



REVUE DE PRESSE

10 au 17 avril 2026



A NE PAS MANQUER

Restauration : un début d'année en ralentissement après une fin 2025 dynamique

TENDANCES SRESTAURATION 13/04/2026

Selon la dernière **Revue Stratégique** publiée par **Food Service Vision**, le marché de la consommation hors domicile **démarre 2026 sur une dynamique en retrait**, après une fin d'année 2025 bien orientée.

- Sur l'ensemble de l'année, la croissance s'établit à +2 %,
- le marché reste marqué par une concurrence soutenue
- Près d'un restaurant à table indépendant sur deux déclare une baisse de son activité.
- La fréquentation recule légèrement
- Le prix s'impose davantage comme critère de choix, devant le goût,
- Le snacking en magasins de proximité affiche une croissance soutenue, avec +14 % de chiffre d'affaires en janvier-février et +15 % sur l'ensemble de 2025

SALON

Food Hotel Tech et Tech For Retail rejoignent le groupe Easyfairs pour accélérer leur développement européen

TENDANCES SRESTAURATION 16/04/2026

Easyfairs annonce l'acquisition des salons Tech For Retail et Food Hotel Tech, deux événements parisiens de référence dédiés à l'innovation dans le retail et l'hôtellerie-restauration.

La 5ème édition de Food Tendances a fait le plein

TENDANCES SRESTAURATION 13/04/2026

La convention des chaînes et concepts de restauration était de retour pour une 5ème édition ! Le 9 avril dernier Food Tendances réunissait ainsi les professionnels du secteur autour des sujets d'actualité et des tendances du moment.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Nutri-Score et prix : une étude qui bouscule les idées reçues

PROCESS ALIMENTAIRE 15/04/2026

Santé publique France a publié le 19 mars 2026 les conclusions d'une étude inédite, menée avec Inrae, qui démontre que les produits affichant un bon Nutri-Score ne sont pas systématiquement plus chers.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Dynamic et Krampouz co-construisent deux produits

LA CUISINE PRO 13/04/2026

Dynamic, leader reconnu dans la fabrication de mixeurs plongeants professionnels, et Krampouz, référence incontournable des crêpières, annoncent le lancement d'un partenariat pour mieux mailler leurs territoires sur le plan commercial

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Carte d'Or et Christophe Adam revisitent la glace pour réenchanter la pause dessert

SNACKING 16/04/2026

Dans un contexte où la fin de repas peine à créer de la valeur, Carte d'Or Professionnel s'associe au chef pâtissier Christophe Adam pour redonner du souffle au dessert glacé. Une collaboration pensée pour les restaurateurs, entre créativité pâtissière et nouvelles expériences.

Cœur de Pom : « L'innovation ne doit pas être déconnectée du sens »

AU COEUR DU CHR 13/04/2026 (réservé abonné)

Ancrée dans la valorisation de la pomme, Cœur de Pom' a élargit son terrain de jeu avec de nouvelles recettes et formats, pensés pour les professionnels du hors domicile. Explication avec Léa Soulard, responsable marketing, d'une diversification qui reste fidèle à l'ADN anti-gaspillage de l'entreprise.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

La restauration a de l'avenir, même s'il faut la réinventer

NEORESTAURATION 10/04/2026

Nommée à la tête de Metro France le 2 mars dernier, Cynthia Mérope détaille une feuille de route déjà rodée par son prédécesseur Pascal Peltier dont elle entend renforcer les grandes lignes stratégiques qui ont fait le succès de l'entreprise ces dernières années : travail en filières, accélération des innovations et politique RH en tête.

RESTAURATION COMMERCIALE

Blu Café, le nouveau coffee-shop alliant gastronomie et passion F1

TENDANCES SRESTAURATION 16/04/2026

Ouvert en novembre 2025, Blu Café est le nouveau coffee shop qui fait vibrer le deuxième arrondissement de Paris. C'est dans un cadre décontracté et raffiné, au deuxième étage de l'atelier d'automobiles Alpine, que **le chef Vittorio Beltramelli** met son expérience au service d'**une cuisine cosmopolite**.

Restauration et distribution : "La fin des frontières entre deux univers désormais indissociables", selon Philippe Palazzi, DG du groupe Casino

LSA 16/04/2026 (réservé abonné)

À l'occasion du Food Hotel Tech, le directeur général du groupe Casino, Philippe Palazzi, a réaffirmé la convergence inévitable entre restauration et commerce de proximité, désormais réunis au sein d'un même écosystème répondant aux nouvelles attentes des consommateurs.

RESTAURATION COLLECTIVE

Marchés publics : le CNRC sort la boîte à outils

ZEPRO 16/04/2026

Mis à jour début 2026, le clausier du Conseil national de la restauration collective offre aux acheteurs publics (collectivités territoriales, hôpitaux, établissements publics) un arsenal de clauses prêtes à l'emploi pour construire des marchés alimentaires durables, conformes à Egalim et à la loi Climat & Résilience. Un document de référence, disponible en consultation sur notre site.

La décision du Conseil d'Etat peut-elle remettre en cause l'interdiction du plastique à la cantine ?

20 MINUTES 15/04/2026

Le Conseil d'Etat vient d'annuler un décret d'application relatif à la nature des contenants interdits dans les cantines. Si le syndicat Plastalliance y voit une grande victoire, le gouvernement évoque une sécurisation juridique à venir

Mon Restau Responsable se déploie aux Antilles et en Guyane

RESTAURATION COLLECTIVE 14/04/2026

Afin d'accompagner et de renforcer la transition alimentaire aux Antilles et en Guyane, le réseau Restau'Co entreprend une tournée territoriale de Mon Restau Responsable dans ces départements et régions d'outre-mer, en partenariat notamment avec l'AFDN et Les producteurs de Légumes de France.

L'interdiction du plastique dans les cantines retoquée au Conseil d'Etat

L'opinion 10/04/2026 (réservé abonné)

Les faits - La loi Egalim adoptée en 2018 a interdit à partir de janvier 2025 les contenants alimentaires et la vaisselle en plastique pour la cuisson, le réchauffage et le service dans la restauration collective publique

➤ **BOURSORAMA**

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Paul élu « marque préférée des Français » pour la 3e fois d'affilée

TENDANCES RESTAURATION 15/04/2026

L'enseigne Paul confirme son statut en étant élue, pour la troisième année consécutive après 2022 et 2024, « marque préférée des Français » dans la catégorie « sandwichs & restauration rapide à la française ».

