

PARUTION **AVRIL 2026**

La Revue **Chaines**

Changement d'échelle

Construisez et ajustez vos plans de développement auprès des chaînes de restauration !



Un marché incertain, de plus en plus difficile à prévoir



Des segments aux performances hétérogènes

BRASSERIE Pubs
HEALTHY **GRILL VIANDE**
BURGER **TRAVEL**
BOULANGERIE
ASIATIQUE **ITALIEN**
POULET TACOS **STREET FOOD** **SANDWICHÉRIE**



La Revue Chaines 2026

Construisez la stratégie gagnante sur le secteur de la restauration chaînée

Décryptez

les mutations des modèles, des offres, des services, de l'expérience client, de la communication des chaînes



Priorisez

vos actions commerciales en ciblant les enseignes à plus fort potentiel grâce aux chiffres clés du marché



Repérez

les concepts émergents qui pourront relayer votre croissance demain



Formez

vos équipes commerciales pour enrichir les échanges avec les clients chaînés

1 – Décryptez les mutations des modèles



Décryptez les mutations des modèles, des offres, des services, de l'expérience clients, de la communication des chaînes

2.1. L'OFFRE PRODUITS – OFFRE ACCESSIBLE

Les chaînes diversifient leurs protéines

2.1. L'OFFRE PRODUITS – UNE OFFRE PLUS LARGE

Les enseignes multiplient les recettes crousty



Le « crousty » naît en 2012 avant d'exploser via TikTok à partir de 2023-2024.

De nouvelles enseignes émergent en 2025-2026 comme **Crousty Game**, **TastyCrousty**... accélérant sa diffusion. D'abord porté par ces acteurs émergents le concept est ensuite repris par les enseignes leaders en 2025-26.

L'offre s'inscrit dans un **mix d'influences entre fast-food américain et inspirations asiatiques**.

Source : Presse et veille web

2 – Repérez les concepts émergents



Repérez les concepts émergents, qui pourront relayer votre croissance de demain

1.3. EVOLUTIONS STRUCTURELLES DES ACTEURS

Chopstix vient bousculer le segment asiatique

1.3. EVOLUTIONS STRUCTURELLES DES ACTEURS

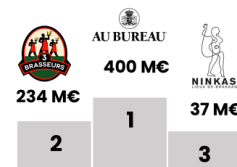
La proxi grignote des parts de marché

3. PERFORMANCES ET EVOLUTIONS DU MIX PAR SEGMENT > PUBS

Panorama du segment Cafés/Pubs

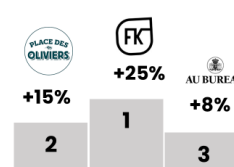


Chiffre d'affaires



TOP 3 Chiffre d'affaires 2025

Part de marché



TOP 3 croissance CA en valeur (2025 vs 2024)



Enseigne émergente



3 – Formez les équipes marketing et commerciales



Formez les équipes marketing et commerciales pour enrichir les échanges avec les clients chaînés

1.4. LES PERFORMANCES DES SEGMENTS ET ACTEURS DU MARCHÉ

Le Fast Food Hamburger continue de se développer, le Krousty en forte expansion

1.3. EVOLUTIONS STRUCTURELLES DES ACTEURS

Les chaînes émergentes attirent les investisseurs

Prise de participation



Tawila capital
Gestion des investissements



En avril 2025, Tawila Capital entre à hauteur de 33% dans le capital de Koboön avec une montée à 50% à terme.

Tawila Capital, fondée par les créateurs de Big M et de DPS Markets, est déjà au capital de Fat Burger et Buffalo's Café et souhaite développer le segment de la restauration halal.

Pour rappel, Koboön, réseau de street-food thaï, a été créée en 2019 et compte 9 points de vente en France. L'enseigne compte accélérer son développement en France pour s'imposer comme la référence de la street food thaï.

Prise de participation



En octobre 2025, Indigo Capital fait son entrée au capital de La Famille-Finest Lunch..

L'enseigne de fast-casual compte déjà 45 établissements et a pour objectif d'accélérer le développement de la franchise en France pour atteindre les 100 millions d'euros de chiffre d'affaires à horizon 2030.

4 – Priorisez vos actions commerciales



Priorisez vos actions commerciales en ciblant les enseignes à plus fort potentiel grâce aux chiffres clés du marché

1.4. LES PERFORMANCES DES SEGMENTS ET ACTEURS DU MARCHÉ

Fortes disparités de performances

1.2. RESTAURATION RAPIDE VS RESTAURATION À TABLE

Un marché total à 25,4 milliards d'euros de CA



2025 en chiffres

25,4 milliards d'euros de CA

20 796 points de vente

559 acteurs

Nota bene:
Ces chiffres clés ne prennent pas en compte les chaînes qui n'opèrent qu'en livraison

Scope : Chaînes de restauration rapide, à table et boulangerie-pâtisserie
Source : Base de données interne Food Service Vision, données actualisées 2025



La Revue Chaînes - Mai 2025 / Revue destinée à :

Document confidentiel - Tous droits réservés ©Food Service Vision 21

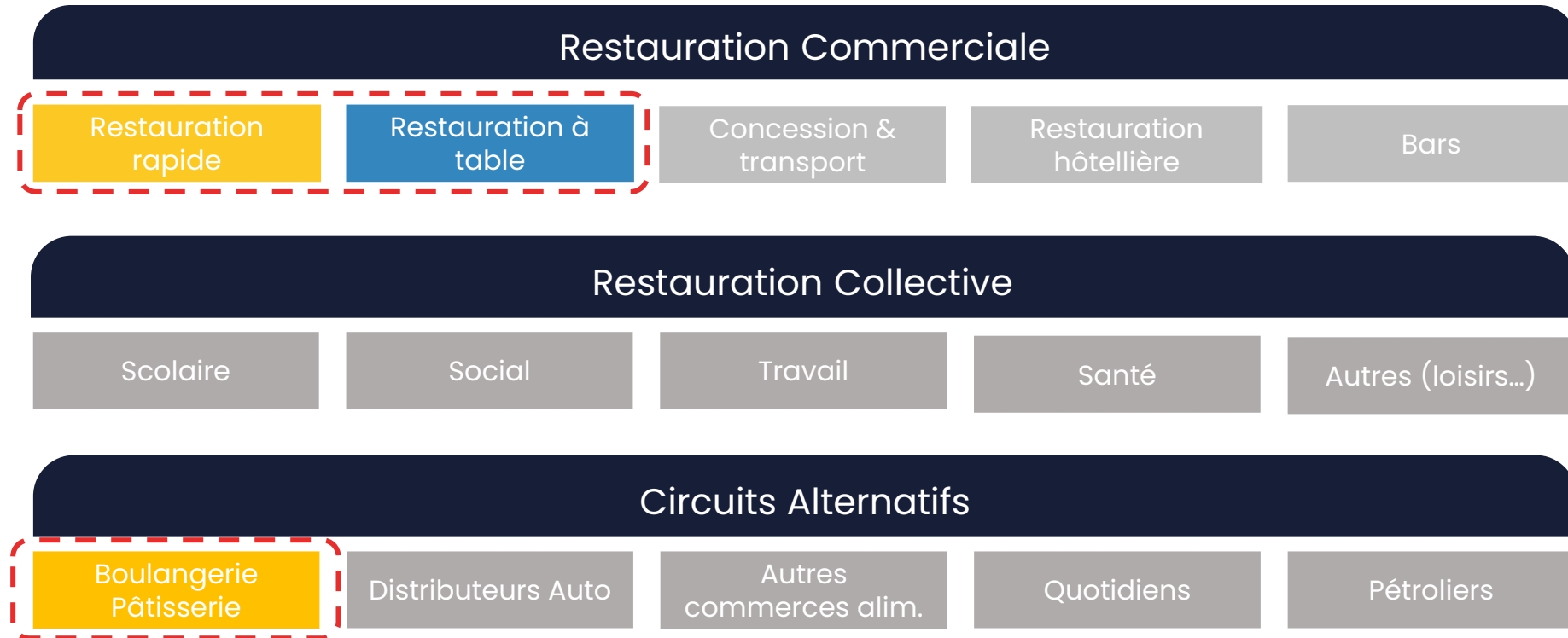
segment le plus performant de l'année est Krousty, suivi par le segment des crêpes, puis par la restauration d-américaine à table.

Les performances sont en revanche très hétérogènes selon les segments, avec un écart de 138 points entre le segment le plus performant et le moins performant.

Tous droits réservés ©Food Service Vision 50

Les ingrédients de la Revue Chaînes

Périmètre de la revue : l'univers des chaînes de restauration à table et rapide



Méthodologie : le croisement de 3 sources

DATA

- **La plus grande base de données du marché** des chaînes de restauration avec les mesures de performances de 552 chaînes sur 13 années d'historique (CA, nombre de points de vente...)
- **Partenariat avec le média Tendances Restauration** : élaboration du Panorama 2025 des Chaînes de restauration.
- **Base de données Food Service Factory des start-ups digitales** positionnées sur le Food service
- **Expertise data** du cabinet Food Service Vision



EXPERTISE GLOBALE

- **Revue Stratégiques trimestrielles** de Food Service Vision pour la mesure des dynamiques conjoncturelles de la consommation
- **Expertise des consultants** : plus de 1500 missions d'accompagnement réalisées sur les problématiques des chaînes et auprès d'acteurs de différents segments depuis la création du cabinet-conseil en 2005

VEILLE

Veille multicanale continue : presse professionnelle, salons, veille web

➤ **Décryptage de plus de 50 acteurs** appartenant aux segments leaders : analyse à 360° du mix offre, service, expérience, activation, implantation et RSE

60 enseignes décryptées dans leur mix marketing

Veille

Restauration rapide

Fast Food Hamburger

Vienniserie Sandwicherie

Fast Food Poulet

Pizza

Sushis

Coffee Shop

Fast Casual

Gourmet Burger

Tacos

Asiatique rapide

Poké

Restauration à table

Grills

Self-Service

Restauration italienne

Cafés/Pubs

Boulangerie-Pâtisserie

Une étude à 360 degrés



Extraits d'une revue Chaînes



EDITO



1

Les mutations des acteurs
et de leur environnement



2

Les évolutions clés
du Mix



3

Performances et
évolutions du mix par segment



4

Enjeux



1

Les mutations des acteurs et de leur environnement

- ✓ **Nouveau contexte & nouvelles habitudes des convives**
 - [Restauration rapide vs restauration à table](#)
 - [Evolutions structurelles des acteurs](#)
 - [Les performances des segments et acteurs du marché](#)

Panorama des segments de la restauration rapide

Restauration rapide

- 32 sous-segments
- 321 chaînes en 2025
- X M€ en 2025
- X PDV en 2025

Fast Food Hamburger 	Viennoiserie Sandwicherie 	Fast Food Poulet 	Pizza 	Sushi 
Tacos 	Fast Casual 	Gourmet Burger 	Coffee Shops 	Asiatique Rapide 
Poké 	Bar à salade 	Kebab 	Crêpes/Gaufres 	Glaces 
Bagel 	Restaurant Italien / pizzeria 	Tex-Mex 	Snacking sucré 	Donuts 
Hot Dog 	Cookie 	Bubble Tea 	Grecque 	Mer Rapide 
Autres cuisines du monde 	Sud-américaine 	Frites / poutines 	Restauration africaine 	Street food carné 

Panorama des segments de la restauration à table

Restauration à table

- 16 sous-segments
- 155 chaînes en 2025
- X M€ en 2025
- X PDV en 2025



NB : dans le cadre de cette revue, le self-service a été intégré à la restauration à table

Panorama du segment de la boulangerie pâtisserie

Boulangerie pâtisserie

- 83 chaînes en 2025
- X M€ en 2025
- X PDV en 2025



1.4. LES PERFORMANCES DES SEGMENTS ET ACTEURS DU MARCHÉ

Parmi le top 15, le Tacos est le segment le plus dynamique

RANG	Segments	Sous-Segment	2025			Evolutions vs 2024			Evolutions vs 2023		
			CA (M€)	PDV	CA/PDV (K€)	Evol CA	Evol PDV	Evol CA/PDV	Evol CA	Evol PDV	Evol CA/PDV
1	RR	Fast Food Hamburger	1.200	1.100	1.090	+	+	+	+	+	+
2	BP	Boulpat	1.100	1.000	909	+	+	+	+	+	+
3	RR	Viennoiserie/Sandwicherie	1.000	900	900	+	+	+	+	+	+
4	RR	Fast Food Poulet	900	800	889	+	+	+	+	+	+
5	RAT	Grills	800	700	857	+	+	+	+	+	+
6	RR	Sushis	700	600	833	+	+	+	+	+	+
7	RAT	Restauration italienne / pizzerias	600	500	750	+	+	+	+	+	+
8	RAT	Cafés/Restaurants/Pubs	500	400	625	+	+	+	+	+	+
9	RR	Pizza	400	300	600	+	+	+	+	+	+
10	RAT	Brasseries	300	200	500	+	+	+	+	+	+
11	RAT	Self-Service	200	100	500	+	+	+	+	+	+
12	RR	Tacos	100	50	500	+	+	+	+	+	+
13	RAT	Restauration traditionnelle	80	40	500	+	+	+	+	+	+
14	RR	Coffee shop	60	30	500	+	+	+	+	+	+
15	RR	Fast Casual	50	25	500	+	+	+	+	+	+

Le **Fast Food Hamburger** est le segment leader, très loin devant la boulangerie pâtisserie.

Certains segments sont en retrait par rapport à l'année 2024 comme **les Brasseries**, **le Fast Casual**, ou encore la **Pizza** et la **Viennoiserie-Sandwicherie**.

D'autres sont en pleine croissance comme **le Tacos**, **le Fast Food Poulet**, ou encore **les Cafés/restaurants/pubs**.

Scope : Chaînes de restauration rapide et à table

Source : Base de données interne Food Service Vision, données actualisées 2025



2

Les évolutions clés du mix

[L'offre produits](#)

[Le service](#)

[L'expérience client](#)

[La stratégie d'activation](#)

[Les politiques d'implantation](#)

[La stratégie RSE](#)

2.1. L'OFFRE PRODUITS – UNE OFFRE PLUS LARGE

Les acteurs misent sur le « mini » pour booster le partage

Crafted Flatzz (Pizza Hut)



Les « **Crafted Flatzz** » de Pizza Hut, lancées le 20 août 2025 sont une évolution vers un format « **mini** » de l'offre existante.

Baby burgers (Burger King)



En juillet et août, **Burger King** lance des « **baby burgers** » à partager.

Proposés en box de **3 ou 9 pièces**, ils déclinent en format mini trois références phares de l'enseigne : Whopper, Steakhouse et Big King,

Les Longs Mini (Quick)



Quick annonce de nouvelles innovations sur leur gamme de burgers « Long ». Parmi ces évolutions, un nouveau format est désormais proposé, **les Long Mini**.

La Hasbi Box (Black & White)



Black & White Burger innove avec une box de mini burgers : la « **Hasbi Box** », disponible entre le 18 novembre et le 12 février 2026.

2.2. LE SERVICE

La livraison s'arbitre, développement des marques en propre

Priorisation du canal livraison



Les chaînes de **restauration arbitrent la VAE et la livraison avec une logique de flux et de priorité au service en salle.**

À l'image de **Bao Family**, la livraison n'est pas systématique afin d'éviter la cannibalisation et n'est proposée que lorsque le lieu permet une organisation fluide

Développement des marques en propre



Nous assistons au développement des **marques en propre** de la part des chaînes disposant de leur propre application de commande.

On a agrandi nos zones de livraison sur notre canal en propre pour limiter encore notre dépendance aux agrégateurs. »

Chaîne de restauration rapide

Nouveaux outils pour la livraison en marque blanche



De nouvelles solutions rendent la livraison en marque blanche accessible même sans application dédiée.

C'est le cas de **Châtaigne** qui permet aux clients de commander simplement en ajoutant la marque sur WhatsApp.

2.3. L'EXPÉRIENCE CLIENT

La restauration se réinvente vers une expérience premium

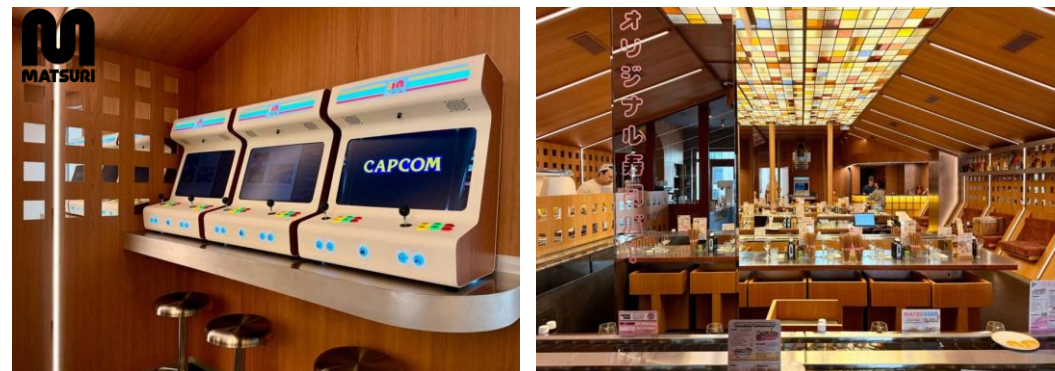
BCHEF retravaille son l'univers de marque



En 2025, Bchef a entamé un processus **de modernisation de ses points de vente**. L'enseigne a également **retravaillé son logo**.

L'objectif de l'enseigne est aussi de proposer un parcours client repensé, invitant le consommateur à prendre son temps avec notamment le **déploiement d'un service à table**.

MATSURI développe son design intérieur



2 ans après son rachat, **les anciens points de vente de Matsuri arborent la nouvelle image de l'enseigne avec une ambiance inspirée de la culture pop nipponne**.

Depuis Matsuri a ouvert des nouveaux établissements dans un décor moderne.

Source : Presse et veille web



3

Performances et évolutions du mix par segment

3. PERFORMANCES ET EVOLUTIONS DU MIX PAR SEGMENT

1. Fast Food Hamburger
2. Viennoiserie-Sandwicherie
3. Grill
4. Fast Food Poulet
5. Pizza Rapide
- 6. Restauration italienne – Pizzeria à table**
7. Sushi
8. Snacking sucré

9. Cafés/Pubs
10. Tacos
11. Fast Casual
12. Gourmet Burger
13. Coffee Shop
14. Asiatique rapide
15. Poké

Panorama du segment Restauration italienne- Pizzeria



RANG	Enseigne	2025			Evolutions vs 2024			Evolutions vs 2023		
		CA (M€)	PDV	CA/PDV (K€)	Evol CA	Evol PDV	Evol CA/PDV	Evol CA	Evol PDV	Evol CA/PDV
1	Del Arte									
2	IT									
3	Il ristorante									
4	Volfoni									
5	Big Mamma									
6	Basilic & Co									
7	Signorizza									
8	Gruppomimo									
9	Peppe Pizzeria									
10	Tripletta									
	TOTAL TOP 10									
	TOTAL AUTRES CHAINES									
	TOTAL SOUS SEGMENTS									

31 chaînes dans le segment

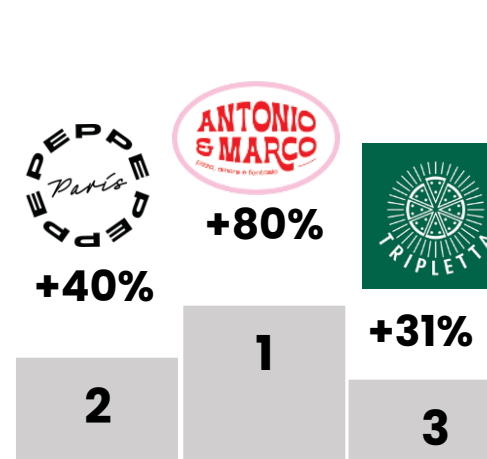
Panorama du segment Restauration italienne – pizzeria



Chiffre d'affaires X % (2025 vs 2024)	Part de marché X % (-0,1 pts vs 2024)
---	---



TOP 3 Chiffre d'affaires 2025



TOP 3 croissance CA en valeur (2025 vs 2024)

Enseigne émergente

Les éléments clés de la transformation



Développement de pizzas premium

Basilic & Co enrichit son offre avec des recettes premium saisonnières, **comme une pizza asperge-truffe**

Développement de la carte sucrée

- › **Del Arte** structure une offre desserts autour de la pistache, déclinée en plusieurs formats (flan, maritozzo, pizza Nutella-pistache, affogato, tiramisu fraise-pistache, coupe glacée).
- › **Basilic & Co** propose des nouvelles recettes sucrées comme « la Rosaline » à base de pralines roses

Développement des boissons sans alcool

- › **Del Arte** développe une offre **sans alcool premium** (thé glacé pêche-hibiscus, Moretti 0%, nectars, ginger drink, mocktail Dolce Vita).
- › **Basilic & Co** complète avec des références saisonnières, comme un **nectar fraise-framboise**.

Essor d'une offre « lifestyle »

Big Mamma Group étend son univers de marque au-delà du restaurant avec un e-shop de vaisselle artisanale italienne (76 références), transformant ses codes visuels en produits lifestyle accessibles au grand public.



Source : Presse et veille web

Les éléments clés de la transformation



ACTIVATION

Stratégie de l'humour sur les réseaux sociaux

- > La majorité des acteurs du secteur mise désormais **sur l'humour** et les mèmes comme leviers clés d'engagement, afin de capter l'attention, générer de la proximité

Développement du Food porn

- > Ce phénomène se retrouve chez l'ensemble des acteurs et consiste à sublimer les produits à travers des visuels très travaillés : **gros plans**, textures mises en avant, jeux de lumière, coulées de fromage ou de chocolat afin de susciter l'envie.

Développement des partenariats

- > **Basilic & Co** s'associe à un **club sportif local** à Privas et renforce son ancrage territorial en contribuant à un événement de beach soccer.
- > **Gruppomimo** collabore avec **Ducati** pour célébrer les 10 ans du Scrambler, en mêlant restauration et univers de marque.
- > **Big Mamma Group** s'allie à **La Big Bertha** pour dynamiser ses points de vente via des shows.

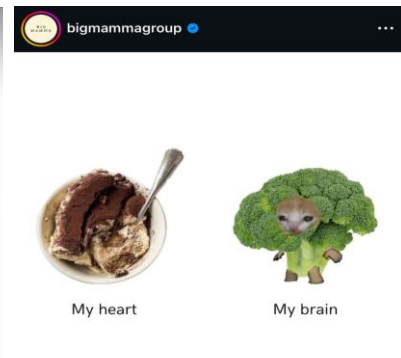
Quand on me dit d'attendre les autres pour manger :



Gruppomimo.

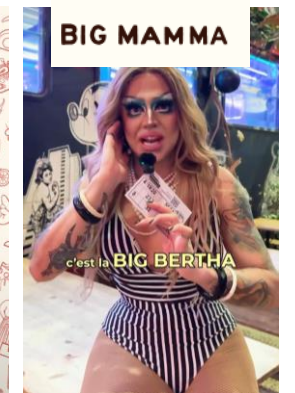
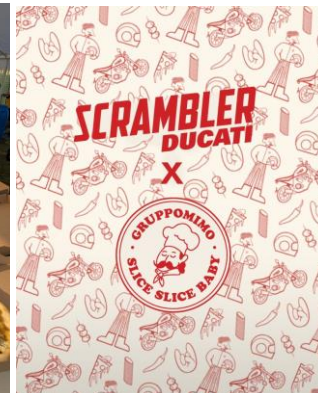


Gruppomimo.



My heart

My brain



Source : Presse et veille web

Les éléments clés de la transformation



EXPERIENCE

- **Big Mamma** déploie un concept immersif avec “No Entry”, un bar à cocktails secret caché derrière une chambre froide, dont l'expérience **évolue au fil des saisons pour créer surprise, exclusivité et renouvellement**.
- **Volfoni** lance le “Challenge des Chefs”, une opération qui invite les clients à choisir entre la squadra pasta et la squadra pizza. Pour une durée limitée, deux plats signatures créés par Luana Belmondo et Gabriel Reboul sont proposés dans l'ensemble des restaurants.



Location privée
Aucune
réservation
n'est nécessaire



Souscrire à la Revue Chaînes

La revue au service de chaque service stratégique de l'entreprise



COMEX/CODIR

Equipe
Commerciale

Equipe
Marketing

- ❑ **Vision claire du marché** avec une compréhension approfondie des tendances de chaque segment & des acteurs
- ❑ **Ajustement de vos investissements** pour maintenir la rentabilité tout en identifiant les opportunités
- ❑ **Compréhension des contraintes légales** pour mieux se positionner
- ❑ **Préparation de rendez-vous optimisés** lors des négociations annuelles, revues d'affaires
- ❑ **Identification des évolutions clés du mix** pour définir vos propres stratégies
- ❑ **Priorisation de vos cibles** en matière de segments de marché
- ❑ **Adaptabilité de vos offres** face aux nouvelles tendances, innovations

**Formation des équipes
& intégration des
nouveaux
collaborateurs**

*alors que le marché ne
cesse de se transformer.*

Option : Accès Base de données Observatoire des Chaînes

Affinez votre ciblage à partir de notre Base de Données exhaustive de 450 chaînes*



* Les chaînes de plus de 3 points de vente

Tarification 2026



Revue Chaînes 2026

12,2k € HT



Présentation au Comex / Codir

Offert



Accès Base de données Observatoire des chaînes 2025

12k € HT



Pack Complet : Revue Chaînes + base de données Observatoire des chaînes 2024

20k € HT
(4k € de réduction)

Des revues au service votre décryptage du marché



La Revue Stratégique

Chaque trimestre, une analyse approfondie de la conjoncture de l'ensemble des acteurs de la filière du Food Service pour décrypter les tendances et anticiper les évolutions.



La Revue Chaînes

L'analyse de la situation et des stratégies des chaînes de restauration, un document indispensable pour comprendre l'évolution de la restauration.



La Revue Restauration indépendante

L'analyse référente des stratégies de la restauration indépendante en France pour construire votre développement auprès de ces acteurs.



La Revue Distribution

L'analyse référente des stratégies de la distribution hors domicile en France, pour repérer les mouvements des acteurs et anticiper les mutations à venir.



La Revue des Restaurations collectives

L'analyse référente des enjeux et évolutions du marché de la restauration collective et décrypte les stratégies des sociétés de restauration collective en France.



La Revue de la Boulangerie-Pâtisserie

L'analyse en profondeur de la conjoncture et des transformations d'une filière qui se rapproche des codes de la restauration.

Prenons rendez-vous dès maintenant pour transformer vos défis en opportunités!