DELIVEROO 100 2026 : LE FRANÇAIS DAYZ DÉCROCHE LA PREMIÈRE PLACE MONDIALE

Alors que 2026 touche à sa fin, Deliveroo dévoile la 10e édition du Deliveroo 100, son classement des plats les plus tendance de l'année sur l'app, en France et dans le monde. Et le verdict est sans appel : huit mois seulement après son ouverture, Dayz, concept parisien disponible en exclusivité sur Deliveroo, prend la tête du classement mondial avec son « Assiette fonctionnelle sur mesure ». Une première place française sur le podium mondial, ce qui n'était pas arrivé depuis 2019, et le symbole d'une année placée sous le signe du « protein-maxxing »* et de la nutrition fonctionnelle. Également à l'honneur pour dessiner le portrait de 2026 : le poulet sous toutes ses formes, les concepts devenus viraux sur les réseaux sociaux, les commandes au rythme des grands événements de l'année et les produits du quotidien.

*Protein-maxxing : tendance qui consiste à maximiser ses apports en protéines au quotidien, sans renoncer au plaisir.



L'ESSENTIEL EN 5 POINTS

- **De Paris à Toulouse en passant par Strasbourg, la France rayonne dans le classement mondial.** Avec 14 plats dans le Top 100, dont le n°1, elle s'impose comme un véritable laboratoire de tendances : de l'assiette fonctionnelle sur mesure de Dayz, n°1 mondial, au poulet Crousty toulousain, du tartare de chef triple étoilé au cordon bleu strasbourgeois, en passant par le matcha, les oursons guimauve, la pizza façon Detroit ou encore des fruits givrés en trompe-l'œil
- **2026, l'année du protein-maxxing.** Viande, poisson, fromage ou beurre de cacahuète : peu importe la source, pourvu que ce soit protéiné ! Près de 60 % des consommateurs dans le monde déclarent vouloir plus de protéines dans leur assiette**, et ça se voit dans les commandes : Power Bowl au bœuf à Dubaï, biryani de poisson à Limerick, bâtonnets d'halloumi à Dublin ou encore porridge au beurre de cacahuète et fromage protéiné à Paris.
- **Le poulet, star planétaire.** Il s'invite dans plus d'un plat sur cinq du classement mondial… et dans plus d'un sur quatre en France. Croustillant, en wings, en tenders ou en butter chicken, le poulet n'a pas fini de faire saliver la planète.
- **Vu sur les réseaux, commandé dans la foulée.** Crousty, pizza façon Detroit, fruits givrés en trompe-l'œil, sandwichs florentins XXL ou oursons guimauve : en 2026, les concepts devenus viraux trustent le haut du classement.
- **Des commandes au rythme de l'actu.** Glaçons et sorbets pendant l'été britannique, antihistaminiques en pleine saison des pollens, des éditions spéciales pour les grands rendez-vous sportifs : : les grands moments de 2026 se lisent aussi dans les paniers.

ZOOM SUR LES TENDANCES 2026 DANS LE MONDE

Sur le podium mondial, trois commandes qui résument 2026 : l'envie de manger sain et sur mesure avec l'Assiette fonctionnelle sur mesure (Dayz) à Paris, le réflexe de se faire livrer l'essentiel en quelques minutes avec les glaçons premium 2 kg (Iceland) à Londres, et la vague protéinée avec le Power Bowl au bœuf (Feels) à Dubaï.

Le protein-maxxing parle toutes les langues. Assiette fonctionnelle sur mesure (Dayz) à Paris (France), sandwich au steak (Terra) à Gand (Belgique), yeeros au poulet (Mythos) à Leeds (Royaume-Uni) ou wrap protéiné poulet-avocat (Go! Healthy) à Dubaï (Émirats arabes unis) : **des sept pays du classement, aucun n'échappe à la vague protéinée.**

À chacun ses madeleines de Proust. Frites-carbonade (Frituur Frans Hooiaard) à Gand (Belgique), trapizzino (Trapizzino) à Rome (Italie), sandwich shawarma au poulet (Mosaic Restaurant) à Abou Dabi (Émirats arabes unis), ou cordon bleu (Bistro Polo) à Strasbourg (France) : partout, **on reste fidèle aux saveurs de toujours, celles qui ont le goût de la maison**.

La pause boisson, nouveau rituel. Iced Spanish latte (% Arabica) au Koweït, matcha coco « cloudy » (Grove Cafe and Restaurant) à Dubaï (Émirats arabes unis), jus vert Lean Green (Juice Jar), 4e du classement mondial, ou Hot Vanilla Matcha Latte (Maurice Sfez Café by Homer) à Paris (France) : **glacée, matcha ou vitaminée, la boisson devient un moment à part entière, que l'on se fait livrer comme un repas.**

La livraison, réflexe du quotidien. Déodorant (Express) à Cork, dentifrice (Shuppa) à Dublin (Irlande) et, en France, un bouquet du fleuriste aux tonalités pastel (https://deliveroo.fr/fr/menu/Paris/9eme-opera/mf0452-monceau-fleurs-paris-09-maubeauge?day=today&geohash=u09wj1y1d4gh&time=ASAP) qui fait son entrée dans le Top 50 à Paris : **on ne se fait plus seulement livrer son dîner, mais tout ce dont on a besoin, au moment où on en a besoin.**

La nostalgie au menu. Bonbons gélifiés (M&S) à Dublin (Irlande), menu nuggets enfant (Krave) à Dubaï (Émirats arabes unis), pancakes soufflés au Nutella (Panfuwa) à Turin (Italie) ou oursons guimauve (La Pâtisserie Cyril Lignac) à Paris (France) : **petits et grands s'offrent des douceurs qui ont le goût de la récré.**

> *« Le Deliveroo 100, c'est le miroir de l'année. En 2026, on y lit une envie très nette de mieux manger sans renoncer au plaisir, et une livraison qui s'invite dans tous les moments du quotidien, bien au-delà du repas. Qu'un concept français, ouvert il y a quelques mois à peine, disponible en exclusivité sur Deliveroo, incarne cette tendance dans le monde entier, c'est une immense fierté. C'est tout le sens de notre rôle : révéler les pépites de nos quartiers et leur offrir la vitrine qu'elles méritent. » Jean-David Schapiro, Directeur Général de Deliveroo France.*

ZOOM SUR LES TENDANCES 2026 EN FRANCE

Dayz : l'assiette qui a conquis le monde en huit mois

Choisir sa base, sa protéine et ses accompagnements selon ses envies du jour ou ses objectifs : l'Assiette fonctionnelle sur mesure (Dayz) coche toutes les cases du protein-maxxing, et s'impose comme le plat le plus tendance de l'année, en France comme dans le monde. Élaborées avec une nutritionniste et préparées chaque jour sur place à partir de produits bruts, ses recettes affichent en toute transparence

leurs apports nutritionnels. De quoi répondre à une envie de fond : en 2026, les Français veulent reprendre la main sur leur assiette, sans renoncer au goût.



Derrière ce succès éclair, un concept pensé pour l'époque : « eat well fast », faire de chaque repas une source d'énergie pour tenir le rythme de journées actives. Ouvert en mars 2026 rue La Fayette (Paris 9e) et disponible en exclusivité sur Deliveroo depuis son lancement, Dayz est né d'une aventure familiale. On y trouve Martin Cattelani, chef passionné de running, son épouse Valentine, ancienne fondatrice de studios de yoga, et Victor Pailloux, frère de Martin. Sport, bien-être et cuisine : le trio avait tous les ingrédients pour incarner la tendance.

> *"C'est une immense fierté pour toute l'équipe. Quand on a lancé Dayz, on voulait proposer une alimentation qui soutient des modes de vie urbains toujours plus actifs, où s'enchaînent travail, sport et projets personnels. Voir notre Assiette fonctionnelle sur mesure arriver en tête du Deliveroo 100, en France comme dans le monde, quelques mois seulement après notre ouverture, c'est un signal fort. Cela montre que notre vision de la nutrition fonctionnelle répond à une vraie attente. C'est aussi le résultat du travail de toute l'équipe, qui prépare chaque assiette avec le même soin.» Martin Cattelani, co-fondateur et chef de Dayz.*

Dayz n'est pas seul à surfer sur la vague : le Porridge avoine, beurre de cacahuète et chocolat de Cojean (12e), le Sports Juice de Joe & The Juice (22e), la Caesar Protein Bowl de The Salad Project (40e) et même le Fromage protéiné de Carrefour (36e) complètent ce Top 50 version protéinée.

Vu sur les réseaux, commandé dans la foulée

Repérés sur TikTok et Instagram avant de faire saliver les gourmands, les concepts qui font le buzz s'imposent dans le Top 50, et plusieurs y font une entrée remarquée. Leur point commun : une touche d'inattendu qui donne autant envie de filmer que de croquer.

Ouvert en février, PanPan impose déjà la pizza façon Detroit, rectangulaire, épaisse, aérienne et aux bords ultra croustillants (Margherita, PanPan Detroit-Style Pizza, 6e). Chez Fruttini, les fruits givrés en trompe-l'œil, garnis d'un sorbet à leur propre pulpe, font sensation (Le Fruit de la Passion, Fruttini, 7e). D'autres importent des tendances venues d'ailleurs : les bao façon street food chinoise à Marseille (Charsiu Bao, Gros Bao, 15e) ou les schiacciate florentines XXL aux files d'attente légendaires (Paradiso, All'Antico Vinaio, 35e).

Le poulet, roi incontesté du classement

Déjà star de 2025 avec l'arrivée du phénomène Crousty, le poulet confirme son règne en 2026 : il se glisse dans près d'un plat sur trois du Top 50. Né à Bordeaux et devenu viral, le Crousty grimpe de la 9e à la 2e place en un an (Poulet Crousty, Kawok, Toulouse), et se réinvente même en éditions spéciales au rythme des grands rendez-vous sportifs (Crousty Cup, Crousty Game, 16e). Au-delà du Crousty, le poulet se décline dans tous les formats : pané et croustillant à Lyon (California Crispy Poulet, Groupe Toane, 18e) et à Nice (Le Poulet Crispy, Les Filous, 20e), en wings coréennes (Ogam Bunsik, Lyon, 43e), rôti à la flamme en sandwich (L'Aile ou la Cuisse, 27e), en bowl (Chicken Deopbap, Bibibap, Bordeaux, 23e) ou mijoté façon thieb (Afrik'n'Fusion, 10e).

Les chefs, livrés à domicile

Les grands chefs confirment leur succès en livraison et rendent la cuisine d'auteur accessible à tous. Le chef triple étoilé Glenn Viel signe l'un des plats phares de l'année avec le tartare de bœuf au couteau du Bistrot Podium, 3e en France et 20e dans le monde. Chez Groot La Tourte, les chefs Hugo Riboulet et Albane Auvray revisitent le burger avec leur tourte gourmande façon cheeseburger, qui entre directement dans le Top 10 (8e). Et Mory Sacko reste fidèle au rendez-vous avec le Peanut & Chili Chicken Wrap de Mosugo, son enseigne de street food, qui se classe 30e. Côté sucré, Cyril Lignac fait craquer les gourmands avec le coffret de 16 oursons guimauve de sa pâtisserie, qui se hisse à la 5e place, tandis que le Hot Vanilla Matcha Latte du Maurice Sfez Café by Homer, signé Moïse Sfez, décroche la 4e place du classement.

Les classiques font leur grand retour

Loin d'être dépassés, les plats de nos grands-mères sont plus tendance que jamais. Le cordon bleu signe un retour fracassant dans le Top 10 avec la version maison de Bistro Polo à Strasbourg (9e), le parmentier se réinvente au canard confit chez Bouillon Service (25e), et la pizza mise sur le terroir avec le Saint-Marcellin IGP de Pizza Cosy à Lyon (32e). Même le chou à la crème se fait désirer, avec le Trio Gourmand de la maison Popelini (24e).

Le tour du monde depuis chez soi

Si les classiques ont la cote, les Français restent de grands voyageurs. L'Asie mène la danse, avec près d'un plat sur quatre du Top 50 : les xiao long bao grillés des Raviolis Chinois Nord-Est (17e), le bibimbap coréen de Hanuri Korean Grill à Strasbourg (34e), le tantan-men d'Isshin Ramen à Bordeaux (37e) ou les yakisoba du Yen à Marseille (46e). Cap ensuite sur le Liban avec le kebbé bi laban de Mezzencore (11e), la Grèce avec la pita au porc mariné de KEFI HF à Lyon (49e), ou l'Italie, qui s'invite deux fois avec la carbonara, à la parisienne chez Livio Più (13e) ou dans sa version originale chez Progetto Napoletano à Lille (39e).

Bien plus qu'un repas : le shopping fait son entrée dans le classement

Grande première pour la France : avec l'arrivée sur l'app d'enseignes dédiées au shopping, le Top 50 accueille pour la première fois des produits au-delà de l'assiette : un bouquet de fleurs aux tonalités pastel de chez Monceau Fleurs (47e). Une petite attention à offrir, un produit pratique pour la semaine : la livraison répond désormais à toutes les envies du quotidien.

10 ANS DE TENDANCES, À CÉLÉBRER CRAYON EN MAIN

Depuis dix ans, le Deliveroo 100 décrypte les tendances et les envies culinaires des Français. Du burger gourmet au matcha, du lobster roll au Crousty, Deliveroo a vu les tendances naître, grandir et s'installer dans le quotidien, commande après commande.

Pour fêter cet anniversaire, Deliveroo s'associe à Madame Mots, entreprise française qui imagine et confectionne à la main des carnets de grilles de mots. Ensemble, ils signent une édition limitée et exclusive dédiée aux plats emblématiques et aux

grandes tendances food, à savourer avant, pendant ou après le repas, en famille, entre amis ou en solo.



En clin d'œil à la troisième édition des Pépites du Quartier, lancée en septembre dernier, chacun des cinq moments de vie mis à l'honneur a sa propre grille : Le Grand Soir, Pause Déj', Coup de Boost, Feel Good et Points de Vie. Les autres grilles célèbrent les moments du quotidien rythmés par la food et la livraison, des soirées entre amis aux soirées match.

Pour se le procurer, rien de plus simple : le carnet est offert***, il suffit de l'ajouter gratuitement à sa commande chez l'un des 25 partenaires participants :

- Paris et région parisienne **:** Bistrot Podium par Glenn Viel, Bouillon Service (Bagneux et Saint-Ouen-sur-Seine), Choukran, Dayz, DS Café, Fruttini, Groot La Tourte, Khantine par Le Petit Cambodge, La Pâtisserie Cyril Lignac, Le Caribéen (Cachan et Champigny-sur-Marne), Le Ruisseau (Paris et Levallois), Livio Più, Mezzencore, Mosugo par Mory Sacko, PanPan Detroit-Style Pizza et Popelini
- Bordeaux **:** Bibibap, Chez Georges Kebab, DS Café
- Lille **:** Paradise Sushi et Progetto Napoletano
- Lyon KEFI HF et La Petite Ferme
- Marseille **:** Gros Bao
- Strasbourg**:** Bistro Polo et Hanuri Korean Grill

Une attention ludique pour célébrer dix ans de tendances food… et de moments à partager.

SALÉ, BEURRÉ, REPÉRÉ : LA PÉPITE TOUTE FRAÎCHE DU RADAR DELIVEROO

Pour sa 10e édition, le Deliveroo 100 ne se contente plus de raconter l'année écoulée, le radar de Deliveroo braque ses projecteurs sur une adresse toute récente mais déjà sur toutes les lèvres : la pépite de cette fin d'année, à suivre de très près.

Pour sa toute première, la lumière s'est arrêtée sur Salted Boy. Ouverte il y a à peine plus de deux mois dans le Marais, la première boutique en France dédiée au salt bread fait déjà sensation. Né au Japon sous le nom de shio pan, devenu star des réseaux en Corée du Sud puis aux États-Unis, ce petit pain brioché a tout pour devenir le prochain phénomène : croustillant dehors, fondant dedans, avec un cœur de beurre fondu et une pointe de fleur de sel. Et pour le savourer chez soi, c'est exclusivement via Deliveroo.





TOP 50 DES PLATS LES PLUS POPULAIRES EN FRANCE ET DES RESTAURANTS OÙ LES SAVOURER





**Innova Market Insights, Top Ten Trends 2026 : « Powerhouse Protein », tendance n°1.*

****Les carnets de mots fléchés Deliveroo x Madame Mots sont offerts à partir de 5 € de commande, du 9 novembre 2026 jusqu'à épuisement des stocks, chez les partenaires participants. Un carnet par commande, selon le principe du premier arrivé, premier servi. Frais de service et de livraison, restrictions géographiques et conditions générales applicables.*

À propos de Deliveroo

Deliveroo transforme la façon dont les gens mangent et font leurs courses en proposant les restaurants et commerces de leur quartier, livrés directement à leur porte, offrant un large éventail de choix hyperlocaux, avec un service fiable et au juste prix.

Fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski, Deliveroo a uni ses forces avec DoorDash (NASDAQ: DASH) en 2025. Ensemble, ils opèrent dans plus de 40 pays. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site web de Deliveroo.