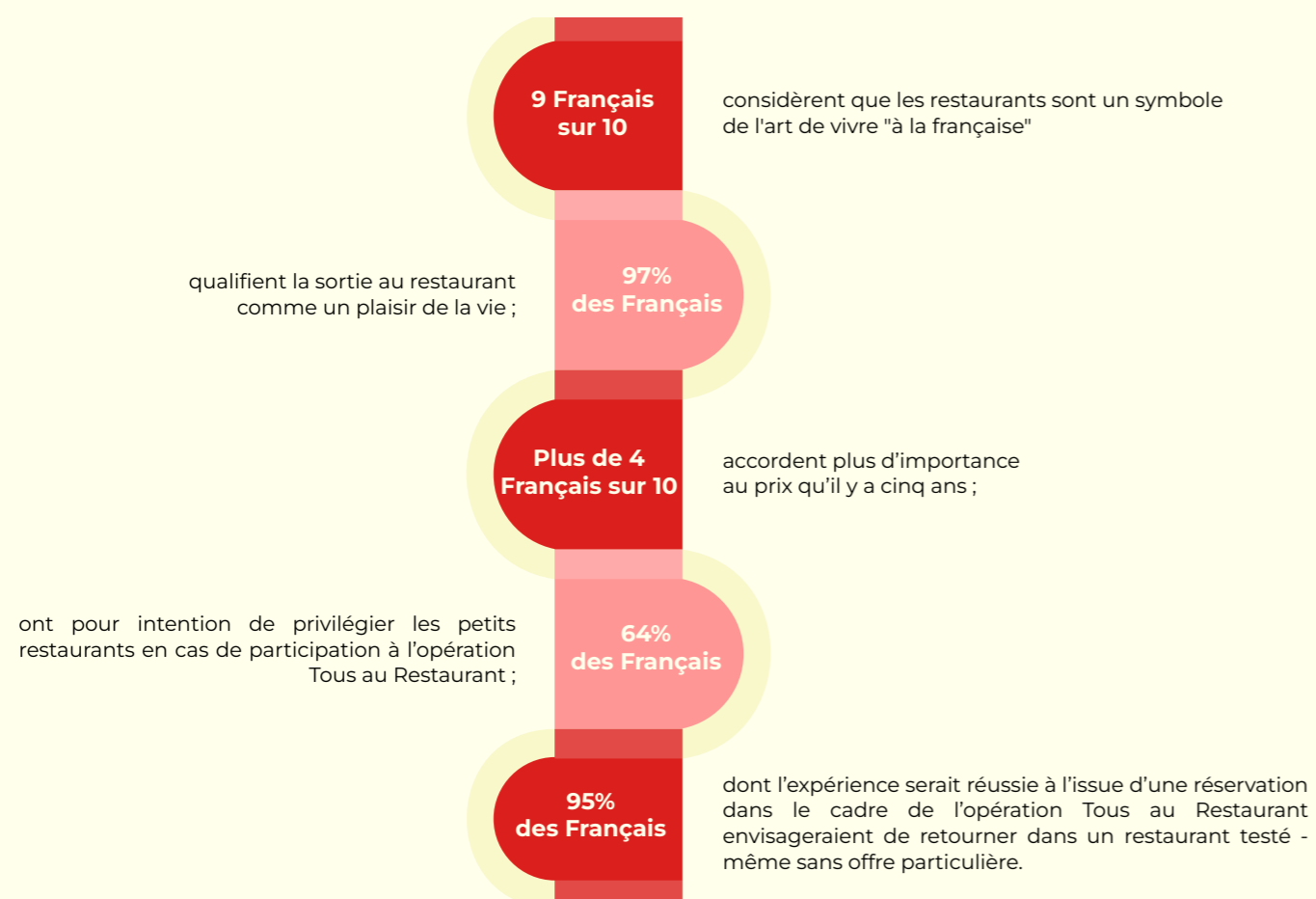
Cette année, de nouvelles offres en réponse aux modes de consommation ont été pensées et seront proposées par les chefs, avec notamment des créneaux pour le early dinner. Cette nouvelle pratique qui gagne du terrain et continue de convaincre les amateurs de sortie au restaurant permet notamment d'atteindre de nouvelles cibles pour les professionnels, avec une attention toute particulière portée aux 18-34 ans et foyers avec enfants.



UN IMPACT DIRECT SUR TOUTE LA FILIÈRE

Tous au Restaurant ne profite pas uniquement aux restaurateurs. En générant une hausse concentrée de fréquentation, l'opération entraîne une augmentation des achats de produits frais, locaux et de saison. Les producteurs, artisans, éleveurs et viticulteurs bénéficient d'une demande accrue, d'une meilleure visibilité et d'une mise en avant de l'origine des produits sur les menus dédiés. Cette dynamique permet à la filière de sécuriser des volumes, de renforcer sa trésorerie et de valoriser son savoir-faire auprès du grand public. L'événement rappelle que la restauration est un écosystème complet, où chaque acteur compte.

LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION : UN CONTEXTE EXIGEANT



Source Étude OpinionWay pour TheFork, Mars 2026

*"Notre étude confirme à quel point la cuisine et les sorties au restaurant restent au cœur du quotidien des Français. Malgré un contexte économique tendu, l'envie de partager un moment convivial autour d'un bon repas demeure très forte. Le prix devient un critère déterminant, mais il n'entame pas cet attachement profond. Dans ce cadre, l'opération **Tous au Restaurant** répond pleinement aux attentes : elle permet d'accéder à une expérience de qualité à un bon rapport qualité-prix, tout en soutenant les restaurateurs et l'économie locale."*

Explique **Emma César**, Chargée d'études sénior chez OpinionWay.



*"Avec **Tous au Restaurant**, nous voulons envoyer un signal fort : la restauration française mérite d'être célébrée, soutenue et choisie. Dans un contexte encore fragile pour le secteur, TheFork s'engage plus que jamais aux côtés des restaurateurs pour leur offrir de la visibilité, de l'activité et des perspectives durables. En 2026, nous voulons faire de cette opération un moment national de convivialité pour les Français, qui rappelle à chacun que nos restaurants sont des lieux essentiels de lien social et de plaisir partagé."*

Conclut **Damien Rodière**, Directeur Général TheFork Europe de l'Ouest.

À PROPOS DE THEFORK

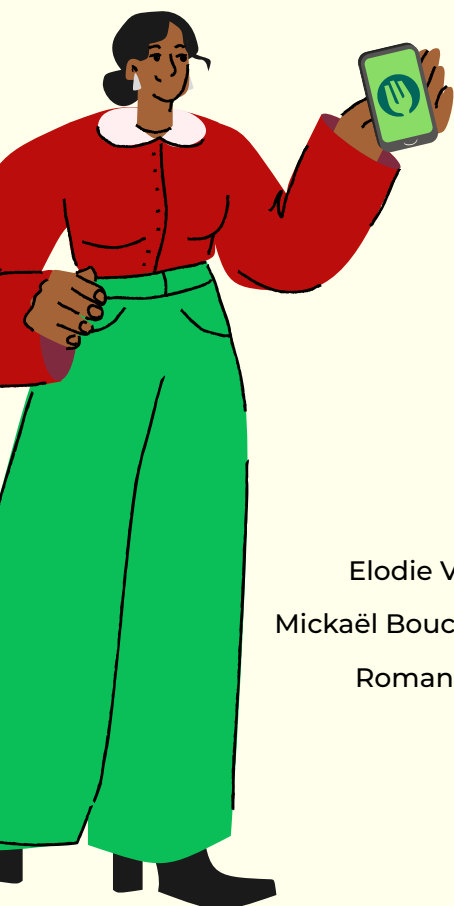
TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires 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



CONTACTS MÉDIAS

Melchior | Agence de communication

Elodie Volant | 06 75 50 20 67 | elodie.volant@agencemelchior.com

Mickaël Bouchisse | 07 45 05 42 22 | mickael.bouchisse@agencemelchior.com

Romane Rolland | 06 80 98 22 66 | romane@agencemelchior.com