

THEFORK ET NELLYRODI REVELENT LES TENDANCES FOOD 2024

TheFork, leader européen de la réservation de restaurants en ligne et NellyRodi, agence internationale d'innovation et de créativité, présentent leur étude sur les tendances food 2024 dans le secteur de la gastronomie.

Paris, le 28 novembre 2023 - Ces dernières années et plus particulièrement ces derniers mois ont été marqués par l'inflation qui a profondément impacté le quotidien des individus. Parallèlement, les conflits géopolitiques actuels, les problèmes et préoccupations environnementales, ont engendré de nombreux changements sociaux. Ainsi, les paradoxes s'accroissent, entre l'envie d'afficher notre singularité dans un univers standardisé voulu par la mondialisation ou encore de surconsommer tout en étant conscients des enjeux de préservation de l'environnement. Dans ce contexte, **la gastronomie apparaît comme LA solution universelle** pour s'évader et créer des liens sociaux puisqu'elle est accessible à tous, peu importe la culture ou le budget.

C'est sans doute pour cela, que face à ce contexte, **les français sortent toujours autant au restaurant mais font plus attention aux dépenses.** Le secteur enregistre notamment une croissance de +4,4% des réservations entre janvier et octobre 2023 par rapport à 2022 et conserve des niveaux stables par rapport à 2019 (-0,7%)*. En moyenne, **les français se rendent dans des restaurants plus abordables**, dont le ticket moyen est inférieur de 2€ par rapport à l'année dernière. D'ailleurs, la part des réservations dans des restaurants supérieurs à 30€ perd 2 points (50%) au profit de tables à moins de 25€ vs 2022. **

LES 4 GRANDES TENDANCES

QUI MARQUERONT LES ANNÉES À VENIR DÈS 2024 ET QUI AURONT UN IMPACT SUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET LA RESTAURATION.

GASTRONOMIE D'ÉPOQUE



Par besoin d'authenticité, nous continuerons de nous tourner vers une cuisine que nous connaissons et qui nous rassure. C'est une cuisine qui raconte une histoire, éveille des souvenirs, avec des Chefs contribuant à la préservation et à l'évolution de savoir-faire traditionnels du monde entier. Recettes d'antan, plats traditionnels réconfortants, auberges, tables de partage chic ou populaires, PMU, rôtisseries, lieux qui résistent au temps seront sur le devant de la scène.

GASTRONOMIE D'INFLUENCE



Face à un désir insatiable de divertissement, de sensation, nous recherchons, au-delà de la cuisine, une expérience véritablement mémorable et instagrammable. La culture pop est centrale et la gastronomie évolue avec des influences, célébrités et tendances TikTok. Des saveurs explosives, des collaborations inattendues... La gastronomie est plus que jamais un spectacle mis en scène, où l'on prend plaisir à être vu et à voir les autres, où le besoin d'appartenance est toujours plus grand.

GASTRONOMIE DU BIEN-ÊTRE



Il s'agit de la cuisine qui fait du bien au corps, au cœur et à l'âme. Elle reflète le besoin essentiel de nous nourrir avec ce qui est bon pour nous, pour notre santé physique, pour notre bien-être moral, pour les autres et pour la planète. Cuisine préventive, thérapeutique, axée sur le bien-être, les restaurants réinventent l'expérience culinaire : des ingrédients utilisés à l'expérience complète. Ici tout a du sens et s'harmonise avec le plaisir et le bien-être.

GASTRONOMIE VERTUEUSE



Face à la diminution des ressources, aux crises mondiales et aux conflits à travers le monde, le secteur de la restauration prend des mesures, avec parfois des décisions radicales, visant à favoriser l'échange. Zéro déchet, réutilisation, agriculture durable, locale, tarification équitable... les Chefs et les restaurants redoublent d'efforts pour offrir un accès à une alimentation saine, savoureuse et vertueuse pour tous.

1. UNE GASTRONOMIE D'ÉPOQUE

À la recherche d'authenticité, les individus se tournent vers des expériences culinaires empreintes de nostalgie. Ce mouvement met l'accent sur une expérience gastronomique intime et authentique, encourageant les gens à se réunir autour d'une cuisine sincère, chaleureuse et humble... en bref, qui reconforte.

LES TABLES OÙ SE RETROUVER :



Qasti



Nhome



Maison Louvard

Si cette année annonçait le début de cette tendance, l'année 2024 devrait marquer une nouvelle étape. Les individus voudront encore plus **se réunir**, partager un **moment convivial** et rassurant autour de **savoir-faire traditionnels**, dans des **lieux authentiques** chics ou populaires, autour d'une cuisine d'auberge, de **plats à partager**. Des lieux qui placent le produit au cœur de l'expérience. Les **auberges** reprennent le devant de la scène, comme Auberge Pyrenees Cevennes, les plats à partager investissent les tables des restaurants (Qasti, Les Petites Bouchées) de même que les **grandes tables** qui encouragent les discussions comme chez Nhome - **Grand Prix du Public TheFork Awards 2023**, ou encore Sushi B. 2024 marquera également le retour des **PMU**, des **restaurants "routiers"**, des restaurants dans des **halles gourmandes**, des tables dans des **épicerie** (Levain le vin, Mes Souvenirs d'Espagne - Marché Saint Martin...). On devrait voir également de plus en plus de **boulangeries** dans lesquelles se restaurer à l'instar de Petrin Bistrot du Boulanger, Maison Louvard. **En bref, des lieux populaires, où l'on (aime) se retrouver et partager des repas simples et bons !**

LA NOSTALGIE DU PASSÉ

C'est la célébration de la **cuisine traditionnelle** et populaire : des personnes qui la font, des **savoir-faire et techniques culturelles**. Par exemple, le retour de la **rôtisserie** dans des restaurants tels que Atelier Maitre Albert, la rôtisserie de Guy Savoy. Le **savoir-faire de nos grand-mères** continue d'être mis en lumière, comme chez Mamie Chérie. Des **tables authentiques**, chic telles que Géosmine, Janine, vont faire chavirer les papilles des foodies.

C'est aussi la cuisine qui permet de **plonger dans le passé** à travers des lieux, des plats, des boissons, des produits qui ont **marqué l'histoire**. C'est donc le retour du **gibier** et des **boissons à l'ancienne** : macvin, vermouth, gin, artichaut, grappa... Par exemple, le nouveau restaurant dans l'un des plus beaux palais de Rome, le **Palazzo Naiadi**, datant du XIXe siècle, la réouverture de **Maxim's** à Paris, l'ancien pavillon de chasse de la famille Rothschild à l'abbaye de Vaux-de-Cernay... en 2024, on renouera avec la cuisine d'antan.



La **cuisine locale** est en vogue, avec des recherches populaires sur Google en France. À titre d'exemple, "**Estaminet**" est le terme le plus recherché à Lille, "**Brasserie**" arrive en deuxième position à Paris, tout comme "**Bouillabaisse**" à Marseille. À Strasbourg, "**Winstub**" se classe au 4e rang des termes les plus recherchés.

ON MANGE QUOI ?

(D)étonnant, les **sardines** (et les boîtes de sardines) feront un retour plus que remarqué en 2024 ... et ce n'est pas tout ! Saucisse purée, tartare, poulet rôti, œufs en gelée, aligot, crêpe ardéchoise, ou encore riz au lait pour les becs sucrés feront partie des plats phares. La cuisine **italienne, anglaise, d'europe de l'Est** notamment **géorgienne** devraient conquérir nos assiettes avec de généreuses **raviolis italiennes** farcis au ragoût à partager, des pâtes et pains aux différentes céréales, des galettes de pommes de terre (hashbrowns) ou encore des fromages anglais.



2. UNE GASTRONOMIE DU BIEN-ÊTRE

La quête de reconnexion continue de promouvoir une cuisine de naturalité. Nous explorons consciemment une cuisine naturelle, aussi proche que possible de la nature, adaptée à nos besoins et désirs. L'expérience est également sociale ; nous partageons cette sensibilité à travers des moments incroyables. Que ce soit lors d'un pique-nique en pleine nature, d'un voyage, d'un repas au restaurant, d'un atelier ou même d'une récolte, nous fusionnons avec le plat.

MENUS THÉRAPIE

L'expérience gastronomique ne connaît pas de frein. On profite de son repas **sans se soucier des allergènes**, on vit un moment unique **conçu spécialement pour nous**, on savoure une cuisine **naturelle** qui nous fait du bien. L'expérience gastronomique devient presque une **thérapie**. Cette cuisine préventive accorde une place d'honneur aux **aliments adaptogènes** tels que les probiotiques ou les champignons ! C'est aussi la tendance au **pairing mets/boissons** sobres comme Nectar ou Chocho qui propose des boissons sans alcool faites maison notamment du **kombucha**. Le kombucha n'a pas fini de faire parler de lui (et de ses bienfaits). C'est la cuisine qui est délicate, esthétique et **qui fait du bien** : fleurs sauvages comestibles habilleront nos assiettes du bistrot à la table gastronomique. On pense plaisir avant tout, alors si on souhaite sortir au resto solo, on y va !



LA NATURE AU CŒUR DE L'ASSIETTE

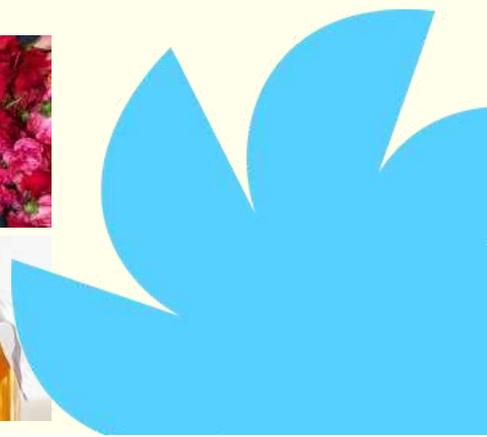
De l'expérience à l'assiette, en s'intéressant à ceux qui la cultivent, la **nature est l'élément central** de la gastronomie de demain. Une cuisine ultra-naturelle qui valorise tous les aspects de la nature, dans leur intégralité, sans exception. Il s'agit d'expériences plus **immersives**, en communion avec la nature, mais aussi de l'essor de la biodynamie, et ce, même dans le luxe. On va au restaurant directement **à la ferme**, La Choumette, dans des restaurants dont les Chefs sont aussi des producteurs comme chez Christian Têtedoie à Lyon, ou encore dans des tables qui mettent en avant les producteurs comme le Chef Anthony Bonnet le fait dans sa cuisine des Loges Radisson Collection à Lyon.

NOUVELLE DESTINATION DE VOYAGE

On part en vacances parce qu'on veut vivre une **expérience culinaire définie** ! Nous voyageons désormais pour **découvrir de nouvelles saveurs**, vivre un moment de découverte qui nous plonge dans **l'univers du Chef**. C'est un moment intime que l'on peut partager et vivre en prenant son temps. Des **nouvelles agences de voyage gastronomiques** comme OAD travel proposent de manger dans les meilleurs restaurants du monde. On voit des clubs et des événements réunissant des passionnés de gastronomie se développer ou encore à des professionnels du secteur de se retrouver plusieurs fois par an en France à l'instar du **Dîner Entre Chefs de TheFork**. Les pop-up et résidences se multiplient, tels que Acte II où l'on vient découvrir un Chef, une cuisine, comme un voyage. On suit l'actualité du restaurant, les chefs du monde entier deviennent plus accessibles.

ON MANGE QUOI ?

Fleurs et herbes sauvages, pickles, boissons et plats à base de fermentation (kefir) continueront d'avoir le vent en poupe. D'ailleurs, **l'hibiscus** devrait être la fleur trendy l'année prochaine. Les **beurres aromatisés aux herbes, aux fleurs, au piment** vont s'inviter sur nos tables. Pour des envies d'ailleurs, les **hand roll** à la japonaise version veggie devraient marquer également l'année 2024. **Le cru** sera à l'honneur pour une cuisine simple, "pure" dans les bistrotts et tables gastronomiques. Côté boisson, 2024 fait la part belle aux **cocktails sans alcool** et notamment aux **accords mets/boissons "sobres"**



3. UNE GASTRONOMIE VERTUEUSE

Il est temps d'agir pour préserver la planète ! Il s'agit d'une approche vertueuse qui vise à transformer la façon dont nous produisons, servons et consommons de la nourriture dans le but de minimiser l'impact environnemental, de promouvoir la durabilité et de plaider en faveur d'une alimentation saine pour ceux qui la consomment, la produisent et la transforment !



Equilibres



Le Clair de la Plume

ENGAGEMENT SANS FAILLE

L'objectif est d'**enrichir l'expérience à table** : des produits, aux équipements en cuisine, à table... tout est choisi pour favoriser une économie circulaire. **Des produits de seconde main** font leur entrée à table, que ce soit à travers de la vaisselle ancienne et vintage, des meubles rétro. En cuisine, la place est faite au **0 gaspillage**, 0 déchets, en se sourçant de produits récupérés dans d'autres restaurants, supermarchés et entreprises alimentaires, pour élaborer un menu. Et les français s'y intéressent puisque les tables ayant intégré le TOP 100 des restaurants écoresponsables (comme Equilibres, Le Clair de la Plume, Le Prince Noir...) lors des Green Weeks organisées par TheFork et FiG, ont enregistré une croissance de près de 15% de leurs réservations**. Par exemple, "**Demain**", une boulangerie qui propose du pain et des plats du jour cuisinés pour rester bons pour les clients, le jour d'après ! **La Butinerie**, un restaurant soutenu par une coopérative, cuisine les surplus des supermarchés et propose des cours de cuisine.

LA GASTRONOMIE POUR TOUS

Dans le contexte actuel d'**inflation**, de nombreuses initiatives sont mises en place pour permettre à chacun de profiter d'une **cuisine saine** voir même gastronomique à prix abordable! Par exemple, au **République**, il y a deux types de clients : les habitués et ceux provenant de différentes associations qui ne paient que 1€. **NE/SO** du **Chef Guillaume Sanchez**, pour être plus accessible, a remplacé son menu dégustation par un menu "**à la carte**" ou encore au restaurant **Hectar** qui propose un menu gastronomique à moins de 70€. **TheFork**, avait lancé en juin 2023, en partenariat avec la **Cheffe Hélène Darroze**, un menu gastronomique en 4 temps au restaurant 2 étoiles **MARSAN** pour 49€ avec accord mets-vins. **La gastronomie pour tous se démocratise** : veggie, vegan, halal... les menus s'adaptent et la gastronomie est accessible à tous. Son rôle de **fédérateur**, de **créateur de liens sociaux** est d'autant plus renforcé. La gastronomie devient également accessible partout. Les **collaborations** ne cessent de croître pour permettre au plus grand nombre de (bien) et mieux s'alimenter. On peut citer notamment la collaboration de **Thierry Marx** avec la Sncf, **Pierre sang** qui propose un bibimpap afin que les étudiants mangent autre chose que des fast-food...



NE/SO



HECTAR

ON MANGE QUOI ?

2024 marquera le retour de bon nombre de produits "anciens" ou habituellement boudés. On peut citer par exemple certains **poissons** à l'instar du hareng, du chinchard. **Les haricots** (coco, paimpol, black beans...) auront la côte ! **Le sarrasin** : en galette, dans le pain, dans la bière, whisky... le sarrasin saura s'immiscer partout selon la créativité des Chefs. Les **saucés** et recettes à base de **chutes de légumes** (fane de carottes) vont se multiplier ! Vous n'avez pas fini de saucer !



4. UNE GASTRONOMIE D'INFLUENCE

Les consommateurs recherchent de plus en plus un plaisir instantané, la spontanéité et des sensations fortes. Dans le but de vivre une expérience exceptionnelle et inoubliable, le secteur de la restauration devient un terrain de jeu. La nourriture devient le sujet des médias sociaux, se mêlant au divertissement : concerts, stand-up comedy, bingo animé par des drag queens, soirées jeux, art, culture...

DES LIEUX DE FÊTE !

Les restaurants deviennent des **lieux mondains, festifs et immersifs** où l'expérience est à **360°**. Une expérience stimulante où les clients sont plongés dans un monde où ils **aiment voir et être vus**. Ils sont invités à vivre plus qu'un simple repas, dans des endroits qui jouent avec tous les **sens**. À Paris, Bistrot Podium, nouveau lieu trendy où on savoure la cuisine du **Chef 3* Glenn Viel** et où on danse dès la fin du dîner jusqu'à 2h dans une ambiance 100% seventies ! C'est le moment de vivre des expériences toujours plus immersives au restaurant, notamment les tables Ephemera, qui invite à un voyage sous la sous la mer, ou dans la jungle, ou même dans l'espace et ce sans même quitter Paris ! C'est aussi l'occasion de découvrir des tables qui mettent en avant des artistes comme Volare.



HYBRIDATION : FOOD CULTURE

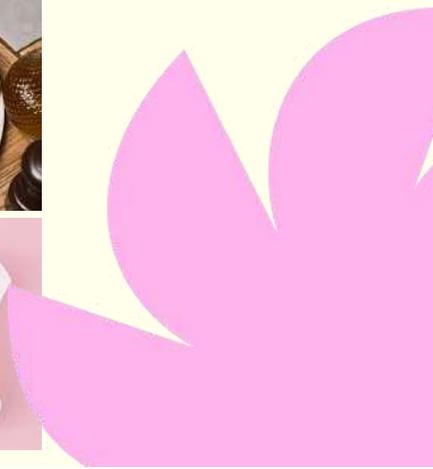
L'univers de la "food" continue d'influencer la **culture pop** notamment le secteur du divertissement qui en raffole ! **Collaboration, Chef star...** tout est pensé pour être partagé et pour réunir au maximum les **foodies** des personnes qu'ils admirent. Par exemple, suite à l'annonce de la nouvelle relation de **Taylor Swift** avec le célèbre joueur de football **Travis Kelce**, **Heinz** a lancé une nouvelle sauce censée combiner leurs deux mondes. **Netflix** a ouvert des restaurants permettant aux téléspectateurs de déguster la cuisine de leurs séries et films préférés tandis que **Bistrot Top Chef** permet de plonger dans l'univers unique de l'émission télé, au plus près des candidats. Les Chefs incarnent des projets, se rapprochent du monde de la mode (Jean Imbert et Pharrell Williams à la Fashion Week). **Les réseaux sociaux** ont également un impact notable et influent les tendances food notamment via TikTok. Le contenu devient déterminant dans les choix des restos pour certains foodies et la côte de popularité de certains Chefs explosent, comme celle du Chef Pâtissier Cédric Grolet.

TOUJOURS PLUS VITE

Dans une société où la technologie a habitué à l'immédiateté, la patience est une vertu de plus en plus rare, et cela se vérifie également dans le monde de la **gastronomie**, où les marques cherchent à répondre aux moindres désirs des consommateurs en proposant une cuisine de plus en plus rapide, personnalisée et ludique. Exemple : **L'avènement des sauces**, qui offrent des possibilités infinies pour personnaliser avec originalité les plats de chaque client, ou encore l'exemple de **Domino's Pizza** qui a créé une pizza d'urgence pour les personnes ayant (vraiment) besoin de se faire livrer immé-dia-te-ment une pizza...

ON MANGE QUOI ?

Les **chicken waffles** s'inviteront dans nos assiettes, le **poulet frit** ravira de plus en plus les papilles, et les **sausage roll** connaîtront une seconde jeunesse en 2024. Pas d'inquiétude, la **pizza** sera bien entendu toujours aussi convoitée par les foodies. Et pour pimenter davantage les choses, cette année sera marquée par la tendance du **piment** et par celle des **sauces** venues d'ici et d'ailleurs permettant de se réapproprié tous les plats, de jouer, tester... Sauces créées en collaboration, nouvelles marques de sauces... l'année va être gourmande ! En matière de cuisine, les tendances les plus en vogue seront **américaine, coréenne, chinoise et vietnamienne** ! Avis aux bécus sucrés : les **donuts** et les **New-York rolls** font leur retour et devraient être déclinés à l'infini !



LES 6 CUISINES DU MONDE QUI VONT MARQUER L'ANNÉE

Les consommateurs recherchent de plus en plus un plaisir instantané, la spontanéité et des sensations fortes. Dans le but de vivre une expérience exceptionnelle et inoubliable, le secteur de la restauration devient un terrain de jeu in. La nourriture devient le sujet des médias sociaux, se mêlant au divertissement : concerts, stand-up comedy, bingo animé par des drag queens, soirées jeux, art, culture..

ON MANGE QUOI ?



L'Italie n'en finit plus de conquérir le monde ! Les Chefs français s'y mettent aussi, avec le restaurant **Piero II** de **Pierre Gagnaire** ou le groupe **Big Mamma**, qui prend aussi ses quartiers... en Italie ! La **pizza** est par ailleurs le 5ème mot clé le plus recherché sur Google !

Les conflits en **Ukraine** ont rendu populaire la cuisine de l'**Europe de l'Est**. Parmi les plats (réconfortants) qui représentent cette région, on trouve des spécialités telles que les **pierogi** et **kinkhali**.

L'Angleterre fait son apparition dans la mouvance de la recherche d'authenticité notamment avec l'intérêt grandissant pour les **Pies** (porc, cornish), les **hash brown** et les produits de boulangerie comme les **English muffin** et les **scones** mais aussi les fromages anglais (cheddar, stilton...)



Du côté de l'Asie, **le Japon** continue à impressionner le monde entier, et exporte ses techniques encore peu connues comme le **Yubiki** (mettre de l'eau bouillante sur un aliment placé sur de la glace). Les **Hand Rolls** et surtout le **sake** vont s'inviter dans nos assiettes et sur nos tables (même dans les bars à vin/ bistrot français) !

L'engouement pour la **K-pop**, n'est pas le seul phénomène qui nous arrive de **Corée**, mais aussi sa cuisine, et notamment les **Tteok bokki**, des pâtes de riz qui sont le goûter favoris des enfants coréens.

Cocorico ! **La cuisine française** est toujours en vogue avec ses plats traditionnels, anciens, mijotés... qui sentent bon le réconfort et les souvenirs comme le **Riz au lait**, **les oeufs en gelée**, **les ragoûts** ou **les aliments rôtis** (poulet rôti...) ! Et la cuisine locale a de beaux jours devant elle !

Les tendances food de l'année continueront d'évoluer et de s'amplifier au cours de l'année 2024. Les paradoxes perdureront entre le désir d'authenticité et de convivialité autour de plats gourmands, simples et respectueux de l'environnement, et l'attrait pour les fast-food et les nouveaux concepts aux influences internationales, liés au divertissement et aux célébrités.

Néanmoins, l'année 2024 devrait être placée sous le signe de la convivialité et de la gourmandise avec du plaisir à la clé !



**Données internes TheFork en France - Comparaison du nombre de réservations entre janvier et octobre 2019, 2022 et 2023 ** Données internes TheFork en France - Evolution des réservations entre septembre 2022 et 2023.*

****Données internes TheFork en France - Evolution des réservations pendant les Green Weeks 2023 par rapport à la période précédente.*

À PROPOS DE THEFORK

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. Défenseur de la gastronomie et du secteur de la restauration, TheFork connecte restaurateurs et gourmets grâce à ses outils digitaux de pointe. Avec une communauté de près de 55 000 restaurants partenaires à travers 12 pays, et près de 40 millions de téléchargements de l'application et plus de 20 millions d'avis vérifiés, TheFork est l'application incontournable pour tous les foodies qui souhaitent vivre des expériences inoubliables au restaurant. Avec TheFork, les foodies peuvent facilement trouver un restaurant selon leurs envies, vérifier la disponibilité en temps réel, réserver directement en ligne 24/7 tout en profitant d'offres exclusives et payer leur addition au restaurant directement depuis l'application.

TheFork permet également aux restaurateurs de développer de façon pérenne leur activité, grâce à son logiciel de gestion de restaurant tout-en-un, TheFork Manager. Celui-ci leur permet de centraliser toutes leurs réservations 24/7, de maximiser leur taux d'occupation, de lutter efficacement contre les no-shows, d'engager le dialogue avec leurs clients et d'augmenter leur visibilité en se connectant à la plus large et la plus fidèle communauté de gourmets.

À PROPOS DE TRIPADVISOR

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus d'un milliard d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales de Tripadvisor, Inc. (Nasdaq : TRIP), possèdent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de médias de voyage, opérant sous divers sites web et applications.

** Source: SimilarWeb, utilisateurs uniques dédoublés mensuellement, March 2023*

*** Source: Fichiers internes de Tripadvisor*

