

Kimpton dévoile les tendances culinaires qui feront sensation en 2026

Des experts culinaires et bartenders internationaux décryptent les ingrédients et les techniques appelés à s'imposer dans les assiettes et les verres en 2026.

La très attendue prévision annuelle des tendances gastronomiques et cocktails de Kimpton revient cette année pour révéler des créations singulières, des ingrédients audacieux et des techniques d'experts qui façonneront la scène mondiale de l'hospitalité en 2026. Des cocktails sublimés par la technologie aux alternatives laitières fruitées, le collectif mondial de chefs et mixologues emblématiques de Kimpton trace les tendances qui marqueront la nouvelle année. Cette prévision annuelle reflète la créativité et le côté ludique de Kimpton, déployés dans plus de 100 restaurants et bars à travers ses 83 établissements, où techniques maîtrisées et expériences gastronomiques marquantes redéfinissent la scène culinaire mondiale.

« Alors que les clients cherchent à se connecter plus profondément à travers ce qu'ils consomment, nous observons un mouvement vers des expériences qui stimulent tous les sens. Les cocktails et menus deviennent de véritables récits, des expressions du lieu, de la culture et de la créativité. Nos chefs et mixologues mêlent inspiration mondiale et caractère local pour créer des expériences qui surprennent, séduisent et suscitent la conversation. Il ne s'agit pas de suivre les tendances, mais de les créer avec authenticité, art et une pointe de fantaisie. », s'exprime Kat Wojcik, Directrice de la programmation et des partenariats pour le segment Luxury & Lifestyle Americas chez IHG.

Dans les hôtels, restaurants et bars Kimpton, les voyageurs pourront découvrir toute l'année des créations qui incarnent les tendances culinaires et cocktails 2026.

Dans l'assiette : les concepts culinaires qui vont s'imposer

**Le charbon de bois :** Porté par le désir de renouer avec des saveurs authentiques et un savoir-faire culinaire, le charbon de bois connaît un véritable renouveau, à la fois comme ingrédient et comme moyen de cuisson. Que ce soit pour les protéines ou les légumes, les convives pourront découvrir le Binchotan, un charbon blanc japonais réputé pour sa faible fumée inodore. Parmi les créations : un satay de chou-fleur grillé accompagné de crème au citron.

**Les pancakes :** À mesure que les cuisines du monde deviennent plus accessibles, de nombreuses variations internationales de pancakes apparaissent : le Msemen marocain, le Hotteok coréen ou encore le Bánh Xèo vietnamien, s'imposeront avec des saveurs audacieuses et inventives.

**Cuisine patrimoniale et fusion culturelle :** En 2026, la heritage & third-culture cuisine prendra le devant de la scène avec des menus aux saveurs traditionnelles et multiculturelles. Ce style fusionne les différentes influences du chef, donnant naissance à des plats uniques qui repoussent les frontières culinaires classiques. Au

Kimpton BEM Budapest, on mélange les cultures et on y sert une soupe traditionnelle hongroise aux légumes est revisitée avec un rustique Gulyas de sanglier sauvage.

Les agrumes : Des variétés et hybrides uniques d'agrumes comme le Calamansi, le Hallabong ou le Sumo feront leur apparition sur les menus, offrant une alternative fraîche et parfums inattendus. Ces fruits inspirent chefs et mixologues à expérimenter des associations créatives, comme des cocktails infusés au yuzu ou des vinaigrettes Calamansi-miso pour les fruits de mer ou les salades.

Des plats à partager : Les plats traditionnels laissent place au partage avec des menus composés de plusieurs petites assiettes à "picorer". Cette tendance voit les classiques comme le gumbo ou le cacio e pepe se transformer en bouchées gourmandes à l'occasion de repas inoubliables.

« Guidés par la philosophie simple de cuisiner pour mes amis, les tendances culinaires de 2026 nous invitent à renouer avec l'authenticité grâce à des techniques et inspirations diverses. Qu'il s'agisse de la saveur fumée du charbon ; hommage à l'une des méthodes de cuisson les plus traditionnelles ; ou de plats qui relient les cultures, comme ceux de notre restaurant Escondido, où les produits méditerranéens locaux rencontrent l'esprit audacieux de la cuisine mexicaine, chaque assiette raconte une histoire de connexion. Des agrumes acidulés aux sauces inspirées des plats traditionnels, ces saveurs vibrantes et ces présentations inventives sont bien plus que des tendances : elles offrent un voyage culinaire partagé, célébrant les histoires et identités dans chaque bouchée. », s'exprime José Carlos García, chef exécutif au Kimpton Los Monteros Marbella.

Les tendances cocktails qui vont faire parler d'elles

La texture prend le pouvoir : Croustillant, croquant, mousseux, pétillant, la texture sera au centre de toutes les créations en 2026. Qu'il s'agisse d'un matcha à la mousse crémeuse et topping croquant, ou de perles de boba dans un latte velouté, chefs et mixologues missent sur le contraste, transformant chaque gorgée et chaque bouchée en expérience multisensorielle.

La folie du lait de banana :

Très populaire en Corée, cette alternative lactée remplace le renommé lit d'avoine et vient accompagner les traditionnels latte. Avec sa douceur naturelle et sa texture onctueuse, le lait de banane se marie parfaitement avec des saveurs sucrées comme la crème fouettée, la cannelle, le caramel ou le chocolat pour un réveil gourmand. Disponible sur demande dans certains établissements Kimpton.

Cultiver les variétés de café : Les grains de spécialité, les saveurs liées au terroir, les variétés résistantes au climat, les mélanges co-fermentés ou saisonniers seront au cœur des tendances audacieuses de 2026. Les amateurs de café se réjouiront de découvrir de nouveaux grains comme le Colombian Gesha, l'Ethiopian Hambela, l'Ethiopian Uraga Heo, le Papua New Guinea Volcanic Robusta ou le Lijang Yunnan Bam, disponibles dans les établissements Kimpton.

Le nouveau spritz : Le Garibaldi est prêt à détrôner l'Aperol Spritz. Faible en alcool mais riche en saveurs rafraîchissantes, il mêle agrumes uniques et acidité du jus d'orange, le tout corsé du traditionnel Campari.

Les botanicals remplacent le sucre : Alors que les voyageurs privilégient les ingrédients frais et naturels : la rose, le sureau ou encore la cerise apportent douceur et saveur naturellement. Par exemple, le twist du Garibaldi disponible au Kimpton Atlântico Algarve utilise du Campari infusé à l'huile de coco, du jus d'orange et est décoré d'un piment orange grillé. Le Campari repose 24 heures au frais dans l'huile tiède de coco, offrant une douceur naturelle sans sucre ajouté.

Les boissons en couches : Les boissons laissent place à des créations aux couches distinctes : des cocktails aux cafés, ces boissons superposées associent des saveurs gourmandes pour un plaisir visuel et gustatif.

Du jardin au verre : Avec la popularité croissante des saveurs herbacées et terreuses, des plantes comme l'aloé, le chayote, l'eucalyptus ou le pepperberry feront leur entrée dans les cocktails, prolongeant le mouvement « du jardin au verre ». Cette approche permet de proposer des ingrédients frais, saisonniers et locaux, comme dans le Frosé Margarita : salade dans un verre, ce cocktail phare du Kimpton De Witt Amsterdam revisite la margarita classique avec notamment de la pomme et du céleri, avec une légère touche de noisette de la noix. Le vermouth rosé Belsazar ajoute des notes de fruits rouges délicates.

La technologie s'invite dans les cocktails : Les bars passeront de la fumée aux machines aromatiques et adopteront des techniques innovantes, comme le switching et le sous-pression, utilisant la congélation pour transformer ou libérer les saveurs. On retrouvera cette tendance dans le cocktail Clarified Basil Highball, qui utilise la gastronomie moléculaire pour créer une eau de citron unique et une teinture de basilic. Cette

réinterprétation du célèbre Gin Basil Smash, proposé au Kimpton Main Frankfurt, offre un goût intense de basilic liquid.

Vin : Les vins d'Asie-Pacifique et les cocktails pétillants à base de vin espagnol, comme le Kalimotxo, le Tinto Verano et le Rebujito, gagneront en popularité mondiale. Bordeaux, fera son retour sur les cartes des vins, notamment au Kimpton Fitzroy London. Au légendaire Fitz's Bar, le cocktail The King of Persia mêle notes florales et fruitées avec du Fresh Monkey Grain Spirit, du Botanist Gin, du Kaffir Lime, du pin et des pétales de rose infusés dans une réduction de Pinot Noir, évoquant surprise et raffinement à chaque gorgée.

« La nature a toujours été une source d'inspiration majeure dans les expériences de mixologie que nous proposons au Kimpton, s'inspirant d'environnements luxuriants et d'un habitat naturel riche, distillé avec maîtrise dans chaque verre. 2026 offrira l'opportunité d'expérimenter des ingrédients originaux et herbacés comme l'aloé ou l'eucalyptus, ainsi que des sirops infusés sans sucre de canne et des créations fruitées inattendues qui invitent les convives à explorer de nouvelles saveurs. C'est un futur qui se veut plus exotique qu'organique, et certainement très prometteur. » s'exprime Hayleigh Mull, responsable F&B au Kimpton Blythswood Square.

Avec plus de 145 hôtels ouverts et en projet dans une vingtaine de pays, Kimpton continue de s'imposer comme un réseau mondial où design, gastronomie et convivialité se rencontrent pour créer des expériences authentiques et mémorables.

Pour plus d'informations: [kimpton.com/culinaryandcocktailstrends](https://kimpton.com/culinaryandcocktailstrends)

