Uber Eats dévoile les incontournables de 2025 et le meilleur de 2024

Slice

La Toque Cuivrée

Paris, le 15 janvier 2025 – Suite à une enquête interne auprès de plus de 2 000 de ses clients, Uber Eats lève le voile sur les saveurs qui rythmeront l'année 2025 en dévoilant son classement des plats incontournables à venir. Cette enquête met en lumière des plats innovants et inspirés des grands classiques et qui promettent de captiver l'intérêt des gourmets pour cette nouvelle année. Entre recettes revisitées et combinaisons inédites, ces tendances culinaires offrent un aperçu appétissant de ce qui attend les papilles des Français pour les mois à venir :

- **Une montée en gamme des sandwichs,** faire évoluer l'ère du classique jambon-beurre pour laisser place à des propositions plus premium ;
- **La part de pizza individuelle,** une façon de se faire plaisir en gérant son budget tout en évitant le gaspillage alimentaire ;
- **La revisite des grands classiques des desserts,** mêlant deux desserts en un, et la modernisation des douceurs traditionnelles deviendront des tendances phares, offrant une madeleine de Proust qui ravive les souvenirs d'enfance ;
- **Le phénomène du monoproduit en pâtisserie** se renforce, avec des boutiques spécialisées dans un seul produit décliné sous toutes ses formes, se symbolisant par une augmentation des enseignes proposant ce type de produits ;
- **La cuisine mexicaine** confirme son essor avec les tacos revisités en version gourmet. En effet, elle est la troisième du podium des meilleures du monde selon les awards de TasteAtlas 2024 ;
- Avec une explosion depuis les années 2000, **la tendance de la "food healthy"** continuera de s'imposer, portée par l'envie de prendre soin de soi à travers des plats venus du monde entier, qui allient saveurs exotiques et équilibre nutritionnel.

Cette enquête est également l'occasion de revenir sur les tendances culinaires qui ont marqué 2024 : surprises gourmandes et incontournables revisités sont les maîtres mots de cette rétrospective qui promet de révéler les plats qui ont séduit les papilles des Français.

En avant 2025 : une année audacieuse et épicurienne
Selon les clients utilisant l'application Uber Eats en France, l'année 2025 sera rythmée par une sélection audacieuse de plats et de saveurs promettant de réinventer nos assiettes :

- Les **hot dogs** **et** **sandwichs** prennent une nouvelle dimension, avec des ingrédients savoureux et une présentation soignée. Évolution du fameux jambon-beurre et recherche de plats à la fois gourmands, économes et esthétiques. La qualité est également au rendez-vous, remplaçant les anciennes garnitures par des mets d'exception, tels que les Lobster rolls, un plat parmi les plus populaires et recherchés.
- Les généreuses **parts de pizza** évoquent la convivialité, le partage et la simplicité. Cela s'aligne aussi avec les modes de consommation rapides et nomades. Le succès des parts de pizza repose sur l'utilisation de produits frais, locaux, en phase avec une alimentation plus responsable, chacun peut choisir une saveur qui lui plaît et le prix reste accessible.
- Les incontournables **cannelés** et **madeleines revisitées** pour toujours plus de gourmandises. Les madeleines allient tradition et modernité avec des saveurs originales comme matcha, caramel beurre salé ou citron yuzu. Pratiques et individuels, les cannelés séduisent les amateurs de nouveautés, leur succès étant amplifié par les Chefs pâtissiers qui les revisitent. Inspirées du phénomène du monoproduit en pâtisserie, de plus en plus de boutiques se spécialisent et déclinent un seul produit sous toutes ses formes.
- Les **tacos en version gourmet** font peau neuve avec des recettes raffinées et créatives. Ils s'imposent comme une véritable tendance, s'affichant aussi bien sur les réseaux sociaux que dans les restaurants étoilés et les adresses prisées. D'origine mexicaine, cette tortilla de maïs a conquis la France et multiplie les clichés sur les réseaux sociaux : le hashtag #tacos rassemble aujourd'hui plus de 15 millions de publications sur Instagram et plus de 1,9 millions sur Tiktok.
- **Les dahls,** currys légers et **nouilles maison** permettent à chacun de voyager en une bouchée. En effet, les lentilles connaissent un regain de popularité en France grâce à leur richesse nutritionnelle et leur faible coût. Les dahls ou les currys légers et nouilles séduisent par leur exotisme, leur simplicité, leur légèreté et leur adéquation avec les 41 % des Français ont réduit leur consommation de viande.
- Place aux créations originales comme les **brookies,** une pâtisserie venue tout droit des États-Unis, qui associe avec audace le fondant du brownie au croustillant du cookie. Cette fusion de texture est la nouvelle star des pâtisseries. Petit plus, grâce au chocolat présent, il stimule la production de sérotonine, l'hormone du bonheur ! À consommer sans modération !

Retour sur 2024 : une année sous le signe des tendances gourmandes
2024 a confirmé l'appétit des clients d'Uber Eats pour les grands classiques mais aussi pour les découvertes culinaires. Parmi les plats les plus commandés sur l'application, le podium a été dominé par les incontournables :

1. Tacos égalité avec kebab
2. Burger
3. Pizza
4. Poké bowl
5. Sushis
6. Nuggets de poulet
7. Pad thaï
8. Butter chicken
9. Tiramisu
10. Bò bún

Quant aux tendances émanant des réseaux sociaux, elles se sont - elles aussi - retrouvées dans les recherches de l'application Uber Eats. Voici le top 3 des tendances ayant marquées la fin de l'année :

- **Les Franui,** les recherches ont augmenté de plus de **278% sur Uber Eats** entre le mois d'août et le mois d'octobre 2024.
- **El Mordjene, la fameuse pâte à tartiner,** a explosé aux yeux des clients avec une augmentation de **+136,5% de recherches** au cours des mois de septembre, octobre et novembre.
- **Les tablettes de chocolat pistache**, les recherches ont augmenté de **220%** entre le mois de juillet et le mois de décembre.

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans plus de 380 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 50 000 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.