

Communiqué, 13 mai 2025

## Future Menus 2025 : Unilever Food Solutions anticipe les tendances culinaires

Unilever Food Solutions dévoile la 3<sup>e</sup> édition annuelle de son rapport Future Menus, qui met en lumière l'évolution des tendances culinaires, basée sur une vaste collecte mondiale de données. Un premier constat : les saveurs asiatiques prennent le pas sur les traditions culinaires européennes, notamment celles de la France et de l'Italie. Les cuisines chinoise et japonaise figurent désormais parmi les cinq préférées à l'échelle mondiale, touchant toutes les tranches d'âge. Et les saveurs coréennes et mexicaines connaissent une demande croissante<sup>1</sup>. Les résultats de cette recherche ont été traduits en solutions pratiques. Future Menus offre aux chefs des idées de recettes, des techniques et des solutions adaptés à leurs besoins.

La version française de Future Menus sera mise à disposition des chefs dès le 6 mai 2025 sur [www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr).



Cette évolution culinaire, qui s'opère vers l'Est et le Sud, façonne cette année quatre tendances mondiales distinctes dans les menus. Parmi lesquelles la tendance « **Street Food Couture** ». Une tendance qui voit les aliments de rue traditionnels s'élever au rang de gastronomie grâce à l'expertise des chefs, intégrant tous les canaux de restauration, y compris la haute cuisine.

La génération Z, moteur principal, privilégie un bon rapport qualité-prix pour l'alimentation et l'expérience culinaire, avec 65 % d'entre eux en quête de cette combinaison<sup>2</sup>. Les cuisines mexicaine, indienne, coréenne et philippine connaissent un essor, cette dernière gagnant du terrain aux États-Unis et en Asie<sup>3</sup>.

Pour accompagner cette mouvance, Unilever Food Solutions propose des produits comme le Tabasco® Chipotle<sup>4</sup>, parfait pour tacos, burritos, rouleaux de printemps, raviolis, bao buns et corn dogs coréens.

Les trois autres tendances sont à découvrir dans la version française du rapport Future Menus 2025. Les chefs pourront y découvrir dans le détail les 4 tendances émergentes ainsi que les recettes associées issues de chefs de différent pays.

Une source d'inspiration précieuse pour s'inscrire dans son temps et répondre à l'évolution de sa clientèle.

En téléchargement sur [www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr).

Ou directement <https://www.unileverfoodsolutions.fr/inspiration-pour-les-chefs/future-menus-2025-landing-launch.html>

<sup>1</sup> GlobalData Industry Insights: Condiment and Seasoning Opportunities in Foodservice, 2025

<sup>2</sup> TouchBistro: Gen Z Diner Trends Report, USA, 2024

<sup>3</sup> The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Chapter 300924. Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

<sup>4</sup> « Tabasco est une marque appartenant à la société McHlenny »



« Future Menus permet aux chefs de s'adapter à l'évolution des attentes des clients en mettant en avant les principales tendances en matière de menus », a déclaré Star Chen, Directeur division centrale Unilever Food Solutions. « Nous offrons à plus de 3 millions de clients à travers le monde des conseils d'experts, des inspirations de recettes et des produits professionnels pour répondre à la demande croissante pour les saveurs asiatiques et sud-américaines mises en lumière dans notre étude cette année. Chaque édition de Future Menus renforce notre engagement à aider les chefs à rester à la pointe des tendances, tout en contribuant à une croissance à deux chiffres de notre entreprise. En effet, 7 clients sur 10 affirment qu'ils recommanderaient Unilever Food Solutions à d'autres aujourd'hui. »

### **Le paysage culinaire de 2025 : entre tendances générationnelles, innovations technologiques et conscience écologique**

En 2025, le secteur de la restauration est profondément influencé par des dynamiques macroéconomiques et culturelles. La génération Z, désormais adulte, redéfinit les habitudes alimentaires et de consommation, tout en étant façonnée par les échanges culturels liés au tourisme et aux migrations.

Le coût de la vie incite les consommateurs à rechercher un luxe plus abordable. L'intégration des technologies telles que l'intelligence artificielle et la réalité augmentée transforme radicalement l'expérience en cuisine, rendant les repas plus immersifs et interactifs.

Les médias sociaux, notamment TikTok et Instagram, continuent de jouer un rôle clé dans la diffusion des tendances culinaires. Enfin, la conscience écologique et le développement durable deviennent des attentes incontournables pour les consommateurs, façonnant une restauration plus responsable et engagée.

### **Rapport Future Menus 2025 : une étude mondiale pour anticiper les tendances culinaires**

Le rapport Future Menus 2025, publié par Unilever Food Solutions, s'appuie sur une collecte de données à l'échelle mondiale pour dresser un panorama des futures tendances en restauration. Cette étude approfondie analyse l'industrie et les médias sociaux, en s'appuyant sur 237 000 mots-clés issus de 312 millions de recherches effectuées dans 21 pays.

Enrichi par les retours d'expérience de plus de 250 chefs professionnels d'Unilever Food Solutions, le rapport intègre également les contributions de 1 100 autres chefs, recueillies via des e-panels dans 20 marchés internationaux. Cette démarche collaborative et analytique vise à anticiper les évolutions culinaires de demain, offrant ainsi aux acteurs du secteur un outil précieux pour rester à la pointe des tendances.



**Unilever Food Solutions** est une entreprise de chefs pour chefs, opérant dans plus de 75 pays. Avec une équipe de plus de 250 chefs internes, elle fournit des recettes innovantes, des formations culinaires et l'initiative *Cuisines positives*, afin d'aider les chefs à améliorer la créativité et le bien-être. Elle regroupe des marques puissantes comme KNORR®, HELLMANN'S®, LE BOUCHER VEGETARIEN®, AMORA®, MAILLE® et MAÏZENA®.

Pour plus d'informations : [www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)