Dossier de presse
26 novembre 2024

TheFork

TENDANCES FOOD 2025

THEFORK RÉVÈLE LES TENDANCES FOOD 2025 EN PARTENARIAT AVEC NELLY RODI

TheFork, leader européen de la réservation de restaurants en ligne et NellyRodi, agence internationale d'innovation et de créativité, présentent leur étude sur les tendances food 2025 dans le secteur de la restauration et de la gastronomie.

Dans une société marquée par un contexte géopolitique en pleine mutation, et qui fait naître de plus en plus de paradoxes, 2025 s'annonce être une année pleine **de contrastes, d'incertitudes et de quêtes d'exécutoires.**
Ces incertitudes économiques, géopolitiques et préoccupations environnementales redéfinissent ainsi les priorités : sortir au restaurant devient un moyen d'affirmer sa place dans la société. Plus que jamais, le dicton "Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es" prend tout son sens.

Le secteur de la restauration en France affiche un premier bilan 2024 contrasté mais prometteur.

La période estivale, rythmée par les Jeux, a connu des résultats variables selon les villes et arrondissements, mais a tout de même vu une hausse des réservations des touristes étrangers de +25% versus 2023* sur la première semaine de compétition. Les réservations des touristes français ont quant à elles bondi de 21% versus 2023 sur la deuxième semaine des épreuves.*

L'automne marqué par les vacances et un enchainement de longs week-end grâce aux jours fériés a permis au secteur de renouer avec la croissance avant les fêtes de fin d'année.

Avec un taux de no-show d'environ 3%** en France, se situant parmi les plus bas en Europe, le secteur doit désormais relever un défi majeur : transformer la "fear of missing out" (FOMO) en opportunité, tout en continuant à lutter contre le phénomène du no-show.

**Données internes TheFork - Evolution des réservations au restaurant réalisées entre le 01 juillet et le 08 septembre 2024 par rapport à la même période en 2023.*
***Données internes TheFork*

LES 3 DATES CLÉS DE L'ANNÉE 2024

"BLUE MONDAY DES RESTOS" : LE 1ER LUNDI DE L'ANNÉE
Le premier lundi de l'année est le jour le plus calme côté réservations en 2023 et 2024.*

CÉREMONIE D'OUVERTURE DES JEUX : 26 JUILLET
Jour qui enregistre la plus forte baisse des réservations en 2024 (-28%)* par rapport à l'année précédente.

SAINT-VALENTIN :
Journée record de réservations en 2024, avec en moyenne deux fois plus de réservations qu'un jour classique* symbole que l'amour se célèbre à table.

LE RESTO : LE LIEU DE TOUTES LES TENDANCES

L'engouement pour les sorties au resto SOLO

+18%

des réservations en solo dans les restaurants en 2024 par rapport à l'année précédente. Les Français apprécient de plus en plus les moments de plaisir en tête-à-tête… avec eux-mêmes.**

L'attrait pour les bonnes affaires : les offres se mettent à table !

+ 9%
La part des réservations avec offres spéciales progressent significativement, confirmant leur succès auprès des clients vs l'année précédente*

+ 6%
De restaurants qui proposent des offres spéciales vs 2023.*

**Données internes TheFork - Evolution des réservations en France entre le 01/01/24 et 17/11/2024 vs la même période en 2023 **Données internes TheFork - Evolution des réservations en France entre janvier et octobre 2024 vs la même période en 2023 **Données internes TheFork - Comparaison des réservations entre le 01/01/2014 et le 17/11/2024 en excluant les jours fériés.*

LES 4 GRANDES TENDANCES

qui marqueront 2025 et les années à venir et qui auront un impact sur l'industrie agroalimentaire et la restauration.

RETROUVONS-NOUS (OU PAS)

Seul ou en groupe, fini les a priori !
Le restaurant devient bien plus qu'un lieu de repas : il est l'espace **où l'on affirme son identité, libère ses envies et où on redessine ses relations avec les autres**. Chaque sortie, chaque repas devient un moment pour explorer qui l'on est, se reconnecter aux autres et savourer des plaisirs authentiques, sans retenue.
Espaces solo, restos kids et pets friendly, dîners en club… les expériences à table s'adaptent aux envies de chacun !

REPENSONS L'ENSEMBLE

Dans un monde à 100 à l'heure, la quête de **bienveillance et d'attention n'a jamais été aussi forte.** On veut se faire plaisir tout en prenant **soin de son corps et de son esprit**. La tendance est claire : l'expérience au restaurant se veut 360 : ambiance sonore, design, mobilier... tout est pensé pour que chacun se sente apaisé. **Dans l'assiette, la tendance fait la part belle aux alternatives saines et séduisantes** : boissons sans alcool, cocktails végétaux, collagène, champagne naturel...

(RE)INVENTONS SAGEMENT

Place à la sobriété ! Les restaurants **reviennent à l'essentiel** : moins de produits par plat, déclinaison d'un menu autour d'un seul produit. La tendance des produits locaux, de saison se confirme et se démocratise. Les Chefs sortent de leur cuisine, à la rencontre de leurs clients. La proximité, l'authenticité, le savoir-faire et la simplicité sont au coeur du mouvement. **Dans l'assiette, des plats authentiques :** cannelés, madeleine, chicoré, vin noir, pastis, plateaux de fromage... n'ont pas fini de satisfaire les papilles.

FAISONS CE QU'IL NOUS PLAIT !

Dans un monde effréné, le plaisir (des papilles) est roi ! On veut savourer l'instant tout en explorant de nouvelles expériences culinaires. **La gastronomie s'adapte à ce rythme de vie via des formats flexibles et accessibles :** menus dégustation en moins d'une heure, tacos revisités en version gourmet, boom des comptoirs et street food réinventée. Côté cuisine, **les classiques se métamorphosent** : le croissant, la glace ou le café se déclinent sous toutes leurs formes et en toutes saisons, le terre/mer et les saveurs « swicy » séduisent les plus curieux.

LES 8 CUISINES DU MONDE QUI VONT MARQUER 2025

Influencée par des mouvements culturels, séries à succès et une envie croissante de découvrir de nouvelles saveurs, la gastronomie n'a pas fini de vibrer !

PARIS

Le retour du bistrot classique

Avec l'engouement mondial pour Emily in Paris et l'effervescence des Jeux, Paris célèbre l'art de vivre à la française. Les bistrots et brasseries, symboles intemporels de la capitale, seront à l'honneur. Les menus revisitent les classiques.

ITALIE

La cuisine italienne version 2.0

L'Italie s'affranchit des traditions pour plus de modernité. Les gnocchis se réinventent en version soufflée ou en cakes croustillants. Les sauces classiques cèdent la place à des versions audacieuses, jouant sur des influences internationales. Une tendance "Open Italy" qui s'annonce incontournable sur les cartes des restaurants.

CHICAGO

La street food portée par le succès de The Bear

La série The Bear, véritable phénomène, met en lumière la richesse de la street food made in Chicago. Au menu : hot dogs revisités, sandwichs gourmands et cuisine de comptoir avec des saveurs authentiques et généreuses.

NEW-YORK

L'âge d'or de la slice

La pizza se décline sous toutes ses formes dans les rues de New York, particulièrement sous forme de slice. Elle s'impose comme une véritable icône de la street food, une tendance qui inspire de nombreuses adresses à travers le monde.

INDE

L'ère de l'Ayurveda

L'Inde s'affirme comme une source d'inspiration majeure avec la montée de la cuisine ayurvédique. Basée sur l'équilibre des saveurs et des bienfaits pour le corps, cette tendance séduit les amateurs de bien-être à travers des plats épicés, nourrissants et harmonieux. Dahls, currys légers, thés chaï occupent le devant de la scène.

LES PHILIPPINES

La folie de l'ube et du taro

L'ube et le taro s'imposent comme les nouveaux ingrédients star, succédant au matcha dans les coffee shops. Avec la couleur violette vibrante et le goût légèrement sucré, ils inspirent des desserts, boissons et même des plats salés.

GEORGIE & HONGRIE

Le triomphe des vins naturels

Les amateurs de vin tournent leur attention vers les vignobles de Géorgie et de Hongrie, devenus célèbres pour leurs vins naturels. Ces vins séduisent par leur authenticité et leurs arômes uniques. Ils accompagnent parfaitement des plats typiques.

ALBANIE

La nouvelle destination culinaire

Le boom du tourisme en Albanie propulse sa cuisine sur le devant de la scène. Ses saveurs authentiques, mêlant influences méditerranéennes et balkaniques, attirent les voyageurs en quête de nouvelles expériences.

DOSSIER COMPLET

1. RETROUVONS-NOUS (OU PAS)

Seul.e ou en groupe, fini les a priori ! En 2025, le restaurant dépasse le simple repas pour devenir un espace d'expression, de connexion et de partage. C'est le lieu où l'on affirme son identité, libère ses envies et où on redessine ses relations avec les autres La table devient un lieu de rencontres et de découvertes, à la fois de soi et des autres.

DES RESTAURANTS & ESPACES QUI SE TRANSFORMENT : COMPTOIRS, MENUS ENFANTS ET ACCUEIL DES ANIMAUX

Café la Jatte

Les Niçois

Rouge, Nimes

En 2025, la restauration innove pour s'adapter aux styles de vie variés : **essor des comptoirs pour des repas sur le pouce, coins intimes pour les solitaires, menus enfants et expériences adaptées pour faciliter les sorties familiales, espaces accueillant pour les animaux de compagnie**…
Que l'on souhaite sortir au restaurant seul.e, en groupe, avec ses enfants ou ses animaux de compagnie, les restaurants évoluent pour répondre à toutes les attentes et les envies. Des adresses comme Le Café La Jatte avec ses activités pour enfants animées chaque week-end, ou Les Niçois, qui propose des brunchs dominicaux avec animateurs dédiés, illustrent cette tendance.

Cette quête d'expériences sur mesure s'étend aussi à la privatisation et aux dîners privés, où chefs à domicile et événements thématiques séduisent les gourmets à la recherche de moments uniques.

DOSSIER COMPLET

ZOOM SUR LES INNOVATIONS TECH DU SECTEUR :

SERVICE CLIENT OPTIMISÉ

En 2025, la digitalisation du secteur de la restauration franchit un nouveau cap, visant à fluidifier l'expérience client, que l'on soit seul ou en groupe.

PARTAGER L'ADDITION pour améliorer & fluidifier l'expérience client au restaurant - fonctionnalité disponible via TheFork PAY.

PARTAGER SES BONNES ADRESSES *(testées ou que l'on souhaite découvrir)* les clients peuvent créer des sélections personnalisées de restaurants et les transmettre à leurs proches, facilitant ainsi les décisions de groupe et se rassembler plus rapidement.
Ex : Liste de favoris sur TheFork, Mapstr...

& YIELD MANAGEMENT POUR TOUTES LES ENVIES CLIENTS

PRÉVISION DE FRÉQUENTATION :

La digitalisation transforme la restauration en permettant aux établissements de mieux anticiper et répondre aux attentes de leurs clients. Grâce à des outils de prévision de fréquentation, qui analysent des critères comme la météo, les saisons ou les événements majeurs, les restaurants peuvent optimiser leur taux d'occupation tout en informant les clients en temps réel. Ces données offrent aux convives la possibilité de mieux planifier leur visite selon leurs envies : venir seuls, accompagnés, ou même pour rencontrer de nouvelles personnes. Cette approche personnalisée enrichit l'expérience tout en garantissant une gestion plus fluide des réservations.

Ex : Fielddrive - outil IA - utilisé par Burger King au UK

Revenue Management - Outil intégré à TheFork Manager en Europe qui permet déjà aux restaurateurs de connaitre leur taux d'occupation en temps réel pour adapter leurs offres et communiquer avec leurs clients.

2. REPENSONS L'ENSEMBLE

Dans un monde effréné sans répit, les gens recherchent de la bienveillance et de l'attention. Ils souhaitent se faire plaisir et prendre soin d'eux-mêmes, de leur corps comme de leur esprit, à travers des moments uniques, doux et sains.

ÉMERGENCES D'EXPERIENCES SENSORIELS ET HOLISTIQUES

En 2025, les restaurants redéfinissent l'hospitalité en plaçant le bien-être et les émotions au cœur de l'expérience. La neuro-esthétique guide ces lieux uniques où design, éclairage, sonorités et couleurs s'unissent pour offrir une harmonie sensorielle complète. Des exemples comme NE/SO illustrent cette approche : ce restaurant va jusqu'à demander les chansons préférées des convives lors de la réservation et les diffuse pendant leur repas, renforçant le lien émotionnel avec l'expérience culinaire.
Architectes, designers et artistes collaborent avec les Chefs pour créer des espaces et des repas nourrissant le corps et l'esprit, aussi bien en intérieur qu'en extérieur.

En misant sur une esthétique soignée et une nutrition pensée pour le bien-être, ces restaurants transforment chaque repas en une expérience régénérante et sensorielle, faisant de la gastronomie un art de vivre holistique.

ON MANGE QUOI ?

Parmi les incontournables de 2025, le **champagne naturel et le cidre de poire** feront sensation en offrant des alternatives raffinées aux boissons traditionnelles, tandis que les **martinis végétaux et les options sans alcool** ou à faible teneur en alcool ("no-low") séduiront les amateurs de cocktails plus légers.

La lacto-fermentation sera également omniprésente pour ses bienfaits sur la digestion et son goût unique, et le **vinaigre fumé** viendra relever les assaisonnements d'une touche audacieuse.

En cuisine, les **champignons Lion's Mane** et le **furikake**, apporteront aux plats de nouvelles saveurs et textures**. Les rôtisseries** s'ouvriront à toutes les sauces, avec des marinades et accompagnements toujours plus créatifs.

ZOOM SUR LES INNOVATIONS TECH DU SECTEUR

UNE EXPÉRIENCE SANS CONTRAINTES

PRÉ-PAIEMENT

Alors que le paiement au restaurant est souvent perçu comme une étape fastidieuse, la digitalisation transforme cette expérience pour permettre aux clients de se concentrer pleinement sur le moment présent.

Avec le pré-paiement, déjà disponible via TheFork, les convives règlent leur repas à l'avance, profitant ainsi d'une expérience sans distractions. Cette solution ne facilite pas seulement la vie des clients, mais aide également les restaurateurs à réduire le no-show.

LA DATA POUR UNE EXPÉRIENCE SUR MESURE

La data joue également un rôle clé dans cette évolution de la digitalisation du secteur en 2025.

En analysant les comportements et préférences des clients, les restaurateurs peuvent anticiper leurs attentes et personnaliser leur prochaine visite : création d'ambiances adaptées, choix d'une table privilégiée, ou encore recommandations culinaires sur mesure. Ces innovations renforcent la connexion entre le restaurant et ses convives, offrant des expériences uniques et mémorables.

3. (RÉ)INVENTONS SAGEMENT

Dans un monde en quête de simplicité, les restaurants reviennent à l'essentiel : moins de produits à la carte, un même produit décliné de l'entrée au dessert. Les produits locaux, de saison et circuits courts se démocratisent devenant les standards du secteur.

ÉMERGENCES D'EXPERIENCES SENSORIELS ET HOLISTIQUES

Face à un monde de plus en plus intense, la recherche de simplicité et de sobriété s'impose dans la gastronomie. De nombreux restaurants adoptent un retour aux sources, privilégiant des ingrédients locaux et des plats épurés qui célèbrent les saveurs régionales et de saison. À l'image du Chef doublement étoilé David Toutain, du restaurant éponyme, qui a choisi de bannir certaines espèces de sa carte pour respecter la saisonnalité de la pêche. Il remplace désormais l'anguille par le hareng, mettant en lumière ce poisson souvent sous-estimé et valorisant des choix durables.

L'authenticité et l'engagement durable sont au cœur de ce mouvement. Dans l'assiette, la générosité s'exprime sans excès, dépourvus de superflus, avec un retour à la sobriété qui séduit autant qu'il apaise.

ON MANGE QUOI ?

Les **poissons d'eau douce**, comme le hareng, issus de la pêche responsable et respectant la saisonnalité, prendront une place centrale sur les tables. Les amateurs de saveurs marines seront séduits par la **charcuterie de la mer,** avec des créations audacieuses comme le boudin de Saint-Jacques, le saucisson de poulpe ou le pain de poisson.
Les **plats en croûte**, tels que les pâtés en croûte, les tourtes ou encore les **aspics**, continueront de s'imposer, mêlant tradition et créativité. les classiques comme **les cannelés et les madeleines** seront réinterprétés avec des touches modernes, en version sucrée ou salée.
Les **chariots de fromages**, symbole d'authenticité, feront leur grand retour, tandis que le savoir-faire artisanal, à l'image des **nouilles** maison, mettra en avant des textures réconfortantes et un véritable goût du fait maison.

ZOOM SUR LES INNOVATIONS TECH DU SECTEUR

MOINS DE GASPILLAGE

IMPRESSION 3D

En 2025, l'impression 3D s'impose comme un outil clé pour réduire le gaspillage alimentaire et la surproduction. En permettant de concevoir des assiettes précises et élégantes, sans fioritures inutiles, elle ouvre également la voie à des plats innovants et artistiques, repensant la créativité en cuisine.

OPTIMISATION PAR IA

Parallèlement, l'intelligence artificielle révolutionne la gestion des ressources. En analysant les comportements et préférences des clients à travers divers critères (météo, saisons, événements), elle optimise les stocks et la chaîne d'approvisionnement, réduisant ainsi les coûts et le gaspillage. Ces technologies redéfinissent l'équilibre entre innovation, durabilité et efficacité dans le secteur de la restauration.

4. FAISONS CE QU'IL NOUS PLAIT !

Dans un monde au rythme effréné à la recherche d'évasion et de plaisir spontané, les individus souhaitent profiter pleinement de l'instant et sont curieux de nouvelles découvertes, aspirant à déconstruire et à décomplexer l'alimentation, sans perdre en saveurs !

LA GASTRONOMIE S'ADAPTE AU RYTHME DE LA VIE MODERNE

Face aux journées toujours plus chargées, les restaurants réinventent leurs formats pour offrir des expériences culinaires exceptionnelles, adaptées aux emplois du temps serrés. Menus dégustation en moins d'une heure, tacos gastronomiques, ou encore services aux comptoirs : ces concepts repoussent les frontières de la créativité, mariant sophistication et praticité. Des lieux comme Doki Doki, où les makis sont préparés devant les clients, offrent des expériences uniques.

Les établissements adoptent des horaires étendus, du matin au soir, pour répondre aux envies à toute heure, comme La Communale à Saint-Ouen ou Double Vie à Paris. Cette évolution bénéficie aussi aux restaurateurs, leur offrant l'opportunité de maximiser leurs marges tout en captivant une clientèle en quête de rapidité et de qualité.

ON MANGE QUOI ?

Parmi les incontournables, la **slice de pizza** s'impose comme un format pratique et gourmand de la "snackastronomie", tandis que les **saveurs swicy** (mélange subtil entre sucré et épicé) envahissent les menus pour une expérience gustative intrigante.
Côté boissons, **les cocktails** surprennent avec des combinaisons aussi improbables que délicieuses : milkshakes au bacon, cafés infusés à l'ail noir et au chocolat...
Les amateurs de viennoiseries seront conquis par la montée en puissance des **CROOKIES (croissant-cookie**) et des déclinaisons autour du **croissant**, tandis que le **café** se réinvente avec des saveurs inattendues.
Enfin, l**a glace** devient la star des menus, proposant des mariages gourmands comme **les sandwichs glacés, les affogatos revisités et même des glaces frites.**

ZOOM SUR LES INNOVATIONS TECH DU SECTEUR

LES OFFRES SPÉCIALES : LA CLÉ DE 2025

En 2025, les offres spéciales et la tarification dynamique pourraient marquer le secteur. En intégrant des critères comme la météo, les événements ou la saison, les restaurants adoptent une tarification dynamique ou adaptée, proposant des repas moins onéreux via des offres spéciales et/ou plus rapides à leurs clients tout en optimisant leur taux d'occupation. Les clients aux budgets serrés en quête d'expériences peuvent ainsi continuer d'accéder aux tables de leurs envies, tandis que les restaurateurs peuvent ainsi remplir leur restaurant, sécurisant leur activité et leurs revenus.

Wendy's prévoit de mettre en place une tarification dynamique en 2025.

Sur TheFork , les gourmets peuvent réserver une table avec des offres de -20% à -50%. et possibilité pour les restaurateurs d'activer des offres spéciales selon leurs besoins via leur outil TheFork Manager.

L'AUTOMATISATION

L'automatisation gagne également du terrain, avec des robots capables d'accélérer la préparation des plats, réduisant ainsi les temps d'attente et améliorant l'expérience client. Ces innovations s'inscrivent dans une stratégie globale d'optimisation, offrant aux convives des solutions pratiques et économiques tout en renforçant la performance des établissements.

Ex : Dom Domino's AI assistant, qui prend les commandes par téléphone

EN 2025, TOUT CE QUI SERA DÉPASSÉ

En 2025, certaines habitudes culinaires vont clairement être dépassées voir complètement révolues !

Exit les **petites portions** qui laissent sur sa faim, place à des assiettes généreuses et pensées pour satisfaire les estomacs de tous les convives.

Les **produits hors saison, importés de l'autre bout du monde** seront aussi largement boudés, les consommateurs privilégiant le local et le durable.

Le **tout-alcool,** sans alternative, perdra de son attrait, tout comme les aliments sur-exploités comme l'avocat ou l'açaï, victimes de leur propre succès.

Les restaurants **sans options végétariennes** risquent de se voir distancés, tout comme les tables proposant des menus exhaustifs, supposant une cuisine non respectueuse de l'environnement et qui augmente le gaspillage alimentaire.

Enfin, **la mauvaise pêche et les poissons menacés** seront définitivement blacklistés par des clients de plus en plus engagés pour la préservation des océans.
En 2025, la restauration rime donc avec plaisir mais aussi conscience et responsabilité.

À PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce m ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires m travers 12 pays, et près de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application.

TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce m son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les no-shows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant m la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

À PROPOS DE TRIPADVISOR

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois m faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification m la réservation jusqu'm chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjm allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits m proximité.**
En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.
Les filiales de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

** Source: SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement,, March 2023*
*** Source: Fichiers internes de Tripadvisor*

TheFork