

« Il faudrait un Numerus clausus » ... Trop de restaurants tuent-ils les restaurants en France ?

Ardoise salée En pleine crise estivale, avec entre - 15 et - 20 % de fréquentation en moyenne, la restauration se pose de plus en plus la question de son surnombre. Et l'idée d'une régulation, longtemps repoussée, refait surface dans un secteur qui enchaîne les mauvaises nouvelles.

L'essentiel

- Le secteur de la restauration en France connaît une explosion du nombre d'établissements, avec 407.000 restaurants en 2024, soit + 12,7 % en cinq ans. Cette offre sans cesse accrue dépasse largement la demande, créant un marché saturé.
- Conséquence, des fermetures massives, avec 7.200 restaurants qui ont mis la clé sous la porte en 2023 et une instabilité du secteur. Un tiers des restaurants qui ouvrent depuis 2019 ne passent pas le cap des deux ans.
- Face à cette crise, des solutions de régulation émergent dans le débat professionnel, notamment l'instauration d'un Numerus Clausus dans certaines villes saturées, un permis d'entreprendre pour les non-diplômés, et une meilleure transparence sur l'origine des produits.

Coupons court d'entrée à une idée reçue. Non, malgré la crise du [pouvoir d'achat](#), la passion de faire son propre pain pendant le [Covid](#) ou l'essor massif du [télétravail](#), les Français ne mangent pas de moins en moins dehors. Entre 2019 et 2024, le nombre de [repas](#) hors domicile a augmenté de + 5,1 %, selon le cabinet spécialiste Gira.

Une hausse importante, mais insuffisante face à une autre montée en puissance. Celle du nombre de [restaurants](#), passé de 361.000 établissements à 407.000 en cinq ans. Soit une croissance express de + 12,7 %. En 2024, on comptait ainsi en France un établissement pour 170 habitants, contre un pour 210 dix ans plus tôt. « La France est probablement un marché saturé, il y a trop d'offres par rapport à la demande », explique Bernard Boutboul, [président de Gira](#). Alors que le chiffre d'affaires général continue d'augmenter, celui par unité, lui, diminue. En moyenne, une baisse de 1 % à 2 % par établissement en 2024, selon les analyses du cabinet Food Service Vision, avec des grosses variations d'un établissement à un autre. Il en va de même pour la fréquentation cet été 2025, en chute de - 15 % à - 20 %, selon l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), avec là encore de profondes inégalités entre deux tablées. « Beaucoup d'établissements, notamment réputés ou qualitatifs, se portent très bien », rappelle Bernard Boutboul.

« On ne peut pas être aussi nombreux »

7.200 restaurants ont fermé en 2023, en hausse de 44 % par rapport à 2022. Et de nombreux « nouveaux venus » repartent aussi vite qu'ils sont arrivés. En scrollant sur [Instagram](#), vous êtes déjà sûrement tombé sur un « nouveau concept » de restaurant absurde - bar à thons, établissement spécialiste dans le sirop d'orgeat et autre « on mange le dessert les yeux bandés » - en vous demandant comment cela pouvait fonctionner ? Réponse : cela ne

fonctionne pas. Depuis 2019, un tiers des restaurants qui ouvrent ne passent pas le cap des deux ans, rappelle Bernard Boutboul. « Il y a une multiplication de point de ventes, surtout en haute saison. Marché gourmand, guinguette, l'œnotourisme, les restaurants éphémères... On ne peut pas être aussi nombreux sur le secteur de la restauration », plaide Franck Chaumès, président de l'Umih restauration. [Paris](#) compte ainsi un restaurant par 82 habitants, [Bordeaux](#) tous les 103, Nice 105, Toulouse 145. Autrement dit, dans la capitale girondine, un établissement de 50 couverts aurait besoin que chaque habitant de son quartier mange une fois par jour chez lui pour afficher complet.

Des villes au nombre absurde de restaurant

« Il y a une densité délirante dans certains endroits, cela ne peut pas fonctionner », atteste Nicolas Nouchi, directeur des études Strateg'eat. « Sur certaines rues à Paris, vous pouvez tomber sur six ou sept restaurants et cinq coffee shops en 100 mètres. » D'autant qu'entre réaménagement urbain, hausse du prix de l'essence et diminution des déplacements depuis la période Covid, « les clients sont moins mobiles et élastiques que par le passé. Un restaurant va devoir beaucoup plus compter sur les habitants de son quartier ». Une analyse que partage Pascale Hébel, directrice associée de C Ways : « Les tendances évoluent, et le client est moins prêt à se déplacer longtemps pour se nourrir. Les pauses déjeuné sont également réduites, même en télétravail, ce qui pousse à une consommation au plus proche ».

Cf. 20 Minutes – Jean- Loup Delmas – 19 août 2025