

## Uber Eats dévoile le meilleur de 2025 et les incontournables de 2026



**Paris, le 16 décembre 2025** – Cette année encore, Uber Eats passe à la moulinette les commandes passées sur l'application en 2025 pour dévoiler les saveurs qui ont marqué 2025... et celles qui rythmeront 2026. Entre plaisir nostalgique, recherche du bien-être et goût pour les sensations fortes, ces tendances offrent une rétrospective appétissante des tendances culinaires de cette année mais aussi une plongée dans ce qui attend les papilles des Français pour ces prochains mois. Une chose est sûre : 2026 s'annonce comme une année gourmande, curieuse et pleine de caractère !

### **Retour sur 2025 : une année placée sous le signe de la diversité culinaire**

Si 2025 a confirmé l'appétit XXL des utilisateurs d'Uber Eats pour une cuisine à la fois réconfortante, accessible et résolument tournée vers le monde, l'année a aussi réservé un discret coup de théâtre : le burger s'empare de la première place du classement des plats les plus commandés de l'année, devant la pizza et des sushis en nette progression, tandis que le kebab, numéro 1 ex aequo en 2024, recule à la 4<sup>e</sup> position.

Au-delà de ce renversement symbolique, le classement évolue en profondeur : le poulet frit et les ramens font leur entrée dans le Top, le bò bún gagne encore du terrain, tandis que certains favoris de 2024, comme le tiramisu, disparaissent du palmarès.

### **Voici le Top 12 des plats les plus commandés en 2025 :**

- Burger
- Pizza
- Sushi
- Kebab
- Poké bowl
- Tacos
- Poulet frit
- Ramen
- Glaces et yaourts glacés
- Bò bún
- Butter chicken

- Pad Thaï

## En avant 2026 : une année pleine de caractère qui mise sur le retour aux classiques

- **Le retour du flan** : icône régressive par excellence, le flan s'est imposé comme la nouvelle star des desserts. Longtemps sous-estimé, il revient sur le devant de la scène, porté par les réseaux sociaux et une nouvelle génération d'amateurs passionnés. Un enthousiasme renouvelé tel qu'il a donné naissance aux bars à flan, un nouveau concept gourmand qui fleurit désormais aux quatre coins de la France.
  - Sur la fin de l'année 2025, les recherches liées au flan, via l'appli Uber Eats, ont progressé de **53%** et l'engouement est tel que de plus en plus d'établissements s'en emparent.
  - Le nombre de restaurants, coffee-shops et boulangeries qui l'ont ajouté à leur carte a augmenté de **22%**. Et 2026 devrait pousser la tendance encore plus loin : le flan promet d'être revisité dans des versions toujours plus originales (sésame, matcha ou encore yuzu) et ainsi s'imposer comme le dessert simple, généreux et résolument nostalgique de l'année.
- **Le ferment fait des bulles** : la fermentation s'impose comme un véritable réflexe bien-être. Kombucha, kimchi, pickles ou encore kéfir s'installent durablement dans les habitudes alimentaires. Ces produits longtemps confidentiels séduisent désormais un public large, attiré par leurs bienfaits digestifs et leurs saveurs vives.
  - En 2025, les recherches liées aux produits fermentés dans l'appli Uber Eats ont progressé de **+1 899%**, une dynamique largement portée par le kombucha, dont les requêtes ont bondi de **+22 497%**, mais aussi par la hausse du kéfir (**+250%**) ou encore des cornichons (**+64%**).
  - L'arrivée sur l'application de boissons signature, comme **Ciao Kombucha de Squeeze**, qui totalise déjà plus de **29 000 recherches dans l'appli Uber Eats**, accélère encore le phénomène. Désormais aussi "cool" qu'un soda, le kombucha s'annonce comme l'immanquable boisson de 2026.
- **Le règne du "spicy"** : les Français prennent goût au piquant ! Sauces relevées, nouilles pimentées inspirées de défis viraux et versions "*spicy*" de plats populaires (comme les nuggets ou burgers) réchauffent les papilles.
  - Directement sur Uber Eats, les recherches autour du "*spicy*" progressent de **+12%** en 2025 et cette appétence se retrouve directement dans les commandes : les burgers spicy affichent une hausse marquée de **29%**, les nouilles épicées grimpent de **21%** et les wings spicy poursuivent leur ascension avec **+8%**. Le piquant n'est plus un simple supplément, il s'impose comme une tendance brûlante de 2026.
- **Un croissant s'il vous plaît** : après l'ère des créations hybrides (crookies, cruffins ou NYC rolls), l'icône du petit-déjeuner revient au centre de la scène. Véritable symbole du savoir-faire français, il s'affirme désormais comme un produit de dégustation à part entière. En version classique, fourrée ou salée, les pâtisseries et les coffee shops le déclinent à l'infini.
  - Les recherches liées à la viennoiserie ont progressé de **+23,5%** sur Uber Eats en fin d'année 2025. En 2026, le croissant signe le retour au plaisir simple, chic et assumé.
- **Solo dining** : dîner seul n'a jamais été aussi assumé. Longtemps perçu comme un choix par défaut, le solo dining est devenu un véritable temps pour soi. Les Français le revendiquent désormais comme une pause personnelle : on sort la jolie vaisselle, on lance sa playlist, on retrouve sa série... Un instant simple, réconfortant et totalement décomplexé, érigé en geste de self-care.

- Les commandes individuelles représentent désormais **plus d'une commande sur cinq passées** sur l'application en 2025, une part en progression, qui confirme que cette tendance s'installe durablement, notamment chez les plus jeunes.
- Le phénomène est encore plus marqué dans les grandes villes, où l'on observe **11% de commandes individuelles de plus** que dans les petites agglomérations.
- Un véritable rituel se dessine : le **vendredi** s'impose comme le jour où l'on commande le plus en solo, pour se faire plaisir ou décompresser de la semaine.
- **Sushi, bowls, petites parts de pizza et sandwiches** trouvent toute leur place : des formats individuels qui séduisent par leur praticité, leur dimension anti-gaspillage et économique.

**À propos d'Uber Eats en France**

*L'application Uber Eats est disponible dans plus de 510 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 55 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.*