

Paris, 24 décembre 2025

Hôtellerie – Restauration : un secteur responsable mais sous pression pour les fêtes de fin d'année 2025 !

À l'occasion des fêtes de fin d'année 2025, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration montrent une forte responsabilité économique et sociale, en adaptant leur offre, maintenant leurs prix et arbitrant parfois la fermeture, malgré une dégradation nette de l'activité et des marges sous pression.

Hôtellerie : Une activité stable mais une dynamique en recul

- Taux de réservation moyen : **57 %**
- **46 %** des hôteliers constatent une baisse par rapport à 2024
- Pour les vacances d'hiver 2026, seuls **28 %** des établissements sont réservés à date

“La demande devient plus tardive et plus volatile, ce qui réduit la visibilité sur nos revenus. Les hôteliers font tout pour maintenir l'activité malgré ces incertitudes” souligne **Isabelle Leganne, présidente des hôteliers au GHR.**

Restauration : adaptation et modération

- **59 %** des établissements seront ouverts le 31 décembre (contre 45 % le 24 et 32 % le 25)
- Prix moyen des menus : **48 € pour Noël, 78 € pour le réveillon**
- **68 %** des établissements ont maintenu leurs prix par rapport à 2024, les hausses restent limitées à 1-3 %

“Les restaurateurs choisissent de ne pas répercuter l'inflation sur les clients et d'assumer une compression volontaire de leurs marges. C'est un acte de responsabilité envers les consommateurs et le personnel » explique **Laurent Fréchet, président des restaurateurs.**

Et des fermetures raisonnées

- **44 %** des fermetures jugent l'ouverture non rentable ;
- **28 %** choisissent de préserver le repos du personnel ;
- **59 %** étaient déjà fermés l'an dernier.

“Ces fermetures sont un arbitrage responsable pour protéger l'emploi et les conditions de travail, sans compromettre l'offre globale” ajoute **Laurent Fréchet.**

En conclusion, **Catherine Quérard, présidente du GHR**, souligne que *“les professionnels assurent la continuité de l'offre tout en maîtrisant les prix, mais les équilibres économiques restent fragiles. Sans amélioration de la visibilité et des conditions d'exploitation, cette responsabilité pourrait devenir difficilement soutenable, notamment pour les TPE-PME et les établissements hors zones touristiques”.*

Selon étude réalisée auprès d'un panel d'adhérents du GHR entre 10 et 22 décembre 2025

À propos du GHR

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) est né le 1er janvier 2023 de la fusion de trois organisations professionnelles représentatives : le **GNI**, Groupement National des Indépendants Hôtellerie et Restauration, le **SNRTC**, Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale et le **SNRPO**, Syndicat National de la Restauration Publique Organisée. Le GHR, présidé par Catherine Quérard, fédère à ce jour 15 000 établissements employant 180 000 salariés.

CONTACT PRESSE - GHR - Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France

Franck Trouet – f.trouet@ghr.fr / 06 73 86 66 65