



Tendances restauration 2023



les
halles
METRO

Ces dernières années ont vu des changements rapides et profonds de la consommation hors domicile. Les consommateurs ont de plus en plus d'attentes en matière de qualité, de durabilité et d'expérience.

Santé, culture food, alimentation «sans», en passant par les nouvelles technologies... Laissez-vous inspirer dans ce guide par neuf tendances de fond, qui viennent façonner l'avenir du secteur de la restauration.

Si ces tendances représentent des défis, elles sont aussi sources d'opportunités pour vous, professionnels de la restauration. Elles impliquent innovation, adaptabilité, créativité. Mais elles offrent la possibilité de vous différencier et de proposer un établissement dans l'air du temps.

Vous trouverez dans ce guide des analyses, des témoignages et des conseils pour vous aider à naviguer dans ce paysage en constante évolution. Nous espérons que ces tendances vous inspireront et vous donneront des idées pour améliorer votre offre et satisfaire les attentes de vos clients.

1

SANTÉ & BIEN-ÊTRE

PAGE 04

2

GRAINES & CÉRÉALES

PAGE 10

3

ORIGINES & LABEL

PAGE 16

4

« SANS »

PAGE 22

5

EXPÉRIENCE

PAGE 30

6

CULTURE FOOD

PAGE 36

7

NOMADISME

PAGE 42

8

HYBRIDATION

PAGE 48

9

TECHNOLOGIE

PAGE 54



Santé &



bien-être



Plus de vitamines, de minéraux, de nutriments ou d'énergie... les bienfaits d'une alimentation équilibrée sur la santé sont connus depuis très longtemps.

En effet, selon une étude IFOP/nu3, 91 % des Français estiment que l'alimentation a une influence positive sur l'énergie, et 9 français sur 10 sont convaincus que celle-ci réduit le stress. De nouvelles préoccupations qui vont influencer le choix des consommateurs au restaurant. Superaliments, cuisine végétale, nourriture bonne pour le microbiote... Focus sur les nouvelles tendances alimentaires à intégrer dans le menu de votre restaurant.

1 LES LÉGUMINEUSES

Pois chiches, lentilles, cocos de Paimpol, haricots ou encore quinoa ou fonio font de nouveau des adeptes dans la restauration traditionnelle. Ces ingrédients ancestraux permettent de **remplacer certaines protéines animales et "nourrissent" la tendance végétarienne.** Le succès de la cuisine levantine - cette cuisine traditionnelle de pays du Levant comme le Liban, l'Israël ou la Turquie - et qui fait belle part aux pois chiches et aux lentilles, est une illustration de ce succès.



2 LES PLANTES & HERBES AROMATIQUES

Utilisées autant dans les plats que les boissons, les plantes et herbes aromatiques apportent non seulement de nouvelles saveurs, mais aussi des bienfaits nutritionnels à vos préparations. **Elles sont riches en chlorophylle et en vitamine K.** Chaque plante aromatique a ensuite sa propre teneur en vitamines ou nutriments essentiels à la santé.



Parmi ces herbes bonnes pour la santé :

- le **thym**, contenant du phénol aux propriétés antiseptiques
- le **persil**, qui possède de la chlorophylle ainsi que des composés phénoliques assainissant
- la **sauge**, qui facilite la digestion et les brûlures d'estomac





3 LES SUPERALIMENTS

Ingrédients stars de l'alimentation saine depuis des siècles, les superaliments existent sous toutes les formes : **baies, graines, fruits, légumes ou algues**... Les plus connus sont :

- les brocolis
- les mûres
- les bananes
- les amandes
- la spiruline
- les framboises
- les épinards
- les myrtilles.

Mais d'autres, moins communs, font leur apparition dans les assiettes au travers des réseaux sociaux notamment : baies de goji, les dattes medjool, les graines de chia, l'açaï, le guarana, le maca ou encore l'ashwagandha...

Ce sont des concentrés de nutriments, minéraux, vitamines et antioxydants aux valeurs nutritionnelles exceptionnelles.

4 LES ALIMENTS FERMENTÉS

Bons pour le microbiome, les ingrédients et les boissons fermentés sont de nouveau sous le feu des projecteurs. Ce sont des aliments qui contiennent plein de **bonnes bactéries pour la flore intestinale.**

Des restaurants comme Noma, à Copenhague, ont relancé la mode de cette méthode de préservation ancestrale dans la restauration. Une façon de ramener la santé dans l'assiette, avec des plats fermentés comme le kimchi, ce mets traditionnel de la cuisine coréenne fait à base de légumes lacto-fermentés et d'épices, ou la choucroute.

Idées de plats



SMOOTHIE VERT DÉTOX AU KIWİ, BANANE, ÉPINARDS ET CÉLÉRI



AÇAİ BOWLS AUX FRAMBOISES ET À LA BANANE



MATCHA LATTE AU LAIT D'AVOİNE



5 LES BOISSONS SANTÉ

De nombreuses boissons à base de plantes, offrant autant d'hydratation que d'avantages pour la santé, envahissent le marché :

- **Les boissons probiotiques**, fabriquées grâce à un processus de fermentation, comme le kéfir. Elles améliorent entre autres le système digestif et immunitaire.
- **Les jus de légumes frais**, les ginger shots (des concentrés de gingembre), les jus de fruits pressés à froid, les associations de légumes et fruits, qui ont des vertus détox, booster, anti-stress, minceur...
- **Les eaux aromatisées**, qui ajoutent un soupçon de gourmandise à l'hydratation quotidienne. Elles peuvent être aromatisées aux plantes, aux fruits ou même aux légumes!



Le kombucha

Le kombucha est une boisson fermentée qui se prépare grâce à une culture de bactéries et de levures qu'on plonge dans une solution sucrée à base de thé noir.

Ce processus crée une prise de fermentation qui, à son terme, gazéifie la boisson. Le kombucha est donc une sorte de soda gazeux, aux bénéfices importants pour la santé !

6 LA TRANSPARENCE

Les consommateurs sont actuellement en quête d'aliments leur permettant de profiter d'un régime plus équilibré. À ce titre, ils font de plus en plus attention à la transparence sur la provenance des aliments. En ayant une vision complète de la transformation de l'aliment, du producteur à leur assiette finale, ils peuvent mieux contrôler ce qu'ils mangent, et de ce fait, leur santé ! Le sujet de la transparence est particulièrement intéressant pour les consommateurs faisant attention à certains allergènes, ou souhaitant privilégier de la nourriture bio sans OGM, des poissons de pêche et non d'élevage, et des viandes élevées en plein air.

« Les gens ont compris que l'alimentation était la meilleure des médecines et même s'ils étaient encore un peu perdus sur la manière de l'appliquer, avec la pédagogie, les tutos, les recettes, les ateliers, ça commence à changer. »

Raphaella Nollet

CEO et Co-fondatrice de Yacon & Co, marque d'encas à faible indice glycémique qui démocratise le lien entre alimentation et bien-être.



Santé et bien-être sont des sujets au cœur des préoccupations des consommateurs. Une tendance qu'ils appliquent jusque dans leurs assiettes : alimentation plus verte, boissons fermentées, cuisine bonne pour le microbiote.... Le restaurant n'est plus seulement un lieu de plaisir, mais aussi un moment de dégustation allié du bien-être et de la santé, pour se faire du bien en toutes circonstances !

Inspirations
Santé & bien-être







Graines & céréales



Les céréales anciennes font leur grand retour dans les plats des restaurants. Bonnes pour la santé, elles présentent de nombreux avantages pour diversifier votre menu.

1 LES CÉRÉALES

LES SUPERSTARS DES CÉRÉALES

Certaines céréales sont reconnues et utilisées depuis des siècles dans l'alimentation :

- Le quinoa
- L'avoine
- L'épeautre
- Le sarrasin
- Le seigle

Une manière de se démarquer du traditionnel riz blanc ou du blé, et de répondre à l'envie grandissante des consommateurs de consommer varié et meilleur pour la santé.

LES CÉRÉALES ANCESTRALES

Moins connues, leur culture existe depuis la nuit des temps.

Aujourd'hui, ces céréales reviennent sur le devant de la scène :

- Fonio
- Kerza
- Tamarin
- Sorgho
- Petit épeautre
- Freekeh

Ces grains anciens sont réputés plus sains car ils ont subis moins de modifications génétiques et sont naturellement riches en fibres.





2 LES GRAINES

LES SUPERSTARS DES GRAINES

Contrairement aux céréales, les graines peuvent aussi être utilisées en tant que condiment dans une large variété de plats.

Les plus connues sont les graines de :

- Courge
- Tournesol
- Sésame
- Chanvre

LES GRAINES ANCESTRALES

Certaines graines sont connues et utilisées depuis l'Antiquité. Si celles-ci avaient disparu de nos régimes alimentaires depuis des années, elles font leur grand retour dans la restauration.

Ce sont par exemple les graines de :

- Courge
- Tournesol
- Sésame
- Chanvre

3 LES BIENFAITS SUR LA SANTÉ

Si ces graines et céréales apportent une diversité de saveurs et de textures à vos assiettes, elles sont également très nutritives.

Elles sont source :

- de fibres et de protéines
- d'énergie
- de nutriments et de vitamines





4 **DES RECETTES VARIÉES EN COULEURS, SAVEURS ET TEXTURES**

Des aliments bons pour la santé qui peuvent se décliner dans une multitude de recettes salées autant que sucrées, crues, grillées ou cuites.



**PAIN AUX CÉRÉALES
ANCIENNES**



**LAIT
D'AVOINE**



**GRANOLA
AU MUESLI**



Les graines et céréales s'inscrivent dans l'envie des consommateurs de faire attention à leur santé, tout en dégustant des plats aux saveurs variées. Du petit-déjeuner au déjeuner ou au dîner du soir, les graines et céréales sont un excellent atout sur votre menu.

Inspirations
Graines & céréales







origines et label



Les consommateurs de demain souhaitent manger plus local, de saison, et pouvoir s'assurer de l'hygiène et de la sécurité alimentaire des ingrédients consommés.

La transparence alimentaire est au cœur des préoccupations. Tous les labels, les indications et les outils qui facilitent cette transparence ont donc la côte.

1 LES LABELS

Les labels sont des preuves de qualité pour vos clients.

Ils donnent des indications sur :

- l'origine du produit
- les étapes de sa transformation
- les acteurs de sa préparation

Pour vous, restaurateurs, il existe de nombreux labels de qualité que vous pouvez utiliser.

Les labels pour une consommation responsable, équilibrée et bonne pour l'environnement :

- **LAOC**, qui protège le produit sur le sol français.
- **LAOP**, qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
- **LIGP**, un label européen qui repose sur la notion de savoir-faire. Il peut être appliqué sur un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.
- **les HVE et Agriculture Biologique**, qui favorisent une agriculture saine
- le label **Spécialité Traditionnelle Garantie**, qui favorise les traditions
- le label **Fair-Trade**, qui assure un commerce équitable
- le label **produit certifié (CQ)**, qui permet une plus grande traçabilité

Les labels garantissant le bien-être des animaux :

- le Label Rouge, qui garantit des conditions d'élevage et de production strictes
- les labels de pêche durable, comme Mr Goodfish, MSC, ASC, bio...

Les pratiques durables d'un restaurant peuvent également être mises en valeur par des labels, comme Ecotable ou l'Étoile verte Michelin.



2 LES MENTIONS À FAIRE APPARAÎTRE SUR LES MENUS

La législation vous impose d'indiquer sur votre menu l'origine des viandes bovines.

Pour rassurer vos clients et leur donner plus amples informations, vous pouvez également indiquer sur votre menu...

- Les plats faits maison
- Un sigle pour les plats végétariens ou vegans
- Les plats à base de produits bio
- L'empreinte carbone de chaque plat
- Un label lorsque les produits sont issus de pêche responsable ou d'un élevage en plein air
- Une indication sur les méthodes et les jours d'élevage

3 METTRE À L'HONNEUR LES PRODUCTEURS

Selon une étude d'[Alioze](#), 77 % des Français aimeraient avoir davantage de produits locaux, bio et faits maison à la carte de leur restaurant, alors que seulement 40% des restaurants en France disent en proposer.

Vous pouvez répondre à ces attentes...

- En travaillant des produits locaux et ou biologiques
- En mettant en avant les producteurs locaux sur vos cartes

Exemples de spécialités régionales mettant en avant le fait-maison et les produits du terroir français :

- La tartiflette savoyarde, faite maison, à partir de fromage bio
- La bouillabaisse provençale, avec de la pêche responsable
- La truffade auvergnate, accompagnée de charcuterie locale
- La choucroute garnie alsacienne faite maison



4 UTILISER LA TECHNOLOGIE POUR ASSURER LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

De nombreux outils existent pour vous permettre d'assurer la traçabilité alimentaire et rassurer vos consommateurs. La blockchain en est le parfait exemple.

Grâce à cette technologie utilisée par certains fournisseurs, vous pouvez retracer tout le parcours d'un aliment, de sa conception chez un producteur à son transport, contrôle de qualité et arrivée chez votre grossiste. Il n'y a plus de zone d'ombre, toute la vie de l'aliment est tracée. Vous pouvez ainsi répondre à toutes les questions de vos clients.



L'origine des produits et la transparence alimentaire sont donc au cœur des préoccupations des nouveaux consommateurs ! Répondez à cette tendance en favorisant les indications géographiques, les labels et une cuisine de saison sur votre carte.



Inspirations
Origines & label







« sans »



Les Français font de plus en plus attention à ce qui se trouve dans leur assiette, et cherchent maintenant à allier alimentation et santé autant que possible.

La tendance du «sans» s'est installée dans l'alimentation. Il s'agit des plats, boissons ou aliments sans alcool, sans protéines animales, sans lactose, sans sucre...

1 LE SANS PROTÉINE ANIMALE

Selon une étude de [FranceAgrimer](#), 68% des Français estiment que l'on mange trop de viande en France. Certains consommateurs privilégient l'alimentation végane. Celle-ci bannit tout ingrédient d'origine animale : la viande, mais aussi le lait, les œufs, le fromage, le miel...

Le régime sans protéine animale s'appuie sur la vaste diversité des protéines végétales :

- **Les légumineuses** (pois chiches, lentilles, soja)
- **Les céréales** (boulgour, avoine, épeautre, quinoa...)
- **Les noix** (pécan, cajou ou amandes)
- **Les algues** (nori et wakamé)

Quelques plats
100% végétaux :



**BUTTERNUT FARCIE
AUX CHAMPIGNONS**



**GNOCCHIS
À LA SAUGE**



**MOUSSAKA
VÉGÉTARIENNE**



Les fabricants de produits de substitution tentent de reproduire au mieux les goûts et les textures des protéines animales avec par exemple :

- **Des "saucisses" ou "merguez"** aux protéines de pois
- **Des hachés au goût de viande**, élaborés à base de tofu ou de légumineuses
- **Des "fauxmages"** ou laits végétaux, à l'amande, au soja, ou à l'avoine





2 LE SANS GLUTEN

La tendance du "no glu" (sans gluten) a été amenée sur le devant de la scène par les personnes intolérantes au gluten. En effet, le gluten peut provoquer des troubles de digestion, voire des maladies chroniques. Mais ce régime s'est rapidement propagé à tous ceux qui font attention à leur santé, pour le confort digestif qu'il apporte.. Le "no glu" est ainsi devenu tendance sur les menus de certains restaurants.

Il exclut de l'alimentation les céréales contenant naturellement du gluten, comme : le blé, l'orge, le seigle, l'avoine, l'épeautre.

Les ingrédients transformés à base de ces céréales, comme les pâtes, les pizzas, les pains ou les pâtisseries, sont donc proscrits du régime "sans gluten".

Substituer ces céréales brutes dans vos assiettes est plutôt simple. Vous pouvez les remplacer par :

- Du riz
- Des pommes de terre
- Du maïs
- Et bien d'autres végétaux

Mais les substituer dans vos pâtes, quiches ou vos pâtisseries demande plus d'ingéniosité.

Il vous faudra par exemple remplacer la farine de blé traditionnelle par :

- De la farine de **sarrasin**
- De la farine de **pois chiche**
- De la farine de **coco**

Changer votre farine va évidemment changer vos recettes, avec l'ajout éventuel de fécules, des temps de cuisson différents... Mais le jeu en vaut la chandelle si vous souhaitez vous inscrire dans la tendance "no glu".



3 LE SANS LACTOSE

De nombreuses personnes sont intolérantes au lactose, qui provoque des problèmes de digestion ou d'inflammation. Les produits contenant du lactose font d'ailleurs partie de la liste des 14 allergènes reconnus.

Le lactose se retrouve dans :

- Le lait
- La faisselle
- Les fromages frais
- Les crèmes, yaourts
- Les yaourts...

Pour répondre aux besoins de ces personnes intolérantes, ou allergiques, vous pouvez remplacer le lait animal par du lait de soja, d'amande ou de riz. Le lait de pomme de terre, notamment, fait sa grande entrée en scène cette année !

Les fromages aussi font leur révolution sans lactose. Ce sont des "fauxmages" : des fromages vegans élaborés à partir d'ingrédients végétaux. Du fauxmage de noix de cajou à la texture similaire à celle d'un chèvre frais, aux fauxmages à pâte dure, les alternatives se multiplient.

4 LE SANS ALCOOL

Une tendance phare de la consommation chez les 18-25 ans, ou encore les femmes enceintes, les personnes âgées ou les personnes souhaitant diminuer leur consommation d'alcool.

Les alternatives à l'alcool sont également en plein essor :

- Les mocktails (ou cocktails sans alcool)
- Les boissons pré et probiotiques, qui sont fermentées à partir de bactéries bonnes pour le microbiote.
- Les bières sans alcool, développées par de nombreuses marques, comme Affligem, Heineken, Grimbergen, Leffe...
- Les spiritueux sans alcool, comme Ceder's (le Gin sans alcool de Pernod Ricard), ou le rhum Fluère
- Les vins et champagnes sans alcool



Le lait de pomme de terre

Nouvelle boisson végétale et alternative au lait, le lait de pomme de terre vient de Suède et commence à être utilisé en restauration. Plus écologique que le lait d'avoine ou de soja, le goût est également peu marqué lorsqu'il est mélangé à du thé ou du café.



5 LE SANS SUCRE

Les consommateurs réduisent leur consommation de sucre en faveur d'ingrédients moins caloriques ou meilleurs pour la santé.

De nombreuses alternatives aux sucres industriels existent, comme :

- Le miel (sourcé auprès d'apiculteurs de qualité)
- Le sucre de coco
- Le sirop d'érable
- Le sirop d'agave
- La stévia, qui apporte peu de calories mais un goût de réglisse
- Le Yacon (une poire de terre, qui possède un indice glycémique faible et naturellement sucrant).

D'autres, moins connus, peuvent aussi être intégrés à vos recettes pour varier les sources de sucre :

- Le sucre de datte
- Le sucre muscovado (qui est du sucre de canne pur et non raffiné)

Ces alternatives au sucre seront évidemment encore meilleures pour la santé si sourcés BIO. Cela permet d'éviter des pesticides et produits de cultures chimiques utilisés lors de leur production et garantit donc un produit plus respectueux de la planète et de la santé.



« L'idée de Yacon c'est de proposer une alternative au sucre pour le grand public pour qu'il puisse consommer des produits pour se faire du bien. Ça n'est pas voué à une minorité. Parmi nos clients, 7% seulement sont diabétiques et ne peuvent donc réellement pas consommer de sucre, 93% l'achètent donc par conviction personnelle. »

Raphaella Nolleau

fondatrice de Yacon (alternative santé au sucre)

6 LE SANS CUISSON, OU LE "RAW FOOD"

Mettant à l'honneur les ingrédients dans leur état cru, les recettes sans cuisson sont de plus en plus populaires dans les menus des restaurants.

Les recettes sans cuisson ont de nombreux avantages, comme :

- La préservation des nutriments et micronutriments habituellement détruits lors de la cuisson
- L'absence de produits cancérigènes qui peuvent être générés par des cuissons à la température élevée
- La faible consommation d'énergie

7 LES MENTIONS «SANS»

De nombreuses mentions qui prônent le "sans", ont fait leur apparition pour les ingrédients transformés, tout comme pour les produits bruts.

Vous reconnaîtrez par exemple les mentions suivantes :

- Sans additif
- Sans conservateur
- Sans nitrite
- Sans OGM
- Sans allergène

Une tendance qui est amenée à se répandre sur les cartes des restaurants, rassurant les consommateurs sur la totalité de ce qui se trouve dans leur assiette !

Quelques plats sans cuisson :



CARPACCIO DE DORADE



SALADE DE CAROTTES ANCIENNES, NOIX ET LÉGUMES



PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES



La tendance du "sans" est intimement liée aux préoccupations de notre époque : sans additif, sans conservateurs, sans sucre, sans alcool... Le choix du menu au restaurant devient un geste aussi important pour sa santé que pour son palais.

Inspirations
«sans»







Expérience



Les consommateurs sont de plus en plus friands de nouveautés : dans le contenu de l'assiette, mais aussi dans l'ambiance des restaurants qu'ils fréquentent. Ceux-ci ne sont plus de simples établissements servant de la nourriture. Ils se réinventent pour faire vivre à leurs clients des moments uniques et conviviaux.

« L'expérience, c'est ce que le client retient. C'est tout le parcours du consommateur, du moment où il découvre ton existence, jusqu'à ce qu'il en parle à quelqu'un d'autre. »

Léo Corcelli
Fondateur de Tomorrow Food

S'inscrire dans cette tendance, c'est réfléchir à tous les points de contact de votre établissement avec le client (ambiance, boisson, design, musique, service et storytelling), pour qu'ils favorisent une expérience de restauration inédite.

« Bientôt, il y aura deux types de restauration : expérientielle ou pas. Et pour celle qui ne le sera pas, les clients chercheront tout simplement à se faire livrer. »

Bernard Boutboul
GIRA Conseil

D'ailleurs, de nombreux restaurants proposent maintenant des expériences immersives au sein de leur établissement. Tour d'horizon de ces nouveaux restaurants "à expérience".



1 **ULTRA VIOLET, DU CHEF PAUL PAIRET, À SHANGHAI**

Unique en son genre, Ultraviolet propose une expérience multisensorielle à travers :

- La dégustation de 20 plats pendant plus de 3 heures
- Des jeux de son et lumière à chaque nouvelle dégustation
- Des projections sur les murs pour un moment en totale immersion

Une expérience qui a un coût :

800 euros par personne, mais dont le succès indéniable prouve que les clients recherchent ce type de restauration qui proposent une expérience inoubliable.

2 LE KUBE, À PARIS

Un restaurant à l'ambiance bien particulière, inspirée d'un concept, celui de "l'après". Le lieu a été pensé comme s'il s'agissait d'un abri post-apocalyptique dans un "monde d'après", faisant voyager les consommateurs par la décoration,

Ce lieu propose d'ailleurs des espaces différents :

- Un bar spécialisé en mixologie, proposant des DJ sets en soirée
- Un restaurant français aux saveurs d'antan



3 LE RESTAURANT CABANE, À NANTERRE

Le restaurant bistrannique fait vivre une expérience unique à ses consommateurs, par sa décoration, son ambiance, la qualité de ses plats, mais surtout par ses dressages artistiques. Un effet aussi plaisant visuellement que gustativement, qui crée la différence.



Source : Cabane Restaurant

4 STEDSANS IN THE WOODS, EN SUÈDE

Localisé en pleine forêt au milieu d'un parc naturel, ce restaurant propose des plats faits uniquement à partir d'ingrédients cueillis, pêchés ou trouvés sur place. Une façon exaltante de se reconnecter à la nature et une expérience immersive à 100%.

Mais l'expérience au sein d'un restaurant ne nécessite pas forcément un concept aussi poussé. Parfois, il suffit pour créer l'évènement de repenser certains plats ou modes de cuisson. Vous pouvez par exemple :

- Opter pour des dressages particulièrement artistiques
- Préparer certains plats en direct devant vos clients
- Créer l'évènement par des cuissons de l'extrême, par le froid ou le feu



« C'est devenu indispensable de penser le restaurant comme une expérience, peu importe ce que tu fais, il faut le penser, analyser chaque point de contact, et te comparer aux autres. »

Léo Corcelli

Fondateur de Tomorrow Food

5 ORA LA CASERNE, À PARIS

Ce restaurant illustre parfaitement ce concept "d'expérience" directement sur table : l'établissement sert ses clients directement sur de grandes nappes en papier (sans assiettes), les plats, sous forme d'un show culinaire et artistique. Un restaurant qui se transforme également en boîte de nuit passé minuit, pour proposer aux clients une offre tout en un, et les faire rester jusqu'au bout de la nuit.

D'autres lieux festifs de ce genre existent, comme Bambino, Cadence ou Pantobaguettes, à Paris. Des lieux uniques, qui permettent au client de s'évader dans un autre monde et de profiter d'un moment inoubliable. La restauration devient un évènement. Ce qui permet une meilleure attractivité de votre établissement et une fidélisation de vos clients.

Inspirations Expérience







Culture food



Les réseaux sociaux, qui mettent en avant des restaurants ou recettes des quatre coins du monde, ou encore des documentaires populaires sur des plateformes de streaming, ont permis de démocratiser la cuisine cosmopolite.

1 L'ÉMERGENCE DE LA CUISINE DU MONDE

La cuisine italienne est la première à avoir vraiment trouvé sa place dans le paysage gastronomique français, au début des années 70. Est venue ensuite la cuisine asiatique, au départ orientée sur les cuisines chinoises, thaï et vietnamiennes, avant de faire belle-part à la cuisine japonaise et ses fameux sushis.

Les autres cuisines "exotiques" adoptées par les consommateurs français étaient, dès les années 2010, les cuisines levantines et méditerranéennes. Celles-ci font maintenant complètement parti du paysage culinaire français, et notamment parisien, comme les fameux établissements Shabour, Miznon, Blitz, Tawlet ou encore le Grand Café d'Athènes.

2 LA CUISINE AFRO

Plus récemment, c'est la cuisine afro qui pointe le bout de son nez, englobant les trois grandes régions culinaires du continent : l'Afrique de l'Est, l'Afrique Centrale Ouest et le Maghreb. Mais aussi la cuisine Ital (Jamaïque). Exemples : BMK, Jah Jah, Gumbo Yaya, Les Tontons Afro,..

« Aujourd'hui c'est plus rapide, plus facile, d'affirmer ma cuisine afro car il y a une acceptation de la clientèle dû à un écosystème, un réseau de chefs d'origines africaines qui se poussent les uns les autres. Cela passe aussi par des ambassadeurs comme Alexandre Mazzia, qui a grandi au Congo Brazzaville comme moi, ou Mory Sacko qui établissent la légitimité de la cuisine afro. »

Christ Bikouedi
chef franco-brazzavillois

Maintenant bien implantées sur la scène culinaire française, ces tendances gastronomiques se précisent. Si avant, un restaurant asiatique n'était qu'un restaurant de sushi ou de pho dans l'esprit des consommateurs, il peut maintenant se diversifier avec des spécialités plus régionales.





3 LA CUISINE DU MONDE PAR PAYS ET PAR SPÉCIALITÉS

Les consommateurs en soif d'expérience souhaitent de plus en plus déguster des plats régionaux et exotiques. Les nouvelles tendances de cuisine du monde se retrouvent par exemple dans :

La cuisine sud-américaine :

Si les ceviches et empanadas étaient déjà connus du grand public, cette cuisine propose maintenant d'autres goûts et saveurs, comme :

- **Laji de gallina** péruvien
- **Le feijoada** brésilien

La gastronomie subsaharienne, qui se décline sous de nombreux plats typiques, comme :

- **Kamba wa nazi** (Crevettes au lait de coco)
- **Doro wet** (Ragoût à base de poulet et d'œufs durs)
- **Ceebu jen** (Riz et poisson)

La cuisine méditerranéenne, du liban, de la grèce ou d'Israël, avec des plats typiques, comme :

- **La Shakshouka**
- **Les grillades de calamars aux herbes**
- **Taboulé aux herbes, à la grenade et aux pignons**



La cuisine asiatique, qui transcende les frontières japonaise pour présenter :

- **De la cuisine coréenne** (Bulgogi, Bibimbap, Kimbap...)
- **De la cuisine thaï** (Pad thaï; Som Tam, Massaman...)
- **De la cuisine vietnamienne** (Pho, Bun cha, Rouleaux de printemps)
- **De la cuisine indienne** (naans, poulet tandoori, Dhal)

4 LA CUISINE FUSION

Toutes ces cuisines et cultures peuvent être mélangées dans de la gastronomie "fusion". Une façon originale et gustative de marier plusieurs cultures et de découvrir de nouvelles associations de saveurs.

La cuisine fusion se décline sous de multiples formes, comme :

- **La cuisine franco-japonaise**, du chef Ryo Miyazaki du restaurant To, à Paris
- **La gastronomie nikkei**, qui marie saveurs japonaises à la cuisine péruvienne, sous forme de ceviche par exemple
- **Des restaurants comme Uma Nota**, à Paris, qui marient spécialités brésiliennes et japonaises



« Au delà de la cuisine, on défend un art de vivre et un état d'esprit, et c'est aussi pour cela que les gens adhèrent. »

Christ Bikouedi
chef franco-brazzavillois

Ayez votre offre sur de la cuisine du monde, pour vous donner l'opportunité de toucher un tout nouveau public ! Le public est avide de nouveaux concepts de restauration et de saveurs exotiques qui le feront voyager.

Inspirations Culture food





A collage of four food-related images. The top image shows a large, open sandwich in a paper bag, filled with lettuce, tomatoes, and a white sauce. The middle-left image shows a person using chopsticks to eat from a black paper bowl containing a colorful noodle salad. The middle-right image shows a white paper tray filled with golden-brown meatballs and a side of pasta. The bottom-left image shows a person holding a small, round, fried bun filled with meat, cheese, and shredded carrots. The bottom-right image shows a paper bowl filled with fresh fruit, including kiwi slices, blueberries, and orange slices.

Nomadisme

Depuis la démocratisation du télétravail et le regain de mobilité des années post-covid, la tendance de la restauration nomade s'intensifie et se premiumise. Si, il y a quelques années, les consommateurs qui souhaitent déguster un plat "rapide" savaient que cela serait au détriment de sa qualité, la tendance s'est maintenant inversée.

La restauration à emporter devient meilleure en goût, avec une offre plus variée axée sur la qualité des ingrédients accommodant tous types de régimes alimentaires.

1 LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURANTS NOMADES

LA RESTAURATION RAPIDE

Axée sur la vente de mono-produits, ou d'un menu plus varié, ces établissements proposent des plats préparés rapidement, facilement transportables.

La personnalisation des produits est souvent possible, comme pour un burger pour lequel on pourrait sélectionner :

- Son type de pain
- Ses condiments
- Ses sauces
- Ses accompagnements

LES «DARK KITCHENS»

"Cuisines fantômes" préparant les repas pour la livraison, ces "dark kitchen" se banalisent en ville.

Elles permettent entre autre de :

- Toucher une zone de livraison différente de celle de votre établissement
- Diversifier sa source de revenus
- Réduire les coûts fixes et les frais (notamment de loyer)





LES RESTAURANTS AMBULANTS

Les Food Trucks (anciens camions ambulants) se multiplient dans certaines villes.

Au menu, exit les burgers ou pizza classiques, et place à une street food de qualité :

- Des tacos haut de gamme
- Des currys japonais
- Des lobster rolls

Pour plus de mobilité, le restaurant ambulant peut aussi prendre la forme d'un vélo triporteur, qui s'installe au plus proche des zones de flux clients.

Vous êtes donc libre de choisir le format le plus adapté pour votre restauration nomade : du restaurant dit "rapide", à la dark kitchen, en passant par le food truck..



2 L'ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION NOMADE

Peu importe le format sélectionné, la restauration nomade s'adapte à l'évolution des modes de consommation.

LA MONTÉE EN GAMME DES RESTAURANTS «FAST GOOD»

Initiés par l'enseigne Cojean il y a quelques années déjà, ces restaurants instaurent un nouveau mode de consommation rapide. Comme leur nom l'indique, ce concept mise sur la rapidité du service, tout en proposant des plats faits à base d'ingrédients de qualité. Ce concept est rapidement devenu une véritable tendance de consommation, qui s'est imposé également à la restauration nomade.



**Le principe ?
Travailler des ingrédients si possible :**

- Fait maison
- De saison
- Sélectionnés avec minutie pour leur qualité et leur goût (origine, terroirs, labels...)

Cette tendance peut se décliner de nombreuses façons :

- Des sandwichs artisanaux au pain haut de gamme, comme la street food engagé de l'ex Top Chef Thibaut Spiwack
- Des pizzas avec des ingrédients rares et prisés, comme la truffe
- Des burgers nouvelle génération, comme Dumbo ou Baby Love Burger, à Paris
- Des kebabs de qualité, comme la chaîne Our Kebab à Paris
- Une offre de boissons prébiotiques ou artisanales et locales

D'ailleurs, de nombreux chefs étoilés proposent maintenant des plats en format nomade, comme :

- Le Food Truck de Marc Veyrat, qui propose des plats chauds servis minute dans des bocaux
- Le Pick-up truck d'Anne Sophie Pic, qui propose des burgers et sillonne la France
- Le restaurant éphémère "Nomade" des chefs Matthias Marc et Mohamed Cheikh
- Le service de livraison de plats d'Alain Ducasse

LE PACKAGING REPENSÉ

Qui dit restauration nomade, dit vente à emporter, et donc packaging adapté. Les emballages doivent être facilement transportables et légers, tout en étant résistants et en préservant les températures des plats. Pour répondre à la demande croissante des consommateurs de prioriser l'écologie, de nouvelles alternatives au plastique ont émergé.

Vous pouvez ainsi privilégier des emballages :

- Biodégradables ou compostables
- À base de bioplastiques (fait à partir de maïs ou de canne à sucre)
- Consignés



LES CHEFS NOMADES

Les chefs aussi deviennent nomades, proposant leur talent dans des lieux qui dépassent les quatre murs de leur restaurant. Ils peuvent ainsi proposer :

- De créer un plat à la carte pour un autre restaurant
- De participer à un restaurant éphémère
- De créer des dîners privés
- De devenir ambassadeur de marque

Une tendance déjà adoptée par des chefs emblématiques, comme Adrien Cachot, Alice Arnoux, Esu Lee, Pierre Tuitou, et bien d'autres.

« **Le pop-up et la cuisine nomade, ça permet aussi de s'ouvrir, de rencontrer des producteurs et des nouveaux produits, de comprendre les terroirs, de tester, d'aiguiser sa créativité. Tu sors de ton quotidien, tu travailles ton adaptabilité. Et puis comme t'es loin de chez toi, tu es finalement plus concentré sur ta principale activité: la cuisine.** »

Christ Bikouedi

lui aussi chef volant, et qui sort de résidences à Lyon, Clermont-Ferrand, Paris et Douala.

La restauration nomade a fait ses preuves et se diversifie : cuisines d'inspirations diverses, plats de meilleure qualité, packaging recyclable... Une façon tendance de diversifier votre chiffre d'affaires et de toucher une nouvelle clientèle.

Inspirations
Nomadisme







Hybridation



Un restaurant hybride est un restaurant qui fait cohabiter plusieurs concepts. Ce sont des lieux de vie uniques en leur genre, qui répondent au souhait des consommateurs de vivre de nouvelles expériences.

1 HYBRIDATION DES ESPACES DE RESTAURATION

L'hybridation concerne le regroupement dans un même établissement de plusieurs espaces de restauration. Le restaurant A Noste en est un parfait exemple : le rez-de chaussée est dédié à la restauration rapide et tables d'hôtes, et le premier étage accueille un restaurant gastronomique.

2 HYBRIDATION DES MOMENTS DE CONSOMMATION

Un bar peut décider de créer un espace dédié aux afters works, un restaurant peut dédier un espace aux cocktails et aux tapas, et certains établissements privatisent une partie de leur salle pour les événements privés. Tous ces exemples montrent l'hybridation de la restauration : la réunion de plusieurs concepts ou moments de consommation en un seul lieu.

3 ET BIEN D'AUTRES HYBRIDATIONS

L'hybridation s'est aussi élargie à l'association de concepts beaucoup plus éloignés, comme :

- Des restaurants boucheries
- Des librairies cafés
- Des caves à vin - bars à vin
- Des tiers lieux
- Et bien d'autres...



Voici quelques exemples :

- **Le Chouchou hôtel**, à Paris, qui fait hôtel et Food Market
- **Le Ground Control**, à Paris, qui allie espace galerie, brocante et Food Market
- **Le Doyenné**, qui propose à la fois une ferme, un restaurant, un hôtel et une boutique
- **Folderol**, à Paris, un marchand de glace et bar à vin nature

« C'est vraiment 100% une cave à vins et 100% un glacier. Ce sont donc 2 concepts qui vivent ensemble et pas une fusion. On ne cherche pas à faire un pairing vin & glace par exemple. Dans notre cas, cela permet aussi de lisser une saisonnalité des ventes. Les français ne consomment pas de la glace 365 jours par an, donc il fallait ajouter quelque chose pour l'hiver. Le vin c'est notre politique d'assurance. »

Robert Compagnon
Fondateur de Folderol



Les Food Markets sont une autre forme d'hybridation très tendance. Ils proposent sous une même bannière différents kiosques de restauration - et donc différentes tendances culinaires.

4 PARTENARIATS INSOLITES

De grandes marques de la mode s'associent maintenant avec des chefs pour monter des espaces restauration au sein de leurs boutiques de luxe.

Voici quelques exemples :

- **Le café Louis Vuitton**, du chef Mory Sacko
- **Le restaurant Mr Dior**, de Jean Imbert
- **Le restaurant du magasin Ralph Lauren**



Les restaurants hybrides se démocratisent. En créant de nouveaux concepts, en diversifiant vos offres, vous attirez une nouvelle clientèle, fidélisez l'existence et pouvez surtout faire vivre votre établissement tout au long de la journée. Une excellente façon de pérenniser votre affaire et d'inscrire votre établissement dans cette grande tendance du futur.



Inspirations Hybridation







Technologie



Vous utilisez déjà certainement des QR codes, et peut-être des bornes de commande ou des applications de réservation pour le click and collect. Cette tendance à l'utilisation de la technologie dans les salles et les cuisines des restaurants se renforce, grâce à l'évolution des logiciels, l'arrivée des robots, des applications et des équipements intelligents...

70% des restaurateurs

pensent que la technologie est un outil indispensable au service de l'expérience et du parcours client, selon une étude publiée par le GNI, le Groupement National des Indépendants, en février 2022.

Le développement des technologies modernise la restauration et permet d'optimiser chaque partie de votre établissement.

1 EN SALLE

Les applications, caisses tactiles et outils de gestion sont déjà présents dans de nombreux établissements.

LES APPLICATIONS MOBILE

Elles se diversifient afin de laisser plus de temps à vos équipes pour le conseil à la clientèle. Il existe des applis pour la gestion des réservations, des plannings, des payes, des plans de table ou même de l'onboarding (c'est-à-dire la formation et l'intégration des collaborateurs).



On peut citer notamment :

- **Dish réservations**, qui permet de réserver même en dehors des horaires d'ouverture !
- **Skeepit**, qui digitalise les files d'attente de restaurants sans réservation
- **Extra Cadabra**, qui permet au restaurateur d'embaucher des extras en quelques clics
- **Skello**, qui facilite la gestion des plannings de l'ensemble des équipes
- **Payfit**, qui automatise les payes des salariés
- **Stan**, qui aide les nouveaux collaborateurs à découvrir l'établissement, à se former et à s'intégrer rapidement
- **Sunday**, qui propose aux clients de payer directement leur addition via QR code
- **Et bien d'autres...**



« La digitalisation, je l'ai vécue avec mon bar restaurant à Grenoble avec la caisse enregistreuse connectée et les prémisses de la livraison. C'était en 2015. C'était le début de la digitalisation mais les outils n'étaient pas encore complètement aboutis. Puis il y a eu un engouement et de nombreuses startups se sont lancées : sur la gestion des stocks, les réservations en ligne, les RH. Avec du coup énormément de jeunes solutions, et il était compliqué de savoir lesquelles choisir. Depuis, beaucoup de points de contacts se sont digitalisés, et les entreprises sont plus matures avec des solutions concluantes. »

Léo Corcelli

Fondateur de HeyStan, solution digitale de formation des équipes.

LES ROBOTS

Ils font également leur grande entrée en salle. Ceux-ci peuvent maintenant accueillir vos clients, les mener jusqu'à leur table ou encore servir des plateaux-repas chauds. C'est le cas par exemple du robot Cacaouette, du restaurant Le Panoramique, qui simplifie la tâche des serveurs en leur faisant gagner du temps sur le service

2 EN CUISINE

La technologie simplifie également le travail de vos équipes en cuisine. Grâce à elle, vous pouvez gagner du temps de préparation et optimiser la gestion de vos stocks ou de vos commandes.

Ces équipements du futur sont déjà disponibles avec :

- Des fours à cuisson intelligente
- Des robots éplucheurs de légumes, ou créateurs de pizzas
- Des frigos connectés



3 EN BACK-OFFICE

L'hygiène est au cœur des préoccupations de vos clients. La traçabilité, quant à elle, répond à un besoin de plus de transparence dans l'assiette.

La technologie moderne vous aide à garantir ces deux points grâce à :

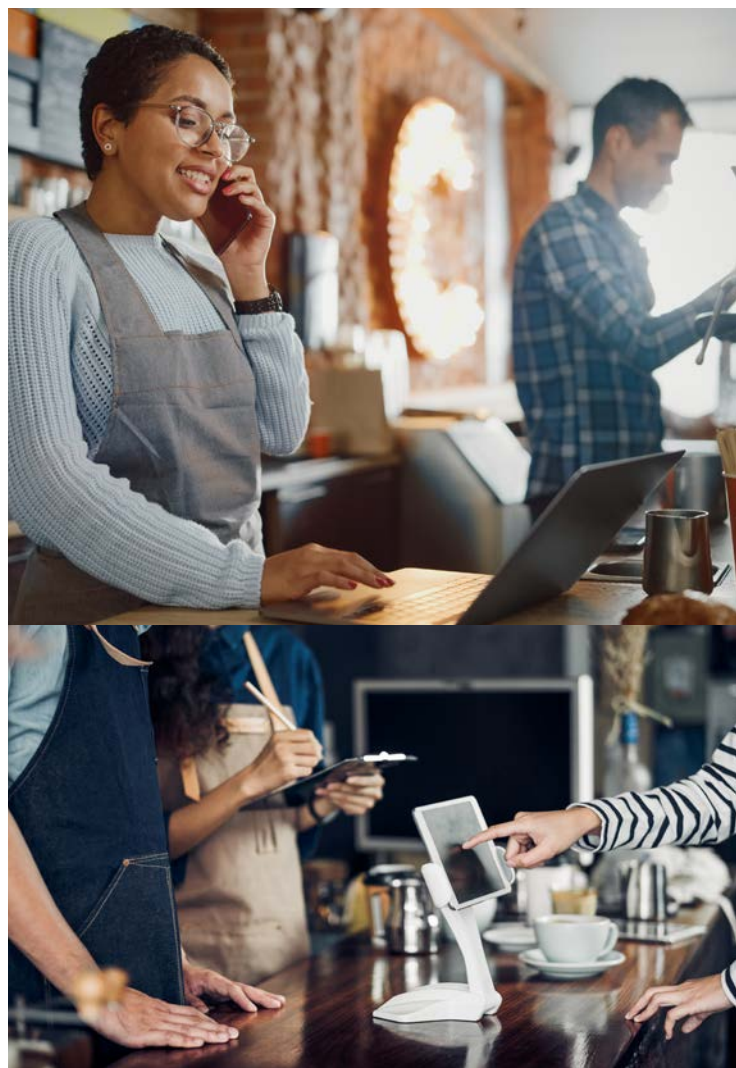
- Des **applications** de gestion de l'HACCP, comme Traqfood
- De nouveaux **équipements** d'hygiène (tapis de sols désinfectants, revêtements antibactériens pour poignées de portes...)
- L'application **Alim'Confiance** qui indique la note obtenue par votre établissement lors du contrôle hygiène
- La **blockchain**, qui retrace toutes les étapes de vie du produit, permettant ainsi une plus grande transparence.

4 POUR AMÉLIORER L'EXPÉRIENCE CLIENT

La technologie vous permet également d'améliorer l'expérience client au sein de votre établissement.

Grâce à la technologie, vous pouvez entre autres :

- Utiliser **les données clients** (sous réserve du respect des lois RGPD) pour personnaliser leur expérience dans votre établissement.
- Proposer un **sommelier virtuel**, qui aidera vos clients à sélectionner un vin parfait pour leurs envies de plat.
- Faire patienter vos clients de façon ludique, grâce à des **tables interactives** retraçant par exemple sur un écran géant le parcours des aliments jusqu'à leur assiette.



« Ce qui vaut le plus cher pour le restaurateur, c'est le temps. Et il en manque car il gère des problèmes opérationnels au quotidien. Or la technologie est une promesse de gain de temps, qui sera remplie si et seulement si, la solution permet une installation et une prise en main rapide et efficace. »

Léo Corcelli

Fondateur de HeyStan, solution digitale de formation des équipes.

Ces avancées peuvent donc être bénéfiques à votre service, votre marketing, la gestion de votre cuisine ainsi que l'hygiène alimentaire au sein de votre restaurant.

Inspirations Technologie





