



TENDANCES

PRINTEMPS 2026

**RESTAURANTS
RAPIDES
ASIATIQUES
L'ÈRE DES BOISSONS
SIMPLICITÉ
AU CŒUR DE
L'ACTUALITÉ**



PRINTEMPS 2026

LES TENDANCES EN BREF



L'ENVIE DE SAVEURS

Les restaurants rapides asiatiques offrent des saveurs audacieuses et irrésistibles que recherchent les clients.



EXPRIMEZ-VOUS

La Génération Z utilise les boissons pour communiquer son style, ses valeurs et sa personnalité.



MODÉRATION RAFFINÉE

La fusion mondiale reste d'actualité mais le retour aux sources est un contre-mouvement en plein essor.



LE NOUVEAU LÉGUME « TENDANCE »

Sa popularité s'explique par les contraintes budgétaires, l'engouement pour les aliments riches en fibres et la redécouverte de sa polyvalence, de la texture et du rapport qualité-prix du chou!



DE NOUVELLES
EXPÉRIENCES
GUSTATIVES RAPIDES

ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION RAPIDE

LA RÉVOLUTION DES SAVEURS

Caractérisée par l'expansion rapide des bols, des salons de thé spécialisés et du poulet frit coréen, cette tendance est en plein essor, avec des ventes qui devraient dépasser les 50 milliards de dollars d'ici 2031. Elle est largement portée par la demande de repas authentiques, personnalisables et abordables que la Génération Z adore, ainsi que par la transition vers des options plus saines et à base de végétaux.



- **Curry en folie:** Axé sur la cuisine de rue indienne, cet établissement propose principalement des plats à base de légumes, relevés juste ce qu'il faut, sous forme de bols de riz, de burritos tikka et de samosas aux pommes de terre.
- **Din Tai Fung:** Bien que plus haut de gamme, ce restaurant moderne de raviolis (dumplings) chinois inspire des imitations dans la restauration rapide, qui mettent l'accent sur les raviolis comme plats réconfortants.
- **Marugame Udon:** En pleine expansion dans les grandes agglomérations, il est connu pour ses soupes de nouilles udon personnalisables et son bar à tempura.
- **Jollibee:** Ce phénomène mondial a désormais les yeux rivés sur l'Amérique du Nord. Son menu familial a suscité un véritable engouement grâce à des plats tels que le poulet frit pané à la main, les spaghettis aux tomates à la philippine et les tartelettes croustillantes à la pêche et à la mangue.

**GOÛTS AUDACIEUX,
RÉCONFORT UNIVERSEL**



ÉNERGIE

SPRITZ FRAISE-CAYENNE
YERBA MATE ANANAS-
AGRUMES
COOLER AU THÉ VERT ET
MELON

HUMEUR

MOCHAS AUX
CHAMPIGNONS
REISHI
LÉMONADE
MYRTILLE-LAVANDE
JUS FOCUS POMME-
ÉPINARDS

SANTÉ INTESTINALE

KOMBUCHA AVEC
MOUSSE DE FRUITS
LAIT AU CURCUMA
DORÉ
SHOTS AU GINGEMBRE
FRAIS

DESSERTS

LIMONADE GLACÉE
SODAS 'DIRTY' OU
ALCOOLISÉS
AFFOGATOS AU MATCHA

À PARTAGER

BOISSONS
RAFRAÎCHISSANTES
AUX FRUITS
LATTES À L'UBE
THÉ GLACÉ AU POIS
PAPILLON

SANS ALCOOL

MOCKTAILS AUX FRUITS
JUS PRESSÉS
GRANITÉ À LA
PASTÈQUE AVEC
BORDURES AU TAJIN

La Génération Z
redéfinit le secteur des
boissons en exigeant des
produits fonctionnels,
personnalisables,
visuellement attrayants et
en phase avec le bien-être et
l'identité.

LA CULTURE DES BOISSONS VIRALES

RÉACTIONS À LA FUSION

ESSOUFFLEMENT DU FLAVORMAXXING

Les saveurs internationales restent une force motrice mais un revirement culturel parallèle est en train de se dessiner. Pour certains, la simplicité s'apparente à une remise à zéro du palais.



- La fatigue sensorielle est bien réelle. Réduire le nombre de saveurs tout en renforçant leur intensité grâce à des techniques culinaires permet de mettre l'accent sur l'assiette.
- Les « vrais ingrédients » sont la clé. Pensez à des fruits et légumes entiers préparés de manière à mettre en valeur leurs saveurs naturelles pour une authenticité totale.
- Les consommateurs recherchent la valeur ajoutée; les restaurateurs veulent réduire leurs coûts alimentaires. Les boissons et les plats minimalistes donnent une impression de plus grande qualité tout en réduisant les coûts.
- Jamais ennuyeux, ces plats sont pensés et dégagent une confiance tranquille. Jamais trop chargés.

**SIMPLICITÉ
AVANT TOUT**

TOILE DE SAVEURS

ÉCONOMIQUE ET PERFORMANT

Ni accompagnement, ni garniture, seulement la vedette de l'assiette. Les chefs adorent le chou : peu coûteux, il offre une marge élevée, est riche en fibres et se conserve longtemps, l'ingrédient idéal en cette année marquée par la pression sur les prix et les défis d'approvisionnement. Apprécié pour sa polyvalence, sa conservation et sa popularité mondiale.

CUISINE ASIATIQUE

KIMCHI CORÉEN
CÔTES DE CHOU AU
GOCHUJANG
OKONOMIYAKI JAPONAIS

PLATS RÉCONFORTANTS

CIGARES AU CHOU
MODERNES
SANDWICH GRILLÉ
AU CHOU
BOURGUIGNON DE
CHOU

SALADES

SALADE CÉSAR AU
CHOU
BOL « GREEN
GODDESS » AU CHOU
ET À L'AVOCAT
CARPACCIO DE CHOU



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Des plats réconfortants encore plus savoureux
- Piquant, acidulé, savoureux
- Eau de cactus
- Protéines ultra-nutritives
- Crucifères grillés
- Limes noires
- Une cuisine qui stimule le microbiome
- Riche en fibres
- Mini-cocktails
- Néostralgie
- Des saveurs épicées en couches
- Dattes
- Portions plus petites
- Pizza façon taverne de Chicago
- Saveurs de cassis
- Le temps comme ingrédient
- Une clientèle locale
- Piments calabrais
- Régimes personnalisés par IA

- Légume de l'année : le broccolini
- Les Tteokbokki
- La technologie au service des chefs
- Des fruits et légumes imparfaits
- Une hospitalité exceptionnelle
- Fruits fumés
- Des en-cas bien pensés
- Le varech
- Trempettes rétro
- Petites bouchées de caviar
- Les expériences culinaires uniques
- Kimchi 2.0
- L'amertume
- Fruits de mer en conserve
- Mélanges gingembre-curcuma
- Onctueux, moelleux, à déguster à la cuillère
- Salsa negra



SOYEZ BRANCHÉ!

Abonnez-vous à Markon.com pour recevoir en exclusivité les rapports suivants

TENDANCES ET PRÉVISIONS DES RÉCOLTES

Rapport hebdomadaire informant des prix, niveaux d'inventaires et de la qualité des fruits et légumes disponibles.

Sources:

Business Insider
Datassential
Eater
Entrepreneur Loop
Flavor & The Menu
Food Dive
Foodservice Director
Fondation James Beard
Mashed

TENDANCES

Prévisions et tour d'horizon culinaire publié quatre fois par année.

Guide Michelin
Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
The New York Times

