



Communiqué de presse, 15 janvier 2025

LES HALLES METRO PRESENTENT LEUR NOUVEAU LIVRE BLANC « TENDANCES RESTAURATION 2025 »

Les halles METRO dévoilent leur tout nouveau livre blanc intitulé « Tendances Restauration 2025 », une ressource incontournable pour tous les acteurs du secteur de la restauration. Dans un contexte de transformations majeures des habitudes de consommation, ce livre blanc offre une vision stratégique et inspirante sur les tendances qui redéfiniront la restauration dans les années à venir.

UN AVENIR PLACE SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION ET DE LA DURABILITE

« Tendances Restauration 2025 » met en lumière les évolutions majeures influençant le secteur :

- **Santé & bien-être** : Une alimentation qui combine plaisir et bienfaits pour le corps et l'esprit, grâce à des superaliments locaux ou des ingrédients anti-stress.
- **Durabilité** : Des pratiques écoresponsables comme le zéro déchet, les produits locaux et les circuits courts, au service d'une restauration respectueuse de l'environnement.
- **Expériences clients enrichies** : Des plats à partager, une ambiance conviviale et des concepts novateurs, comme les bouillons ou les tables d'hôte revisitant les classiques.

UN OUTIL DEDIE A L'ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS

Ce livre blanc est conçu pour guider les restaurateurs face aux défis et opportunités de demain. Il propose des analyses détaillées, des chiffres clés et des exemples concrets, pour inspirer et orienter les stratégies culinaires et commerciales. Voici un aperçu des 8 chapitres :

- **Santé & Bien-être** : Focus sur les superaliments et les ingrédients anti-stress qui enrichissent l'expérience culinaire tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs.
- **Sans** : Une exploration des alternatives sans viande, sans lactose, et des boissons sans alcool, qui redéfinissent l'offre en restauration.
- **Sucré** : Les nouvelles tendances sucrées, allant des desserts à base de légumes aux sucraints naturels, en passant par les food trucks spécialisés dans le sucré.
- **Partage & Convivialité** : L'essor des bouillons, des tables d'hôte et des plats à partager qui créent des moments uniques pour les clients.
- **Culture Food** : L'introduction de saveurs du monde entier, avec un focus sur la street food, l'épicé et les cuisines africaines et asiatiques.
- **Premium** : L'émergence de produits d'épicerie gastronomique, d'ingrédients rares, et de designs expérientiels pour une restauration haut de gamme.
- **Expérience** : Comment les restaurateurs utilisent le design et les innovations pour créer des ambiances immersives.
- **Cuisine éco-responsable** : Les pratiques durables, comme le zéro déchet et l'utilisation d'ingrédients locaux et circulaires, qui redéfinissent la restauration.



« Chez METRO France, nous croyons fermement que les professionnels de la restauration sont au cœur des transformations sociétales. Ce livre blanc est un véritable manifeste pour les accompagner dans leur adaptation et leur innovation, tout en restant fidèles à leurs valeurs et à leurs ambitions »,
déclare **Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France.**

Le livre blanc « Tendances Restauration 2025 » est disponible en téléchargement gratuit sur le site officiel de METRO France : <https://www.metro.fr/inspiration/ressources-publications>

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr