

LES FRANÇAIS ET LA GASTRONOMIE

Mars 2026



Note méthodologique



Cette étude a été réalisée via l'omnibus Ipsos.Digital auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans à 75 ans constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle et de région de résidence.



Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne via la plateforme Ipsos.Digital du 27 février au 2 mars 2026. Toute publication totale ou partielle doit impérativement utiliser la mention complète suivante : « Étude Ipsos bva réalisé via l'omnibus Ipsos.Digital ».



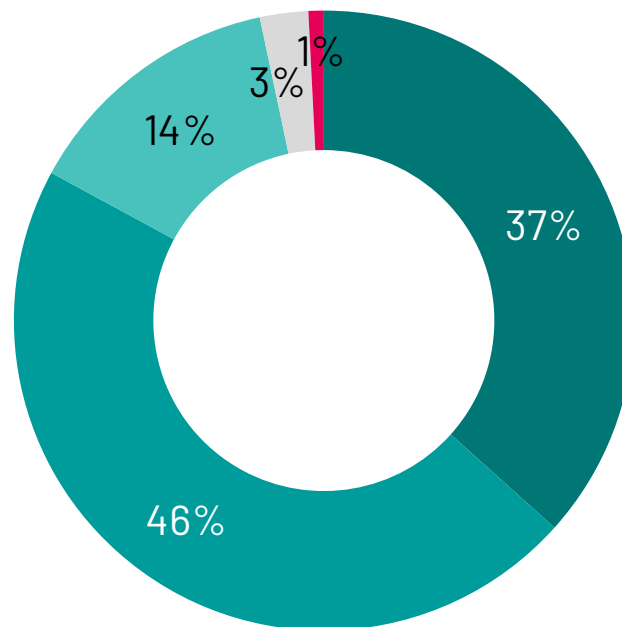
Ipsos rappelle par ailleurs que les résultats de ce sondage doivent être lus en tenant compte des marges d'incertitude : 0,6 à 3,1 points au plus pour un échantillon de 1000 répondants.

Ipsos a réalisé cette enquête en appliquant les procédures et règles de la norme ISO 20252

La quasi totalité des Français (97%) a une bonne opinion de la gastronomie française

Quelle est votre opinion générale sur la gastronomie française ? Une seule réponse possible.

- Excellente
- Très bonne
- Bonne
- Moyenne
- Mauvaise



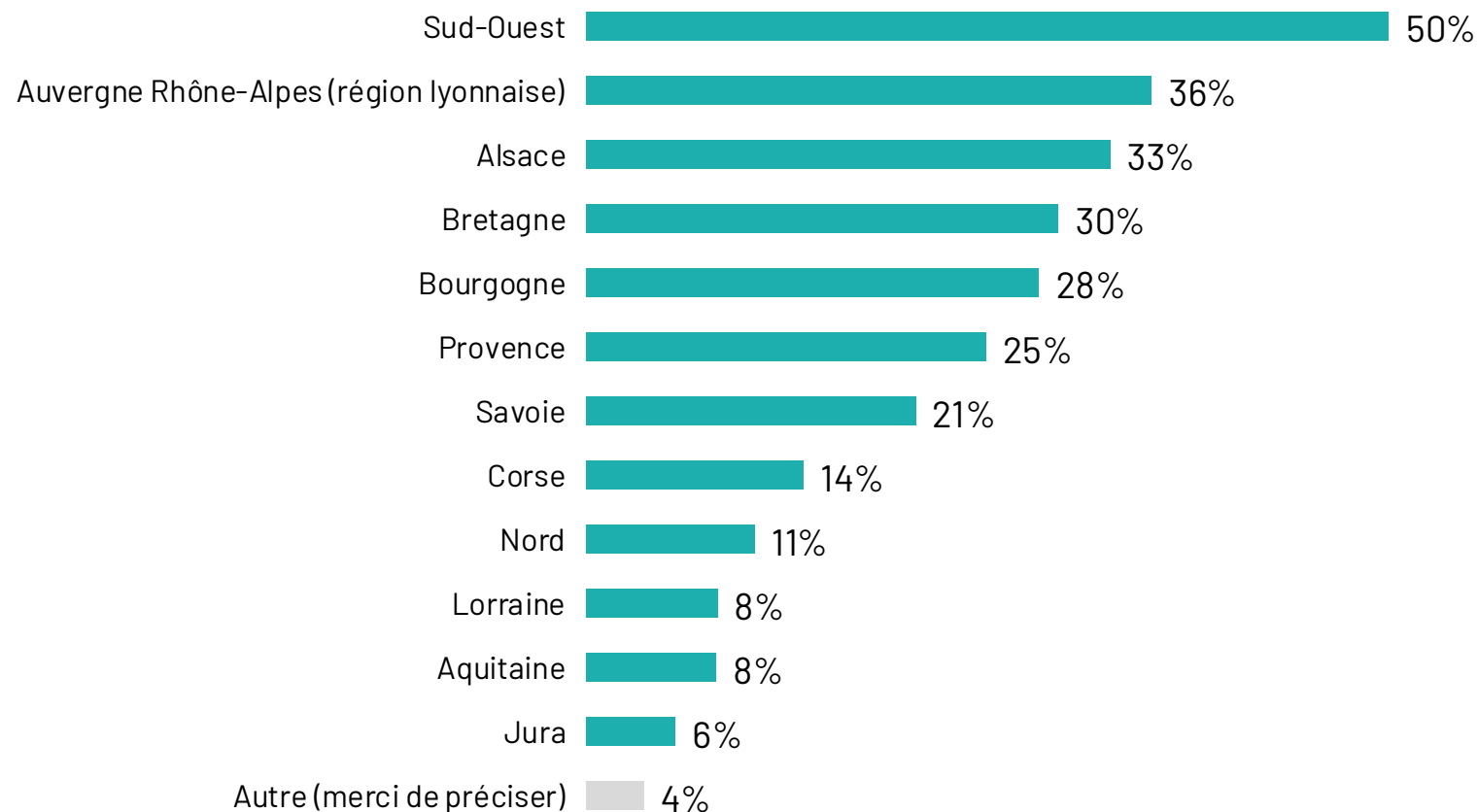
NET bonne
opinion: **97%**

NET moyenne ou
mauvaise: **3%**

Base=1000
Ensemble

Les Français placent le Sud-Ouest comme la région la plus gastronomique de France loin devant avec 50% de citation, suivie par l'Auvergne Rhône-Alpes (36%) et l'Alsace (33%)

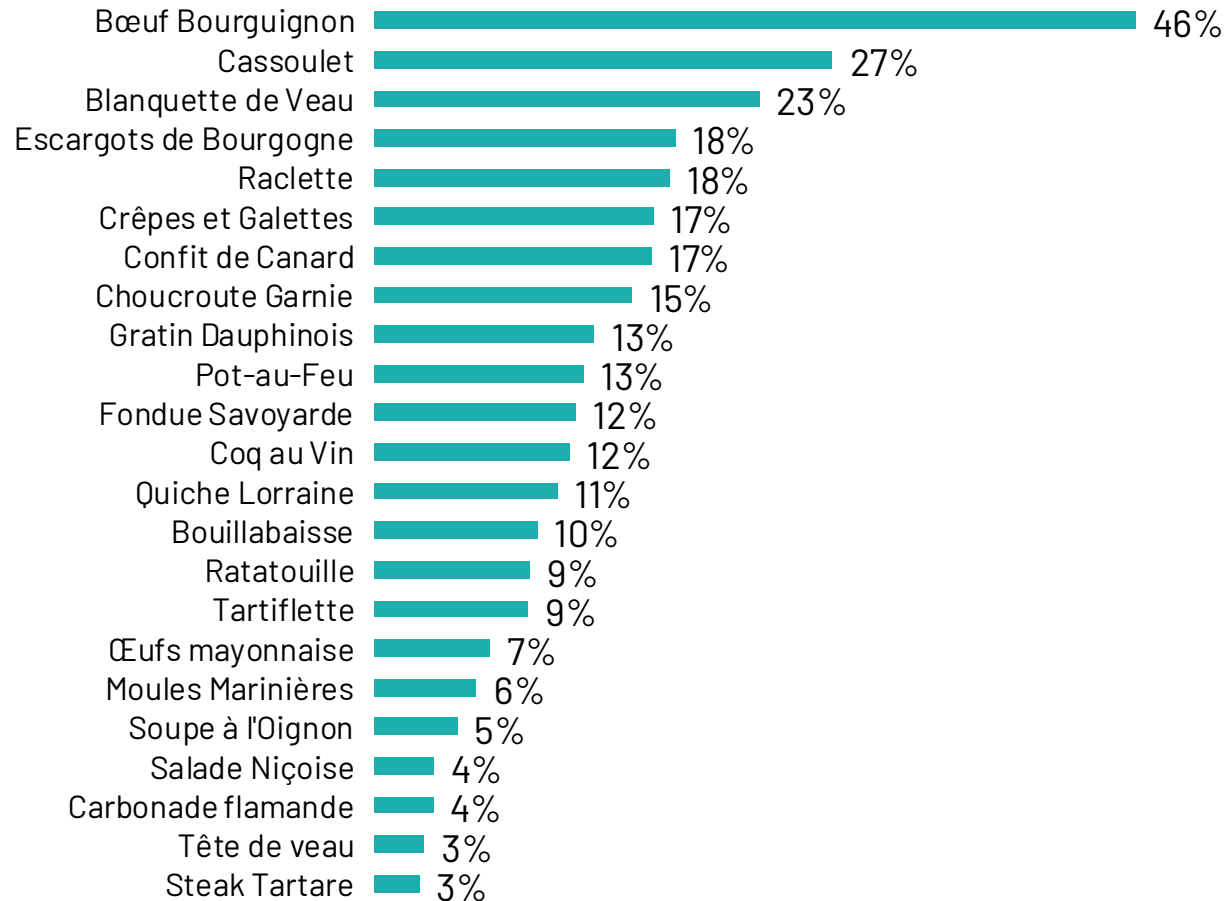
Selon vous, quelles sont les trois régions les plus gastronomiques en France ? Merci de choisir jusqu'à 3 réponses.



Base=1000
Ensemble

Pour les Français le boeuf bourguignon est le plat français qui représente le mieux la France à travers le monde avec 46% de citation, suivi par le cassoulet (27%) et la blanquette de veau (23%).

Parmi les plats français les plus connus, quel est celui qui représente le mieux la France à travers le monde ? Classez-les au sein d'un top 3.

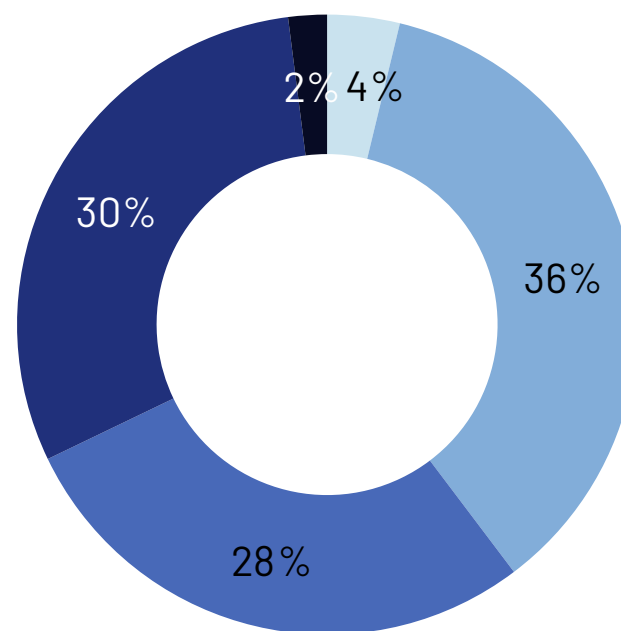


Base=1000
Ensemble

Près de 7 Français sur 10 affirment consommer au moins une fois par semaine des plats traditionnels français.

À quelle fréquence consommez-vous des plats traditionnels français ? Une seule réponse possible.

- Tous les jours
- Plusieurs fois par semaine
- Une fois par semaine
- Moins d'une fois par semaine
- Jamais



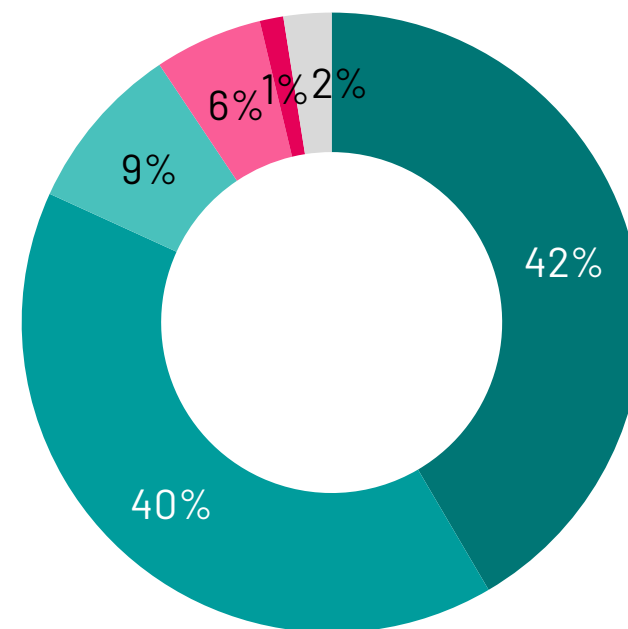
NET au moins une fois par semaine : **68%**
NET moins d'une fois par semaine : **32%**

Base=1000
Ensemble

Plus de 4 Français sur 10 (42%) estiment que la gastronomie est un pilier essentiel de l'identité française et du rayonnement culturel de la France.

Selon vous, quelle place occupe la gastronomie dans la culture française aujourd'hui ? Une seule réponse possible.

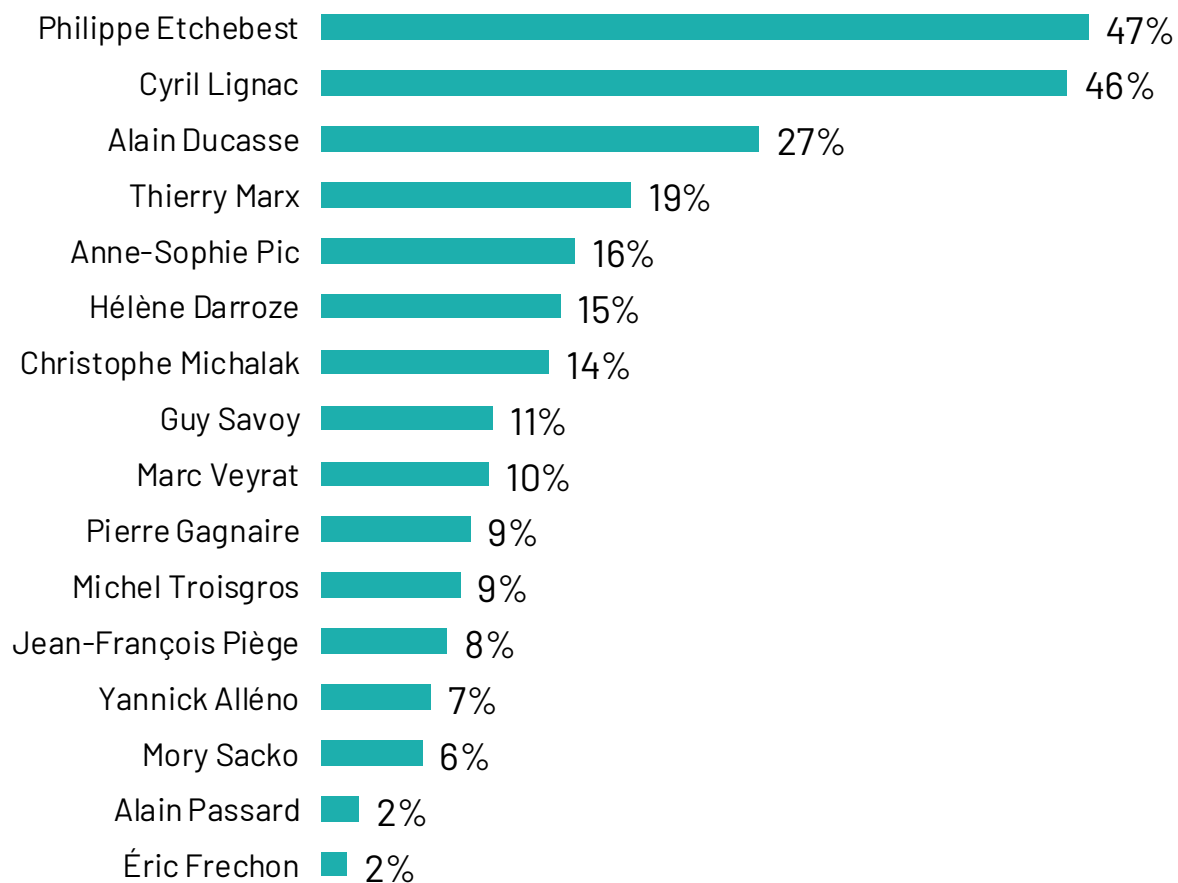
- La gastronomie est un pilier essentiel de notre identité et de notre rayonnement culturel
- La gastronomie est importante, mais parmi d'autres éléments culturels (patrimoine, langue, arts, etc.)
- La gastronomie est un atout, mais son importance est parfois surestimée
- La gastronomie a moins d'importance qu'avant, face aux nouvelles habitudes alimentaires et aux influences étrangères
- La gastronomie n'est pas un élément central de la culture française
- Je ne sais pas



Base=1000
Ensemble

Parmi les Français ayant un avis, Philippe Etchebest (47%) et Cyril Lignac (46%) apparaissent comme les chefs préférés parmi les plus connus

Parmi les chefs français suivants, lesquels préférez-vous ? Merci de choisir jusqu'à 3 réponses. (Hors NSP)

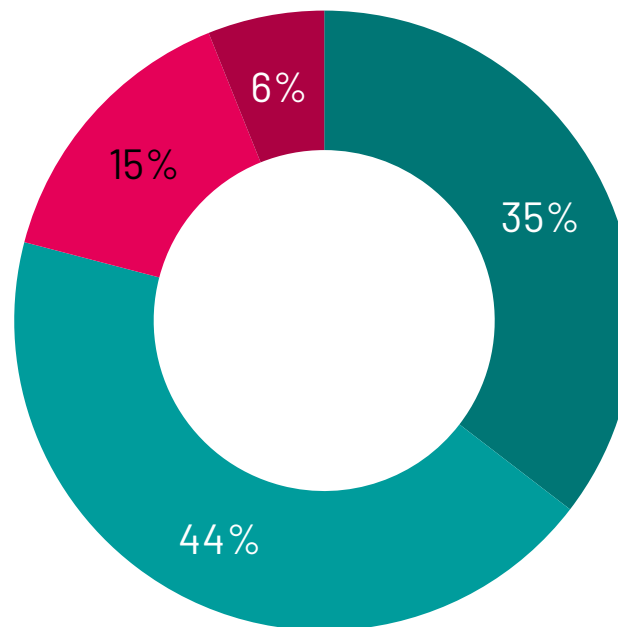


Base=765
Hors NSP

Près de 8 Français sur 10 cuisinent des plats issus de la cuisine française chez eux.

Cuisinez-vous des plats issus de la cuisine française à la maison ? Une seule réponse possible.

- Oui, régulièrement
- Oui, occasionnellement
- Rarement
- Jamais



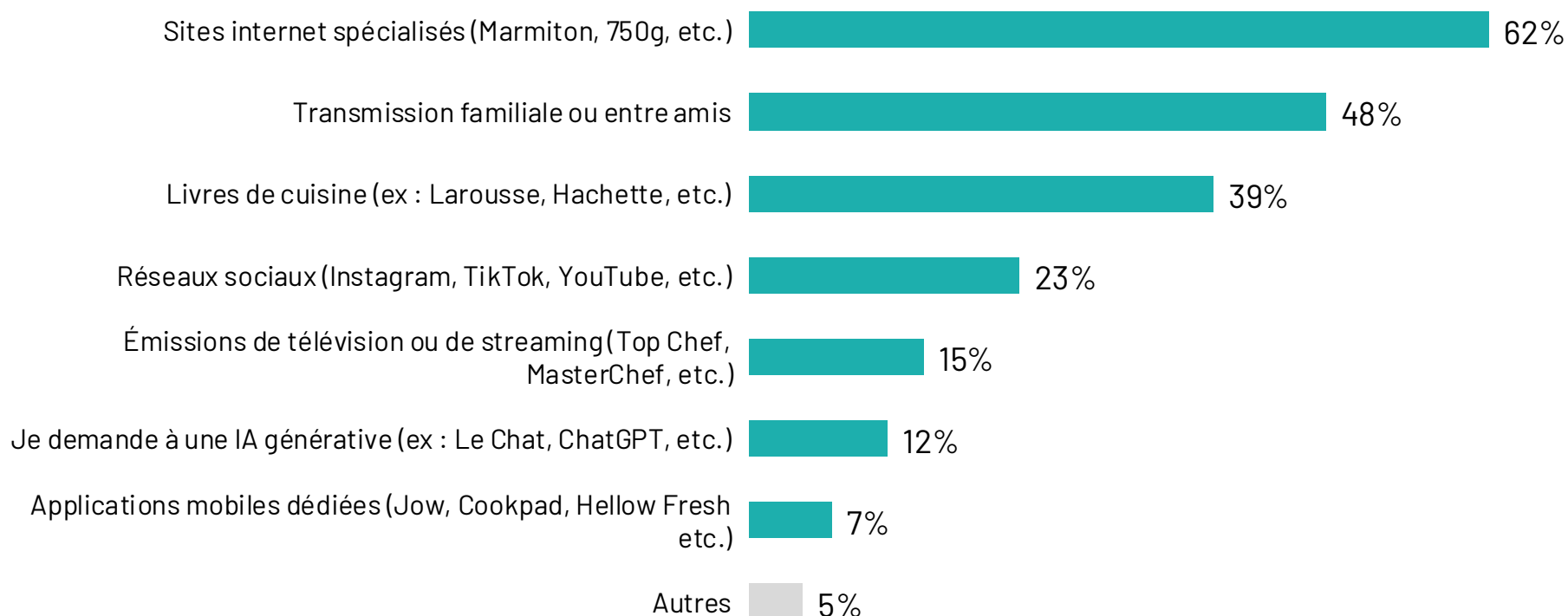
NET Oui: **79%**

NET Non: **21%**

Base=1000
Ensemble

Les Français qui cuisinent de la cuisine française trouvent majoritairement leurs recettes de cuisine française sur les sites spécialisés comme Marmiton, CuisineAZ, 750g etc avec 62% de citations. La transmission familiale ou entre amis de recettes de cuisine française est la deuxième source citée par 48% d'entre eux.

Où trouvez-vous principalement vos recettes de cuisine française ? Plusieurs réponses possibles.

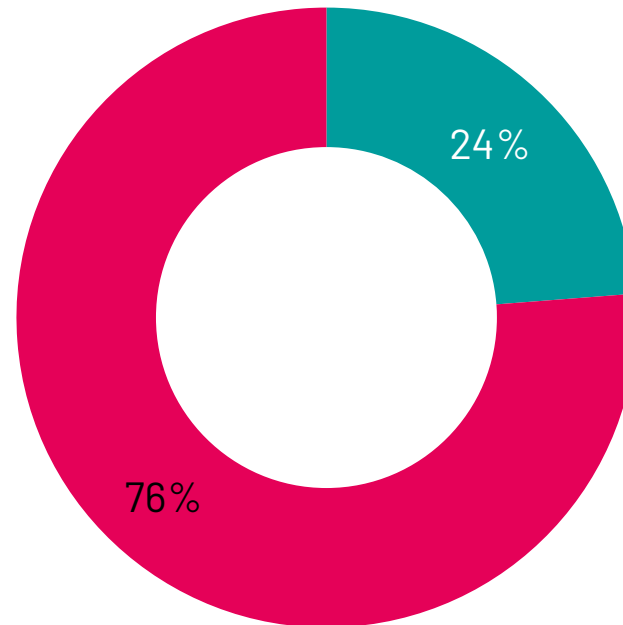


Base=799
Cuisinent de la cuisine française

Seuls 24% des Français suivent des chefs cuisiniers ou des influenceurs culinaires sur les réseaux sociaux.

Suivez-vous des chefs cuisiniers ou des influenceurs culinaires sur les réseaux pour vous inspirer ? Une seule réponse possible.

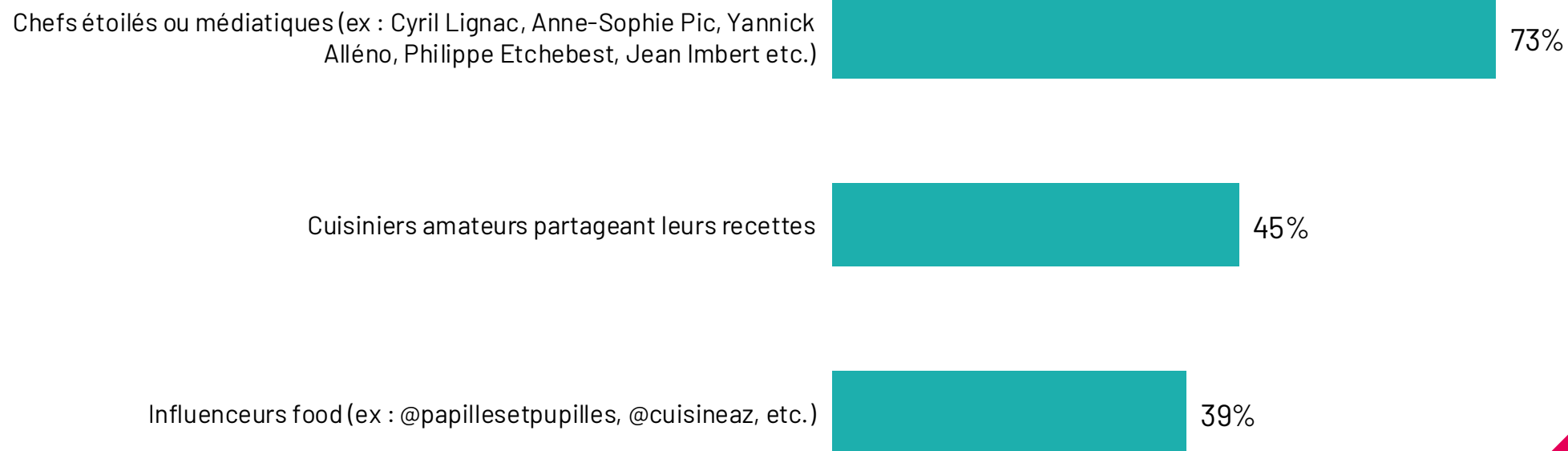
■ Oui
■ Non



Base=1000
Ensemble

Parmi les Français suivant des chefs cuisiniers ou des influenceurs culinaires sur les réseaux sociaux, plus de 7 sur 10 affirment suivre des chefs étoilés ou médiatiques, 45% des cuisiniers amateurs et 39% des influenceurs culinaires.

Quels types de profils suivez-vous principalement ? Plusieurs réponses possibles.

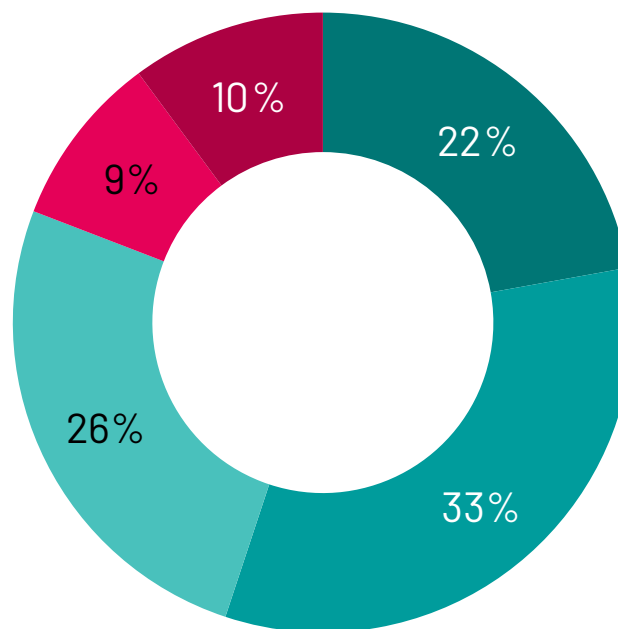


Base=243
Suivent des influenceurs culinaires sur les réseaux sociaux

Plus de 1 Français sur 2 (55%) affirme consulter des avis ou des recommandations avant de choisir un restaurant.

Avant de choisir un restaurant, consultez-vous des avis ou des recommandations ? Une seule réponse possible.

- Oui, systématiquement
- Oui, souvent
- Parfois
- Rarement
- Jamais

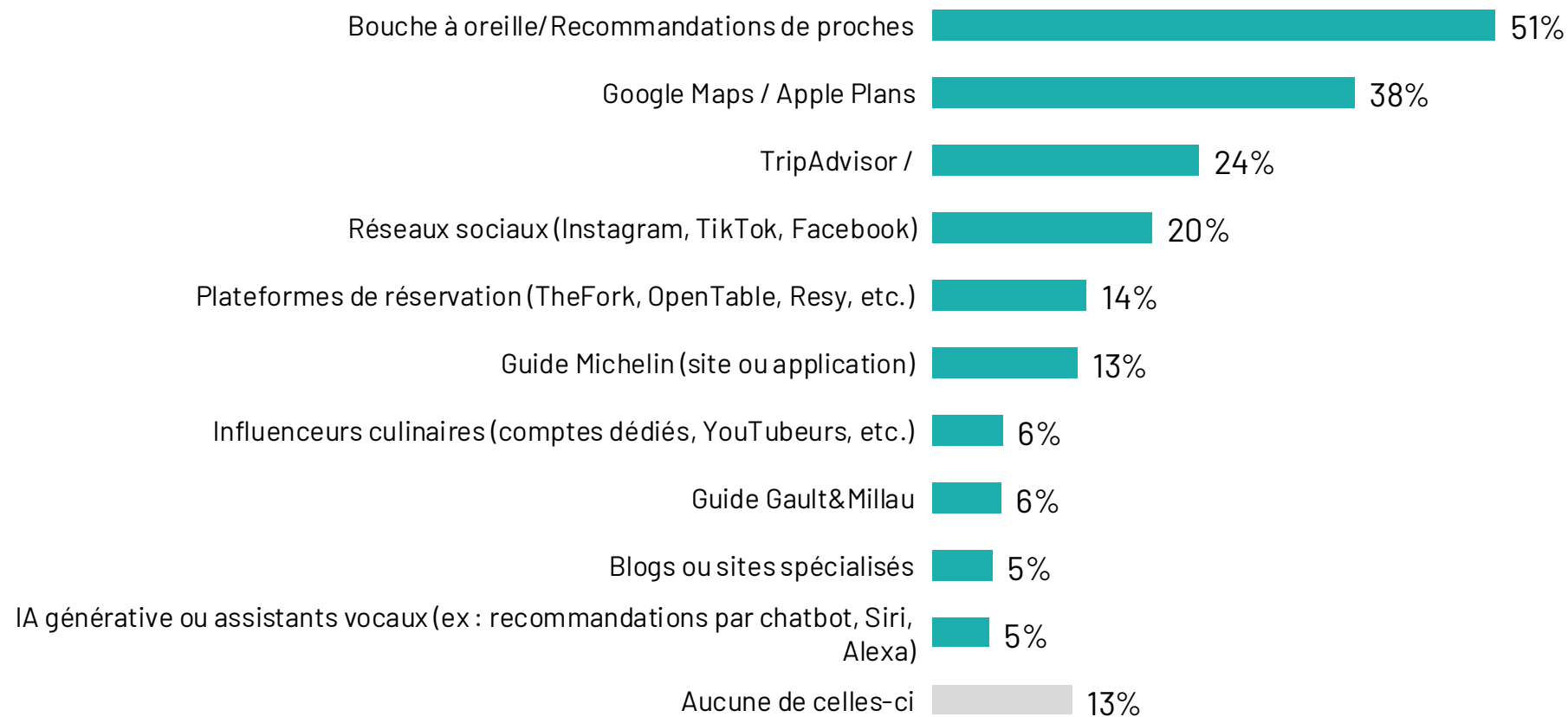


NET Oui : **55%**
NET parfois ou
rarement: **35%**
NET Jamais: **10%**

Base=1000
Ensemble

Le bouche à oreille et les recommandations des proches sont la première source de choix d'un restaurant citée par les Français (51%), suivie par les applications comme Google maps, Apple Plans etc. (38%).

Quelles sources utilisez-vous pour choisir un restaurant ? Plusieurs réponses possibles.

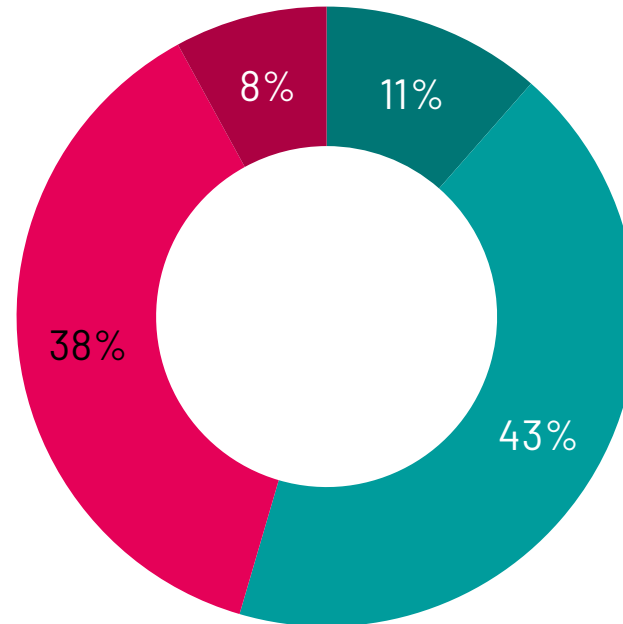


Base=1000
Ensemble

Plus de 1 Français sur 2 connaît au moins les étoiles et le guide Michelin.

Connaissez-vous le Guide Michelin et ses distinctions (étoiles, Bib Gourmand, Assiette Michelin, Étoile Verte)? Une seule réponse possible.

- Oui, je connais bien toutes les distinctions
- Oui, mais seulement les étoiles Michelin
- J'en ai entendu parler, mais je ne maîtrise pas les détails
- Non, pas du tout

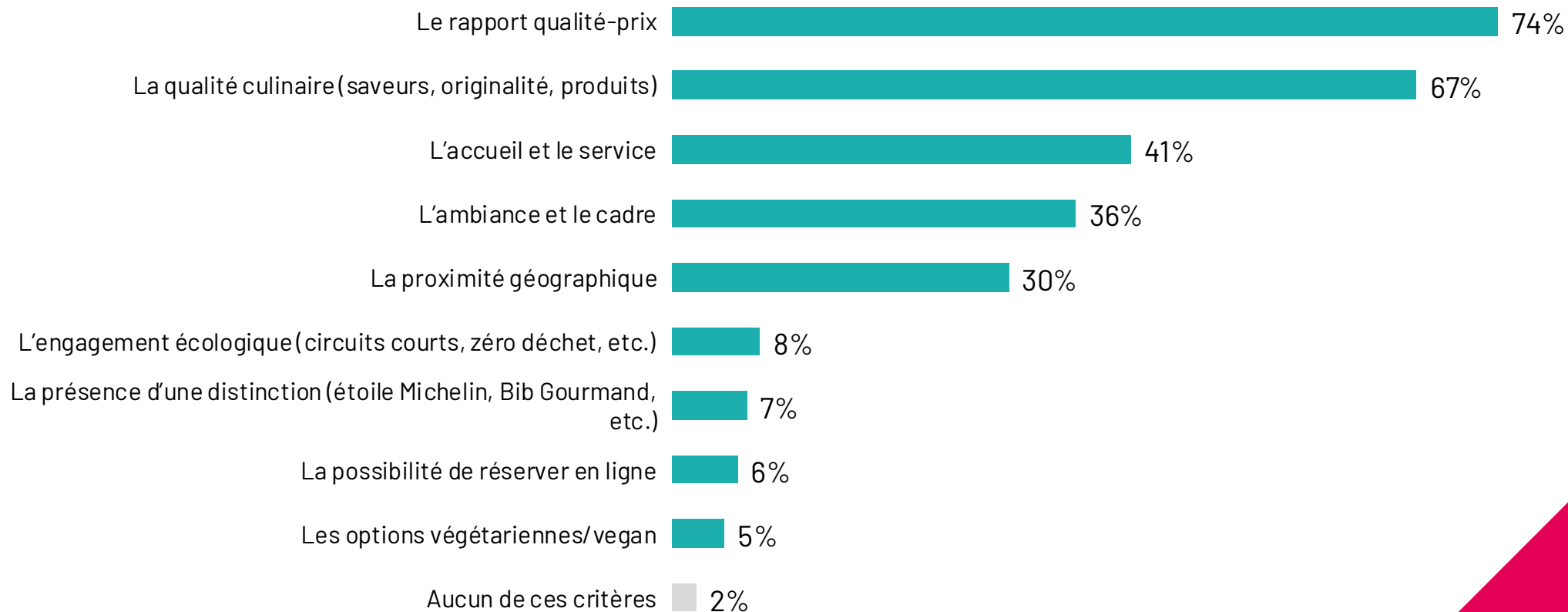


NET connais le Guide Michelin et au moins ses étoiles : **54%**
NET ne connais pas: **46%**

Base=1000
Ensemble

Parmi les critères importants dans le choix d'un restaurant pour les Français, ils sont 74% à citer le rapport qualité-prix, 67% la qualité culinaire (saveurs, originalité, produits).

Parmi les critères suivants, lesquels sont importants pour vous dans le choix d'un restaurant ? Jusqu'à 3 réponses possibles

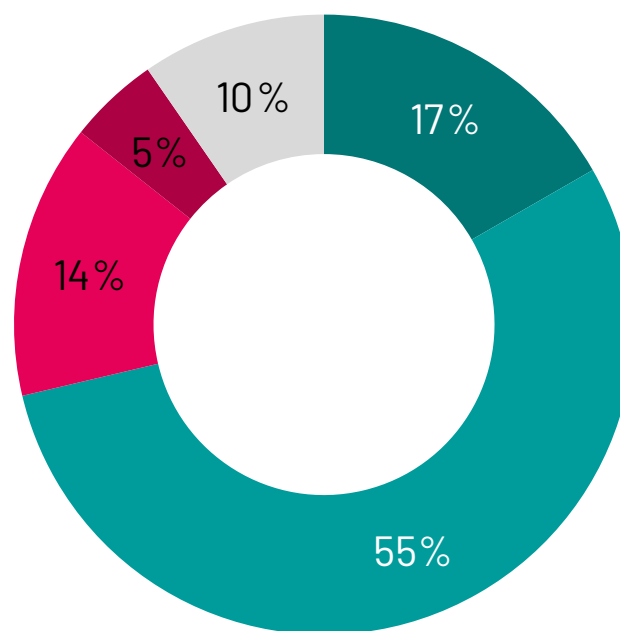


Base=1000
Ensemble

Pour plus de 7 Français sur 10 les étoiles Michelin sont toujours un gage de qualité et de prestige dans le paysage gastronomique actuel.

*Selon vous, les étoiles Michelin sont-elles toujours un gage de qualité et de prestige dans le paysage gastronomique actuel ?
Une seule réponse possible.*

- Oui tout à fait
- Oui plutôt
- Non plutôt pas
- Non pas du tout
- Je ne sais pas



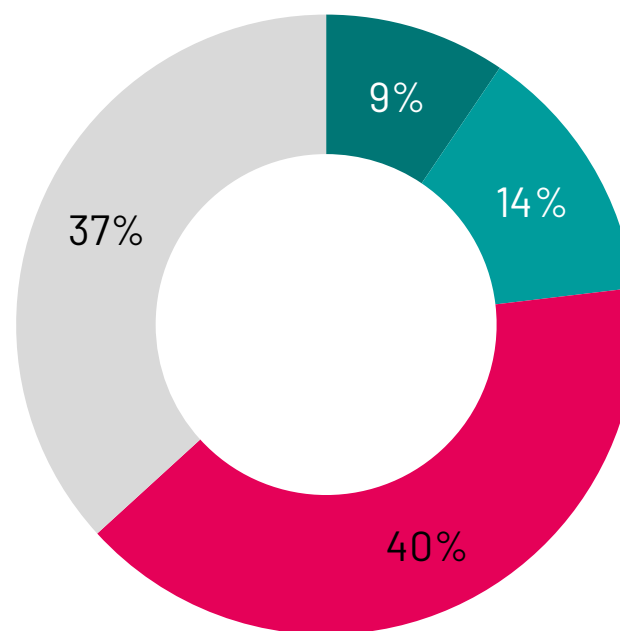
NET Oui : **72%**
NET Non : **19%**

Base=1000
Ensemble

23% des Français affirment avoir l'intention de se rendre dans un restaurant distingué par le Guide Michelin en 2026.

*Avez-vous l'intention de vous rendre dans un restaurant distingué par le Guide Michelin en 2026 ?
Une seule réponse possible.*

- Oui, un restaurant étoilé
- Oui un restaurant avec un Bib Gourmand ou une Assiette Michelin
- Non
- Je ne sais pas encore



NET Oui : **23%**

NET Non: **40%**

Base=1000
Ensemble

À PROPOS D'IPSOS

Ipsos est l'un des leaders mondiaux des études de marché et des sondages d'opinion, présent dans 90 marchés et comptant près de 20 000 collaborateurs.

Nos chercheurs, analystes et scientifiques sont passionnément curieux et ont développé des capacités multi-spécialistes qui permettent de fournir des informations et des analyses poussées sur les actions, les opinions et les motivations des citoyens, des consommateurs, des patients, des clients et des employés.

Nos 75 solutions s'appuient sur des données primaires provenant de nos enquêtes, de notre suivi des réseaux sociaux et de techniques qualitatives ou observationnelles.

Notre signature « Game Changers » résume bien notre ambition d'aider nos 5 000 clients à évoluer avec confiance dans un monde en rapide évolution.

Créé en France en 1975, Ipsos est coté à l'Euronext Paris depuis le 1er juillet 1999. L'entreprise fait partie des indices SBF 120, Mid-60, STOXX Europe 600 et est éligible au service de règlement différé (SRD).

ISIN code FR0000073298, Reuters ISOS.PA, Bloomberg IPS:FP

www.ipsos.com

35 rue du Val de Marne
75 628 Paris, Cedex 13 France
Tel. +33 1 41 98 90 00

GAME CHANGERS

Dans un monde qui évolue rapidement, s'appuyer sur des données fiables pour prendre les bonnes décisions n'a jamais été aussi important.

Chez Ipsos, nous sommes convaincus que nos clients cherchent plus qu'un simple fournisseur de données. Ils ont besoin d'un véritable partenaire qui leur procure des informations précises et pertinentes, et les transforme en connaissances pour leur permettre de passer à l'action.

Voilà pourquoi nos experts, curieux et passionnés, délivrent les mesures les plus exactes pour en extraire l'information qui permettra d'avoir une vraie compréhension de la Société, des Marchés et des Individus.

Nous mêlons notre savoir-faire au meilleur des sciences et de la technologie, et appliquons nos quatre principes de sécurité, simplicité, rapidité et de substance à tout ce que nous produisons.

Pour permettre à nos clients d'agir avec plus de rapidité, d'ingéniosité et d'audace.

La clef du succès se résume par une vérité simple :

You act better when you are sure.

NOS ENGAGEMENTS

CODES PROFESSIONNELS, CERTIFICATION QUALITÉ CONSERVATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Ipsos est membre des organismes professionnels français et européens des études de marché et d'opinion suivants :

- **SYNTEC** (syndicat professionnel des sociétés d'études de marché en France ; www.Syntec-etudes.Com)
- **ESOMAR** (European Society for Opinion and Market Research, www.Esomar.Org)



Ipsos France est certifiée ISO 20252 :
Market Research - version 2019
par AFNOR CERTIFICATION

Ce document est élaboré dans le respect de ces codes et normes internationales.

Ipsos France s'engage à appliquer le **code ICC/Esomar** des études de marché et d'opinion. Ce code définit les règles déontologiques des professionnels des études de marché et établit les mesures de protection dont bénéficient les personnes interrogées.



Ipsos s'engage à respecter les lois applicables. Ipsos a désigné un Data Protection Officer et a mis place un plan de conformité au Règlement Général sur la Protection des Données (Règlement (UE) 2016/679). Pour plus d'informations sur notre politique en matière de protection des données personnelles : <https://www.ipsos.com/fr-fr/confidentialite-et-protection-des-donnees-personnelles>

A ce titre, la durée de conservation des données personnelles des personnes interviewées dans le cadre d'une étude est, à moins d'un engagement contractuel spécifique :

de 12 mois suivant la date de fin d'une étude Ad Hoc .

de 36 mois suivant la date de fin de chaque vague d'une étude récurrente.

FIABILITÉ DES RÉSULTATS

Feuille de calcul

En l’occurrence s’agissant de cette étude :

- Intervalle de confiance : 95%
- Taille d’échantillon : 1000

Les proportions observées sont comprises entre :

