Dossier de presse
Novembre 2026

TENDANCES 2027
FOOD & RESTAURATION



TheFork

En partenariat avec

NellyRodi™

EN 2027, ON NE CHOISIT PLUS SON RESTAURANT PAR HASARD

Après une année 2026 marquée par l'expansion des expériences, la multiplication des formats et la recherche de sensations toujours plus fortes, la restauration s'apprête à opérer un nouveau virage.

À l'heure où l'essor de l'intelligence artificielle transforme les usages et les attentes des consommateurs, la recherche d'un restaurant devient elle aussi plus personnalisée, permettant à chacun d'identifier l'adresse qui correspond au plus près à ses envies, ses besoins et ses critères. **TheFork,** leader de la réservation en ligne de restaurants et des logiciels de gestion pour la restauration avec **TheFork Manager,** dévoile avec ***NellyRodi*** les grandes tendances qui marqueront le secteur en 2027: **réancrer le restaurant dans le quotidien, affirmer sa singularité culinaire et rassembler autour de la table.**





LES CODES DU RESTAURANT SE REDÉFINISSENT

Entre pression économique (+6,4 % de défaillances d'entreprises en un an*, inflation) et tensions conjoncturelles, la restauration traverse une phase de mutation profonde. Les comportements évoluent : les clients adoptent de nouveaux réflexes et redéfinissent leur manière de chercher, choisir et de réserver une table, à l'heure de la spontanéité et de la recherche ultra-personnalisée.

Le pouvoir d'achat sous arbitrage :
Le ticket moyen recule de 10% (vs 2022). Les tables à moins de 25 € bondissent de 10 points pour atteindre 36% des réservations.**

Une saisonnalité à forte amplitude :
L'activité oscille entre des creux historiques, le lundi 5 janvier enregistre une baisse de 59 % par rapport à un jour moyen (jour le plus creux pour la 3e année consécutive), et des pics records, avec un volume multiplié par 4,2 le samedi 14 février (jour le plus fort de l'année) montrant l'attachement fort des français à célébrer cette fête au restaurant.

** Étude Altares des défaillances et sauvegardes des entreprises en France au 2e trimestre 2026*
**Données TheFork en France entre 2022 et 2026 ***Données internes TheFork - Moyenne annuelle des réservations sur TheFork entre janvier et novembre 2025 vs 2026*

19h, le nouveau 20h :

Le rythme des soirées avance, en deux ans, les réservations à 20h et après ont perdu 4 points au profit des tables à 19h, qui concentrent désormais 42 % des dîners. *

Le règne de la dernière minute :

Près de 20 % des réservations s'effectuent moins d'une heure avant le repas (+3 points vs 2024).**

L'essor fulgurant de l'IA :

Fini la simple recherche par mot-clé. En quête d'une ambiance, d'une cuisine spécifique ou d'une expérience précise, les clients font exploser les requêtes via l'intelligence artificielle, multipliées par 3,4 entre février et août 2026 vs 2025 sur TheFork.

Dans ce nouvel écosystème, capter une clientèle plus volatile et exigeante passe autant par l'adaptation de l'offre tarifaire que par la visibilité sur les nouveaux moteurs de recommandation.

**Données internes TheFork - Analyse des réservations sur TheFork entre janvier-septembre 2025 et 2026 **Données internes TheFork - Analyse des réservations sur TheFork entre 2024 et 2026*





DES CLIENTS PLUS EXIGEANTS, DES CHOIX PLUS AFFINÉS

Face à la profusion des offres, à la guerre de l'attention et aux contraintes budgétaires, les consommateurs ne cherchent plus simplement à avoir le choix : ils veulent trouver le restaurant qui correspond précisément à leur envie, à leur budget, et au moment qu'ils souhaitent vivre. Leurs critères de recherche s'affinent. Ils accordent davantage d'importance à la cuisine, au cadre, à l'occasion et aux plats proposés.

5 attentes majeures traduisent ce changement

1. LE CONSEIL

L'IA traduit désormais des besoins et des envies exprimés en des recommandations précises et ultra-personnalisées ;

Véritable moteur de recommandation, l'IA s'impose dans les usages avec un **volume de recherches sur TheFork multiplié par 3,4** entre février et août 2026.

2. LA VALEUR

Chaque euro dépensé doit être justifié, autant par la qualité de l'expérience que par l'émotion qu'elle procure ;

Entre mars et juillet 2026, **64% des réservations se sont faites avec une offre ou un menu spécial** en Europe sur TheFork. La valeur ne se résume plus au prix : elle se mesure à la satisfaction et à l'émotion ressenties en retour.

5. LA FLEXIBILITÉ

Pouvoir répondre à des envies et des usages différents, selon les personnes et les moments.

TheFork enregistre notamment **+50% de recherches pour les tables individuelles** entre mars-juillet 2026 vs 2025.

3. L'EXPÉRIENCE

Comme chaque sortie est un choix réfléchi, chacune d'entre elle doit offrir une expérience forte qui mérite le déplacement et l'investissement pour constituer un véritable moment

En un an, **les recherches par catégorie de cuisine sur TheFork ont progressé de près de 30%,** celles liées au cadre et aux occasions de 16%, et celles portant sur les plats proposés de 6%. Les recherches deviennent donc plus précises, plus contextualisées et plus personnelles.

4. LA (RE)CONNEXION

Le restaurant est le premier et dernier véritable réseau social car il est l'un des seuls lieux offrant aux relations un lieu physique, authentique et concret, où s'incarner ;

Entre juillet et novembre 2025 et la même période en 2026, l'usage social de TheFork s'envole avec **un nombre d'utilisateurs suivant des comptes multiplié par 5,** et un volume de listes de sélections de restaurants multiplié par 4,5.

Données internes TheFork - Evolution des réservations 2024, 2025, 2026

AUX RESTAURATEURS DE RÉINVENTER LEURS RÉPONSES

Ces nouvelles attentes redessinent les règles du jeu. Pour émerger, les restaurants ne peuvent plus compter uniquement sur une bonne cuisine ou une offre attractive : **ils doivent rendre leur identité lisible, affirmer ce qui les distingue et proposer une expérience en phase avec les attentes de leurs clients.** Des réponses qui se matérialisent désormais pour nourrir les IA conversationnelles, devenues véritables moteurs de recherche pour recommander le restaurant le plus adapté à sa sortie.
Si les usages se diversifient, le besoin de lien reste essentiel.

La table demeure un espace de rencontre, d'appartenance et de partage, mais elle doit désormais s'adapter à des façons de vivre le restaurant toujours plus plurielles : **déjeuner d'affaires, apéritif entre amis, dîner en amoureux ou repas en solo.**

En 2027, les professionnels ne devront pas en proposer plus, mais mieux répondre aux fines attentes de leurs clients.

Les restaurants **qui feront la différence** seront ceux qui sauront affirmer leur **singularité** et remettre **l'humain au cœur de l'expérience.**





LES 6 TENDANCES QUI MARQUERONT L'ANNÉE 2027

LES INSTITUTIONS, VÉRITABLE PATRIMOINE VIVANT QUI PERDURE

Après plusieurs années marquées par la multiplication des concepts éphémères et des expériences sans cesse renouvelées, **la restauration redécouvre le pouvoir des lieux familiers**. Bistrots, bouillons, brasseries, bodegas, tavernes ou trattorias font leur retour avec une touche contemporaine pour redevenir les institutions d'aujourd'hui et de demain.

Dans un contexte socio-économique incertain, le restaurant cherche de nouveau à s'inscrire dans la vie quotidienne de son quartier. L'attachement local, la convivialité et le sentiment d'appartenance deviennent de véritables facteurs de désirabilité, en réponse à un besoin concret de repères. Les consommateurs se tournent vers des lieux qui les rassurent sans être figés, et qui possèdent une identité forte tout en restant accessibles et vivants.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

Aronde - Montpellier
Bercail - Marseille
Café Clément - Paris
Chez Raymonde - Paris
Clos - Paris
Le Petit Brochant - Paris - Nommé aux TheFork Awards 2026
Crocus - Paris - Nommé aux TheFork Awards 2026
Brasserie Zahnacker - Ribeauvillé - Nommé aux TheFork Awards 2026



Clos-Paris

LA FRAGMENTATION DES INSTANTS DE CONSOMMATION

Souvent cantonné aux services du déjeuner ou du dîner, le restaurant invite de plus en plus à prendre ses quartiers tout au long de la journée. L'évolution des rythmes de vie et la fragmentation des moments de consommation incitent à la recherche de lieux capables de s'adapter aux différents besoins tout au long de la journée.

Une même adresse doit désormais servir **un café le matin, un déjeuner le midi, un apéritif en fin d'après-midi puis un dîner en soirée.** Les restaurants font évoluer leur ambiance et leur offre, voire leur identité au fil d'une même journée. Cette flexibilité répond à des demandes plus spontanées et des attentes multiples, tout en développant de nouvelles opportunités pour les restaurateurs - qui pensent au-delà des deux grands temps traditionnels du repas.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

The Indian Arms - Paris
Charbon / Udon Kunitoraya - Paris
Café Zitoune - Marseille
Dents de Loup - Paris
Le Poisson Volant - Paris
Salvia Paris Hôtel - Paris
Frivole - Paris



Café Ziltoune - Marseille



Dents de Loup - Paris



Le Poisson Volant - Paris



LE PLAISIR LISIBLE, LE LUXE DE SAVOIR POURQUOI L'ON VIENT

À l'heure où l'offre de restaurant est toujours plus abondante, la clarté devient un véritable avantage concurrentiel. Les concepts les plus désirables sont ceux qui incarnent un parti-pris fort, compréhensible et identifiable. Désormais, la présence d'une **spécialité, d'un produit signature ou d'une empreinte culinaire** précise deviennent de véritables raisons de choisir une adresse.

Fini l'effet de surprise avec une carte foisonnante : le consommateur veut comprendre en un clin d'œil ce que le restaurant propose et ce qui le rend unique. Cette évolution, **TheFork** la constate avec la précision croissante des requêtes. Sur l'application, les utilisateurs recourent à des catégories de cuisine de plus en plus spécifiques. La sémantique montre également l'utilisation récurrente de mots clés, la recherche passe donc de "Italien/pizza" à "Osteria" ou "Romantiques" qui expriment des intentions plus définies qu'une simple catégorie.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

Braise - Paris
Bar des Goudes - Marseille
Sushi B - Paris
Petit Vatel by Poissonnerie Viot - Paris
Cà Phê Dá - Marseille
Toy Ramen - Paris
Salted Boy - Paris
La Divine - Lyon



Braise-Paris

DE LA CUISINE DU MONDE À LA PRÉCISION CULTURELLE

La découverte des cuisines du monde franchit une nouvelle étape. Longtemps considérée à échelle nationale**, la gastronomie s'ancre désormais au plus près d'une région, d'une communauté, d'une technique ou d'une sous-culture.** À la cuisine indienne, on préférera la cuisine awadhie ; à la cuisine italienne, on préférera les traditions napolitaines ou toscanes ; à la cuisine japonaise, on préfèrera les techniques telles que le handroll.

La culture gastronomique s'affûte, avec des clients en quête d'expériences plus authentiques, pointues et singulières - laissant derrière eux les grandes références que tout le monde connaît. Les données **TheFork** confirment cet intérêt, avec une progression enregistrée de près de 30% des recherches par catégorie de cuisine et 16% pour l'ambiance.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

La table des Cimes - Malbuisson
Schoup's - Lyon
Bund - Paris - Nommé aux TheFork Awards 2026
Sharma Ji - Paris
Nodaiwa - Paris
Yim - Paris
Khantok - Marseille
Shabestan - Paris



Khantok - Marseille



Mantra - Paris



Shabestan - Paris



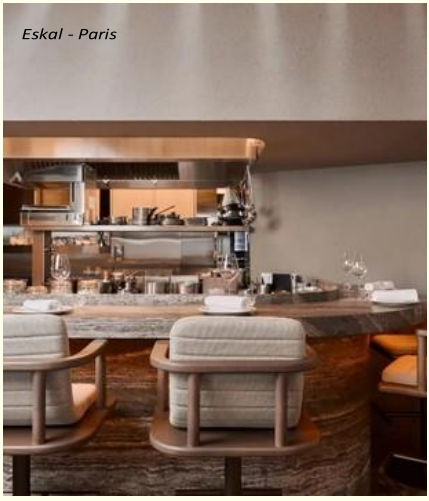
LE RETOUR DU GESTE COMME NOUVEAU SPECTACLE

Marqué depuis plusieurs années par l'essor des expériences immersives et scénographiques**, le spectacle culinaire revient peu à peu à l'essentiel avec le geste humain au cœur de l'expérience.** Cuisines ouvertes, déjeuners et dîners au comptoir, et dressages minutes réalisés devant les clients replacent le savoir-faire au centre. En plus de recevoir une assiette, le client assiste également à sa création et sa composition.

Puisque l'on mange avec les yeux avant tout, la préparation devient une véritable chorégraphie à part entière, rendant visible l'expertise du Chef et de sa brigade et de valoriser les produits. En réponse aux images parfaites et aux contenus générés par intelligence artificielle, le geste artisanal incarne une preuve authentique, concrète et tangible.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

Calcifer - Paris
Hando - Paris
Eskal - Paris - Nommé aux TheFork Awards 2026
Kokken - Strasbourg
Saline - Saint-Valery-Sur-Somme
Du Pain et des idées Bakery - Paris
Eme - Paris
Bittikesu - Paris



Eskal - Paris

LE RESTAURANT COMME NOUVEAU LIEU CULTUREL

Si le restaurant a déjà emprunté ses codes à l'art, le cinéma, la mode ou la musique pour construire son identité, il franchit désormais un cap en accueillant des instants de vie culturelle. Collaborations artistiques, concerts, expositions, programmations musicales ou rencontres transforment les restaurants en une sorte de plateforme culturelle.

Plus qu'un décor, la culture devient une proposition à part entière, pensée pour faire vivre chaque lieu et fédérer une communauté qui lui est propre. Cette évolution permet aux convives de disposer de lieux où se retrouver, partager des références et vivre des expériences collectives plutôt qu'individuelles. Pour les restaurateurs, elle offre une nouvelle raison de fidéliser et faire revenir les clients, qui dépasse la seule proposition culinaire.

LES ADRESSES À TESTER EN 2027

Anne-Sophie Pic Paris - Paris
Occasion - Paris - Nommé aux TheFork Awards 2026
Réséda - Paris
Café Dior - Saint-Tropez
Bus Palladium - Paris
Double Zero - Marseille
Dévo - Marseille



Anne-Sophie Pic Paris - Paris



Central Chapelle - Paris



Double Zéro - Marseille



LES SIGNAUX FAIBLES À SUIVRE EN 2027

*A*u-delà des six grandes tendances qui marqueront l'année 2027, **TheFork et NellyRodi** identifiant trois signaux émergents à suivre qui témoignent d'une évolution encore plus fine des attentes et des usages au sein des restaurants :

1 - Le plaisir des petites portions

Petites assiettes, offre snack ou plaisirs à la carte : les consommateurs veulent pouvoir profiter d'une adresse sans nécessairement s'engager le temps d'un repas complet. Une notion de plaisir modulable, à la fois en quantité, en durée mais aussi en maîtrise de son budget.

Les adresses à tester en 2027 :

- **Le Grand Rouge** - Marseille
- **Gasolio** - Paris
- **Ethanol** - Paris

2 - Le charme du fait main

À mesure que l'intelligence artificielle banalise la perfection visuelle, les signes de création humaine retrouvent de leur valeur. Menus manuscrits, dessins faits main, photographies personnelles et détails artisanaux deviennent autant de marqueurs d'authenticité.

Les adresses à tester en 2027 :

- **Terrible** - Rennes - Nommé aux TheFork Awards 2026
- **Retrouvailles** - Paris

3 - Le droit de vivre son repas à sa façon

À contre-courant de l'usage social que l'on fait de la sortie au restaurant, une autre attente émerge : celle de pouvoir choisir son niveau d'interaction. Espaces plus intimistes, banquettes à l'abri des regards, confort acoustiques et séparations physiques permettent aux clients de profiter de leur sortie au restaurant sans multiplier les sollicitations.

L'adresse à tester en 2027 :

- **Les Bas Bleus** - Marseille

LES CHEFS À SUIVRE DE PRÈS EN 2027

Ils incarnent le renouveau de la scène gastronomique et dessinent déjà les contours de la cuisine de demain. Jeunes talents en pleine ascension ou chefs qui s'affirment avec une signature singulière, ils se distinguent par leur audace, leur créativité et leur capacité à bousculer les codes. À travers leurs parcours, leurs engagements et leurs projets, ces personnalités s'imposent comme les visages à suivre en 2027 :

MARGAUX BAJU & CANDICE BRÉE
ALEXIS BIJAOUI
ANTOINE CASEL
EMILY DADER
MINA KANDÉ
NAZARENO MAYOL CURTI
ANH DAO NGUYEN
JULES ROLLAND
JULES SAINT-CYR
CÉLINE SERRANO
MANOJ SHARMA
MAXIME SZCZEPANIAK
CLÉMENCE TAILLANDIER



LES INGRÉDIENTS ET PLATS À SAVOURER EN 2027

En 2027, les assiettes font la part belle aux produits de caractère, aux saveurs franches et aux jeux de textures. La cuisine s'attarde sur les contrastes, revisite les classiques et explore de nouvelles associations. Entre créativité, gourmandise et retour à l'essentiel, les tendances mettent à l'honneur une cuisine audacieuse mais toujours généreuse

- **ABONDANCE DE SAUCES ET CONDIMENTS**
- **CHAMPIGNONS**
- **CUISSON À LA FLAMME**
- **CUISINE DU BOUILLON**
- **GRATIN DAUPHINOIS**
- **OBSESSION PIZZA**
- **PARMENTIER DE CANARD**
- **PICKLES FRITS**
- **PROFUSION DE CARAMELS : CARAMEL DE MISO, D'OLIVE…**
- **SEICHE**
- **SPICY CORN « CORN RIBS »**
- **VOLAILLE EN VEDETTE : POULET, CAILLE, PIGEON…**



À PROPOS DE THEFORK

TheFork est l'une des principales plateformes de recherche et de réservation de restaurants en Europe. Véritable acteur de la culture gastronomique, TheFork s'appuie sur la technologie pour créer du lien entre les clients et les restaurateurs, permettant à chacun de tirer le meilleur parti de chaque expérience au restaurant.

Riche d'un réseau de plus de 55 000 restaurants partenaires, de plus de 50 millions de téléchargements de son application et de plus de 25 millions d'avis vérifiés, TheFork permet d'explorer des établissements, de consulter la disponibilité en temps réel, de réserver en ligne instantanément 24h/24 et 7j/7, de bénéficier d'offres spéciales et, sur les marchés éligibles, de régler l'addition directement depuis l'application.

À destination des professionnels, TheFork Manager propose des outils logiciels et numériques conçus pour optimiser la gestion des réservations et du taux d'occupation, accroître la visibilité et le volume de réservations, réduire le no-show, gérer les paiements et faciliter la gestion des restaurants.

TheFork

Le restaurant parfait,
à chaque fois