



Communiqué de presse

**Résultats de la 3ème édition de « L'Observatoire Lifestyle Trends American Express »
consacrée au rapport des Français à la gastronomie française et des régions**

La gastronomie régionale, une passion française

Rueil-Malmaison, le 16 septembre 2025 – American Express dévoile aujourd'hui les résultats de la 3ème édition de « L'Observatoire Lifestyle Trends American Express¹ », consacré à la passion des Français pour la gastronomie régionale.

L'Observatoire rend compte de l'attachement profond des Français à la gastronomie régionale (76% d'entre eux y sont attachés), qu'ils jugent de plus en plus recherchée, à la mode (pour 85% d'entre eux). La mise en valeur des produits locaux est un critère prioritaire des Français dans le choix d'un restaurant (pour 90% d'entre eux) et les Chefs occupent une place centrale dans la valorisation et la modernisation de la gastronomie régionale (pour 94% des Français, ils participent activement à la faire connaître, et 91% estiment qu'ils contribuent à la rendre tendance). La choucroute arrive en tête des spécialités régionales préférées des Français, suivie du cassoulet et de la raclette.

« Notre étude révèle que les Français entretiennent un lien émotionnel fort avec la gastronomie régionale. Ils y sont profondément attachés et apprécient que cette gastronomie se renouvelle, et soit sur le devant de la scène grâce à la passion des Chefs qui contribuent à la rendre attractive. Chez American Express, nous suivons de près les tendances pour anticiper les besoins de nos clients et leur proposer des expériences exclusives qui les surprennent, à l'instar de l'évènement Chefs d'Œuvre, une expérience unique avec six Chefs exceptionnels, qui s'est tenue au Musée des Arts Décoratifs à Paris, et où la gastronomie de nos régions était mise à l'honneur », déclare Matthieu Pillet-Will, Vice-Président chez American Express France, en charge de l'acquisition de nouveaux clients.

Un attachement profond des Français à la gastronomie régionale

93% des Français déclarent être attachés à la gastronomie française, 76% se disent attachés à la cuisine de leur région de résidence, et 71% à celle de leur région d'origine.

Si la gastronomie régionale tient une place si importante dans le cœur des Français, c'est avant tout car **elle valorise les produits locaux (pour 71% des Français), elle est généreuse (pour 53% des Français), elle fait partie de leur identité (pour la moitié des Français - 50%), et elle leur rappelle des souvenirs (pour près de la moitié des Français - 48%).**

Cette relation émotionnelle et profonde qu'entretiennent les Français à la gastronomie régionale s'inscrit dans une vision culturelle plus large. **Pour 99% des Français, la gastronomie régionale fait partie intégrante de la culture française.** Ils sont aussi nombreux à estimer qu'elle mérite d'être préservée (98%), qu'elle valorise les produits du terroir (97%) et qu'elle contribue au rayonnement de la France (96%).

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES EMBLÉMATIQUES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS

On retrouve dans les spécialités régionales spontanément cités par les Français interrogés :

- **Côté salé** : la choucroute arrive en tête des spécialités préférées, suivie du cassoulet, de la raclette, du bœuf bourguignon et de la tartiflette.
- **Côté sucré** : ce sont les tartes qui arrivent en tête, devant les crêpes, le Paris-Brest, la tropézienne et le kouign-amann.

L'ancrage local, un critère prioritaire dans le choix des restaurants

Le restaurant reste un lieu privilégié de convivialité et de découverte : **96% des Français s'y sont rendus au cours des douze derniers mois**, un chiffre en progression de trois points par rapport à l'année précédente, et un tiers d'entre eux (33%) y vont au moins une fois par mois.

Les attentes des Français sont claires : **ils privilégient avant tout les établissements qui mettent en valeur les produits locaux (pour 9 Français sur 10 – 90%)**. L'envie de vivre une expérience inédite est également forte (pour 80% des Français), tout comme le souhait de déguster des spécialités régionales (pour 77% des Français) et des classiques de la cuisine régionale revisités (pour 70% des Français). Interrogés sur les types de cuisine qu'ils recherchent en priorité, **il n'est donc pas étonnant de voir que les Français placent la cuisine traditionnelle française en première position (35%)**, devant les cuisines du monde (31%) et la restauration rapide (15%).

Mais cet attachement au local ne s'exprime pas uniquement dans les assiettes : il influence également les choix des destinations de vacances. **Pour 58% des Français, la gastronomie régionale constitue un critère important dans le choix de leurs vacances en France, notamment pour les moins de 35 ans (64% d'entre eux)**.

Le Sud-Ouest arrive ainsi en tête des régions jugées les plus attractives sur le plan culinaire (pour 23% des Français), suivi de la Bretagne (pour 13% des Français), de l'Alsace et de la Savoie (pour 10% des Français), de la Provence (pour 9% des Français) et de la région lyonnaise (pour 8% des Français). Chez les moins de 35 ans, le Sud-Ouest arrive également en tête de leur région culinaire préférée (pour près d'un quart d'entre eux – 23%), devant l'Alsace (11%) et la Savoie (11%).

Les Chefs, garants d'une gastronomie régionale en mouvement

Loin d'être figée dans le passé, la cuisine régionale est perçue comme vivante et évolutive. **Une large majorité de Français (85%) la jugent "à la mode", et 84% la considèrent "en mouvement"**. Ils sont également 78% à constater qu'elle est de plus en plus présente sur la carte des restaurants.

Les Chefs occupent une place centrale dans la valorisation et la modernisation de la gastronomie régionale. **Pour 94% des Français, ils participent activement à faire connaître la gastronomie régionale, et 91% estiment qu'ils contribuent à la rendre tendance**. Mais au-delà de cette capacité à innover, les Français attendent d'eux qu'ils soient les garants des traditions : **71% considèrent que les Chefs doivent perpétuer le patrimoine gastronomique local**.

Les Chefs incarnent l'inspiration et la créativité : 91% des Français déclarent que certains Chefs peuvent être comparés à des artistes et 88% d'entre eux affirment que les Chefs sont une source

d'inspiration. C'est particulièrement vrai pour les moins de 35 ans : 94% estiment que certains Chefs peuvent être comparés à des artistes et 93% d'entre eux les trouvent inspirants.

L'expérience gastronomie au cœur de la valeur d'American Express

Depuis de nombreuses années, American Express propose à ses clients de nombreuses expériences et bénéfices liés à la gastronomie et a récemment organisé la 4^{ème} édition de « Chefs d'Œuvre », une expérience inédite et intimiste mêlant l'art et la gastronomie, en présence de six Chefs d'exception (Pierre Gagnaire, Stéphanie Le Quellec, Michel Sarran, Eloi Spinnler, Maxime Frédéric de *Plein Cœur* et Chiara Serpaggi) qui ont proposé à une sélection de titulaires de la Carte Platinum American Express² des créations inédites inspirées de leur enfance, leur région de résidence ou d'adoption. Cet événement s'est tenu dans l'écrin du Musée des arts décoratifs de Paris à l'occasion de l'exposition "*Paul Poiret, la mode est une fête*".

Les Membres Platinum American Express profitent d'accès privilégiés dans une sélection de plus de 200 restaurants parmi les plus prisés de France, et même d'une table préréservée dans certains d'entre eux³. Assiettes créatives, atmosphères vibrantes et savoir-faire d'exception composent une expérience culinaire unique, enrichie d'un crédit annuel jusqu'à 200 euros remboursé dans cette sélection de restaurants³.

¹ Méthodologie : enquête réalisée par l'institut Opinion Way auprès d'un échantillon grand public de 1001 personnes, représentatif de la population âgée de 18 ans et plus résidant en France métropolitaine, réalisée du 8 au 15 juillet 2025. Les interviews ont été effectuées en ligne. L'échantillon a été constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence.

² Évènement réservé aux titulaires d'une Carte Platinum American Express® ayant effectué un parrainage réussi pour une Carte similaire* et aux titulaires d'une Carte Green ou Gold American Express® ayant effectué une montée en gamme* vers une Carte Platinum American Express (*des conditions d'appliquent).

³ Des conditions s'appliquent.

À propos d'American Express

American Express (NYSE : AXP) est une marque mondiale spécialisée dans les paiements et les services haut de gamme, qui s'appuie sur la technologie. Nos collègues à travers le monde accompagnent nos clients en leur proposant des produits, des services et des expériences différenciés qui enrichissent leur vie et contribuent à leur réussite professionnelle. Fondée en 1850 et basée à New York, la marque American Express repose sur la confiance, la sécurité et le service, ainsi que sur une longue histoire d'innovation et de haute qualité de service pour nos clients. Avec plus d'une centaine de millions de commerçants dans notre réseau mondial, nous cherchons chaque jour à offrir la meilleure expérience client au monde à un large éventail de consommateurs, de petites et moyennes entreprises et de grandes sociétés. Présente en France depuis 1895, American Express célèbre cette année ses 130 ans d'engagement et de service auprès de ses clients français et internationaux sur le territoire.

Pour en savoir plus, visitez americanexpress.fr, [@americanexpressfr](https://twitter.com/americanexpressfr), facebook.com/AmericanExpressFrance, linkedin.com/company/american-express et youtube.com/user/americanexpressfr

Contact presse – Agence Babylone :

Julie Boggio – julie.boggio@babylone.fr – 0698923782

Célia Bienfait – celia.bienfait@babylone.fr – 0613508934

Nicolas Martrenchard – nicolas.martrenchard@babylone.fr – 0684027505