



Rétrospective culinaire 2024 :

Deliveroo dévoile les 100 plats les plus tendances sur l'app en France et à travers le monde



Alors que 2024 touche à sa fin, Deliveroo fait le bilan de l'année et dévoile « Deliveroo 100 », une liste des plats les plus tendances à travers le monde.

Le Top 100 révèle que les consommateurs profitent de chaque occasion pour découvrir de nouveaux plats et cuisines, tout en restant à l'affût des dernières tendances culinaires. De la barre chocolatée qui cartonne aux ailes de poulet, en passant par les salades créatives, la liste de cette année présente un mélange de plats, de nouveautés tendance et de produits indispensables. Si certains plats familiers font leur retour, la liste 2024 accueille de nombreux nouveaux venus, tels que le café, les desserts, les burritos et une variété de sandwiches.

ZOOM SUR LES TENDANCES 2024 DANS LE MONDE

TOP 10 des plats les plus tendances sur Deliveroo à travers le monde (avec un plat Français dans le lot) et la liste des restaurants où les trouver :

Top	Plats	Restaurants	Villes
1	Cannot Get Knafeh of It	Fix Dessert Chocolatier	Dubai, UAE
2	8 Pièces Boneless	Wingstop	Londres, UK
3	Poké Bowl à composer	Poké House	Milan, Italie
4	Saucisse au couteau purée, jus réduit	Bouillon Service	Paris, France
5	腩肉墨丸米線 Mixian soupe	TamJai Yunnan Mixian	Hong Kong
6	Basta Bocco Pasta	Bocco	Ghent, Belgique
7	Spice Bag Meal Deal	Xian Street Food	Dublin, Ireland
8	SP Caesar	The Salad Project	Londres, UK
9	Salade à composer	The Daily Cut	Singapour
10	Seiz'a Caesar + Blackened Chicken	atis	Londres, UK

Pour la première fois en huit ans, depuis la création de Deliveroo 100, un dessert a pris la première place du plat le plus tendance au niveau mondial : "Cannot Get Knafeh of It" de chez [Fix Dessert Chocolatier](#) qui se traduit par "Je n'en ai jamais assez du Knafeh", le Knafeh désignant une pâtisserie très populaire au Moyen-Orient. Disponible exclusivement à Dubaï, ce dessert a cumulé plus de 90 millions de vues sur TikTok à travers le monde, avec des amateurs de sucreries prêts à parcourir 6 400 kilomètres pour en goûter un.

Le grand favori Français, [Bouillon Service](#), se hisse fièrement à la troisième place du classement mondial Deliveroo 100 grâce à un plat emblématique de la cuisine française : la Saucisse au couteau purée. Avec cette médaille de bronze, Bouillon Service célèbre l'authenticité et la tradition. Un bel hommage à la gastronomie française.

- **Les tendances culinaires de TikTok s'invitent dans les commandes Deliveroo**

Le classement met en évidence l'effet "TikTok à l'assiette", avec de plus en plus de plats et ingrédients devenus viraux sur les réseaux sociaux ces derniers mois qui

figurent parmi les plus prisés. Des concombres de [Waitrose](#) devenus viraux aux "spice bags" du restaurant irlandais [Xian Street Food](#), en passant par les smash burgers et les sandwichs garnis "aesthetic" dignes d'Instagram, les plats ayant fait le buzz représentent 40 % du top 10 mondial.

- **Les plats de terroir ont plus que jamais la cote !**

Les consommateurs se tournent également vers les spécialités locales sur Deliveroo, avec des plats traditionnels occupant 30 % du top 10 mondial. Cela inclut des classiques comme la Saucisse au Couteau purée de [Bouillon Service](#) à Paris, la soupe de nouilles de [TamJai Yunnan Mixian](#) à Hong Kong (numéro un mondial en 2023), et le "spice bag", vedette de la street food irlandaise du restaurant [Xian Street Food](#).

- **Tendances healthy : les salades superstars du Top 10**

Composées d'ingrédients frais, riches en protéines et nourrissants, les options plus saines, comme les salades, constituent 30 % du top 10 cette année, contre seulement 10 % en 2023. Les salades ont plus que doublé en popularité et, pour la première fois depuis la création du Deliveroo 100, elles ont même dépassé les burgers dans le top 10.

- **L'indétrônable Poké**

Originaire d'Hawaï, le poké, qui signifie "coupé en morceaux", reste un plat incontournable du classement mondial des tendances année après année. Il figure à six reprises dans quatre pays différents et se classe parmi les plats les plus tendances à l'échelle mondiale. L'Italie est le plus grand fan de poké sur Deliveroo, avec son poké à composer du restaurant [Poké House](#), ce plat coloré en tête du classement national.

- **Les indémodables**

L'amour des consommateurs pour les pizzas et burgers reste intact au fil des ans, représentant 8 % (pizza) et 15 % (burgers) des plats du top 100 mondial. De plus, les sandwichs et wraps ont fait un retour en force, avec un nombre d'apparitions ayant doublé par rapport à l'année dernière, passant de quatre à huit au sein du top 100 mondial, répartis dans cinq pays.

ZOOM SUR LES TENDANCES 2024 EN FRANCE

En 2024, c'est [Bouillon Service](#) qui s'empare du classement avec la Saucisse au couteau purée. [Mezzencore](#), restaurant nominé dans la catégorie Afrique et Moyen-Orient lors de la première édition des Pépites du Quartier l'an dernier (un concours qui récompensait les meilleurs restaurants préférés des clients Deliveroo dans 5 grandes villes françaises), conserve la médaille d'argent grâce à son Pita Chawarma poulet - Champion du monde. Symbole de l'art de vivre à la française, le Croissant de [Maison Kayser](#) remporte pour la première fois la médaille de bronze au classement.

TOP 30 des plats les plus populaires en France sur Deliveroo en 2024 et la liste des restaurants où les trouver :

Top	Plats	Restaurants	Villes
1	Saucisse au couteau purée, jus réduit	Bouillon Service	Paris, France
2	Pita Chawarma Poulet - Champion du monde	Mezzencore	Paris, France
3	Croissant	Maison Kayser	Paris, France
4	Gratin de Penne façon Livio	Livio Più	Paris, France
5	Classic Cheeseburger	Dumbo	Paris, France
6	Döner Kebab	Sürpriz	Paris, France
7	Tacos Taille L	O'Tacos	Paris, France
8	Pepe Tenders	Pepe Chicken	Paris, France
9	Burger GLD	G La Dalle	Paris, France
10	Bananes bio Cavendish	Carrefour	Paris, France
11	Burger The Beast	Kokomo	Bordeaux, France
12	KB Cheeseburger	Kaffee Berlin	Lyon, France
13	Kebab Berliner	NEFS Berliner Kebab	Lille, France
14	Burrata Coeur de crème fondant - Monoprix Gourmet	Monoprix	Paris, France
15	La Merveille (sans gluten)	Yann Couvreur	Paris, France
16	8 Pièces Boneless	Wingstop	Paris, France
17	Poké Création	Pokawa	Paris, France
18	Bobun Spécial Boeuf	Le Petit Cambodge	Paris, France
19	Poké Signature Saumon	MyPoké	Strasbourg, France
20	Margherita D.O.P	Tripletta	Paris, France
21	Poulet Butter	Indian Nepali Swad	Paris, France
22	Cheddar Burger	Le Ruisseau	Paris, France
23	Box Salmon Lover	Sushi Shop	Paris, France
24	Margherita	Roco	Paris, France
25	Poulet effiloché Français MAMÉ	MAMÉ Kitchen	Paris, France
26	Margherita	Progetto Napoletano	Lille, France
27	Birger The Big Melt	Holymelt	Marseille, France
28	Burger Grand Slam Cowboy	Grand Slam	Montpellier, France
29	Pad Thai	Santosha	Bordeaux, France
30	Lasagnes Fondantes à l'Emmental de Savoie	La Petite Ferme	Lyon, France

- **L'attrait pour les spécialités du terroir français**

Le terroir français est à l'honneur dans le top 30 des plats les plus tendances en France, où des spécialités emblématiques comme la saucisse au couteau de [Bouillon Service](#), le croissant de chez [Maison Kayser](#), ou encore des créations comme La Merveille sans gluten de [Yann Couvreur](#) règnent en maîtres. Ce type de

plat, profondément ancré dans la tradition culinaire française, séduit les palais et met en lumière l'importance des recettes authentiques et locales dans le choix des consommateurs, confirmant ainsi la nostalgie pour les plats traditionnels. Parmi ces incontournables, le Poulet effiloché Français de [MAMÉ Kitchen](#), cuit à basse température pendant 12 heures, et les Lasagnes Fondantes à l'Emmental de Savoie de [La Petite Ferme](#), démontrent l'attrait pour des plats préparés avec soin, et qui s'appuient sur le savoir-faire et les produits du terroir.

- **Les régions à l'honneur**

Les plats réconfortants s'imposent dans les régions de France, confirmant une tendance forte pour la cuisine chaleureuse et savoureuse. À Paris, le Burger GLD de chez [G La Dalle](#) rencontre un succès indéniable, répondant au besoin de simplicité et de gourmandise. Lille n'est pas en reste avec le Kebab Berliner de [NEFS Berliner Kebab](#) qui propose une version allemande authentique du traditionnel kebab. Plus au sud, Strasbourg propose une alternative plus fraîche avec le Poké Signature Saumon de [MyPoké](#). À Lyon, le KB Cheeseburger de [Kaffee Berlin](#) revisite le burger classique. Ces plats, issus de régions variées, mettent en avant des spécialités locales avec une cuisine aussi délicieuse qu'innovante.

- **L'arrivée des courses dans le top !**

Le classement révèle également une évolution dans les habitudes de commandes sur l'application, marquée par un intérêt croissant pour des produits de consommation courante ; les bananes Bio Cavendish de [Carrefour](#) ou la Burrata Cœur de Crème Fondant de [Monoprix](#) figurent désormais parmi les choix les plus populaires. Cette tendance reflète le besoin des Français de faciliter leur quotidien en optant pour des solutions pratiques et rapides, leur permettant de recevoir leurs courses directement chez eux.

TOP 20 des plats les plus prisés en France sur Deliveroo en 2024



Jean-David Schapiro, Directeur Commercial France de Deliveroo, déclare :

« Nous sommes ravis de dévoiler notre huitième édition du classement Deliveroo 100 des plats et produits les plus tendances. Cette année, nous constatons une augmentation des produits du quotidien parmi les favoris. Les Français intègrent de plus en plus leurs courses à leur commande Deliveroo, des fruits et légumes aux produits d'épicerie. Deliveroo offre par ailleurs un véritable tour du monde culinaire, permettant à chacun de découvrir des spécialités françaises et venues des quatre coins du globe. Que ce soit pour un dîner de dernière minute, un apéro improvisé ou une soirée cocooning, Deliveroo sait rendre chaque moment encore meilleur. »

[ICI](#) La liste complète des 100 plats les plus tendances dans le monde en 2024 selon Deliveroo

À propos de Deliveroo

Deliveroo est une entreprise primée à plusieurs reprises fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. Collaborant avec plus de 181 000 restaurants et commerces et près de 135 000 livreurs partenaires, afin de proposer la meilleure expérience de livraison de repas et de courses en ligne au monde. L'entreprise, dont le siège est situé à Londres, dispose de bureaux à l'international et opère dans 10 marchés, dont

la Belgique, les Émirats Arabes Unis, la France, Hong Kong, l'Italie, l'Irlande, le Koweït, le Qatar, le Royaume-Uni, et Singapour.