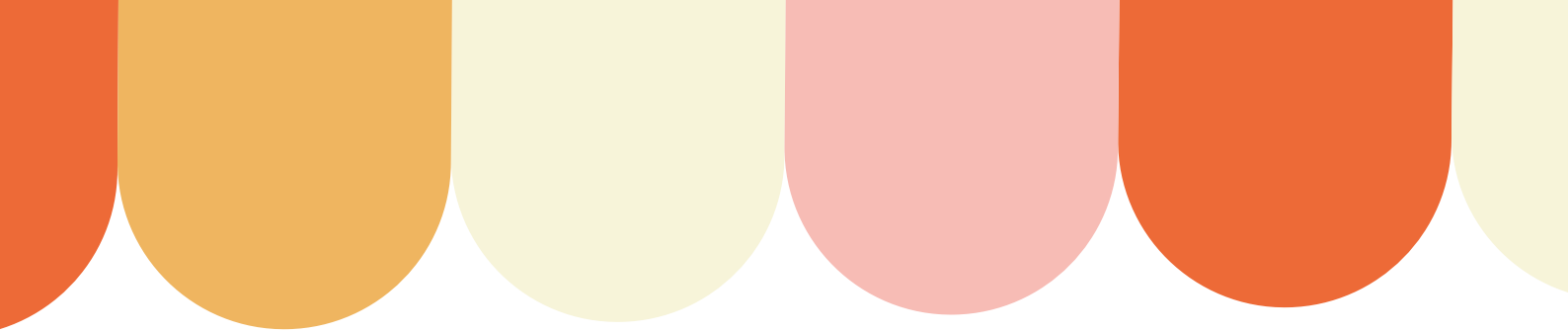




LE GUIDE 2025-2040

Food markets

FOOD HALLS
DE SIMPLES
MARCHÉS
À VÉRITABLES
SCÈNES
SOCIALES



Il y a dix ans, les food halls
faisaient figure de curiosité. Quelques
pionniers, de Lisbonne à Londres, avaient
transformé d'anciens bâtiments en lieux
gourmands ouverts à tous.

Aujourd'hui, ces espaces sont devenus
les **nouvelles places publiques** du 21^e siècle :
des lieux de destination, de rencontre
et de vie.

- > **POURQUOI CERTAINS EXPLOSENT
ET D'AUTRES ÉCHOUENT ?**
- > **QUELS MODÈLES GÉNÈRENT DU FLUX,
DU CHIFFRE ET DE LA FIDÉLITÉ ?**
- > **COMMENT IMAGINER LEUR FUTUR
À L'HORIZON 2040 ?**

C'est à ces questions que répond notre
nouveau **Guide Food Market 2025-2040**.



3 grandes leçons des food halls

1. L'HOSPITALITÉ FAIT LA DIFFÉRENCE

Un food hall ne se limite pas à une addition de stands. Les lieux qui réussissent sont ceux qui ont intégré les **codes de l'hôtellerie** : accueil chaleureux, équipes visibles et attentionnées, animateurs qui créent du lien. C'est ce qui transforme une simple sortie en expérience sociale.

2. LE SOCIAL GAMING ATTIRE DE NOUVEAUX PUBLICS

Jeux immersifs, mini-golf urbains, expériences interactives... Les concepts qui associent **divertissement et restauration** allongent la durée de visite et élargissent le public. On ne vient plus seulement manger, on vient jouer, vibrer, partager, puis consommer.

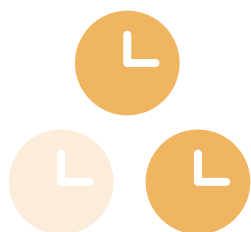
3. LA PROGRAMMATION CULTURELLE CRÉE L'ÂME

Concerts, ateliers culinaires, expositions... Chaque événement est une occasion d'ancrer le lieu dans la ville. Un food hall sans programmation n'est qu'un food court. Un food hall avec une programmation devient **une scène vivante** qui attire et fidélise.



Les chiffres sont clairs

DURÉE MOYENNE DE VISITE



120-150'

soit 3 fois plus
qu'un restaurant classique

PANIER MOYEN



+25%

lorsque l'offre est couplée
à un bar puissant

PRIVATISATIONS ET CORPORATE



=20%

du chiffre d'affaires
dans les lieux leaders

Mais derrière ces succès se cachent aussi des échecs :

- Capex mal calibrés,
- Absence de communauté,
- Mauvaise articulation entre food, bar et divertissement...

Ces red flags sont autant de leçons
pour les opérateurs et investisseurs.

VERS LES AGORAS DU FUTUR

En 2040, les food halls ne seront plus seulement
des lieux de restauration.

Ils deviendront des agoras hybrides, à la croisée
de la gastronomie, du divertissement, de la culture
et de la technologie ; des espaces où l'on viendra
passer 3 à 4 heures, se retrouver en tribu, consommer
autrement et créer de nouvelles communautés.



Ce guide de 80 pages rassemble

- ✓ **Des benchmarks internationaux**
(Timeout Lisbonne, Boxpark Londres, Area15 Las Vegas...)
- ✓ **Des baromètres**
pour comparer et anticiper
- ✓ **Des scénarios prospectifs**
pour préparer 2030 et 2040

C'est à la fois un outil stratégique et un trésor éditorial, pensé pour **les foncières, les opérateurs et les décideurs.**

