



TENDANCES

AUTOMNE 2026

**GLP-1 : LES PETITS
REPAS**
L'ENVIE DE TEXTURES
**LE GRAND RETOUR DU
SANDWICH**
**LES TRÉSORS CACHÉS
DE L'AUTOMNE**



AUTOMNE 2026

LES TENDANCES EN BREF



MÉDICAMENTS À BASE DE GLP-1: UNE TRANSFORMATION DES MENUS

La prolifération des médicaments à base de GLP-1 a bouleversé les habitudes alimentaires de nombreux consommateurs.



LA BOUCHÉE PARFAITE

Les médias sociaux ont transformé l'alimentation en une expérience visuelle et sensorielle. Les convives veulent entendre et ressentir la nourriture autant qu'ils veulent la goûter!



LES PLATS À MANGER SUR LE POUCE ATTIRENT

Les sandwichs se situent à la croisée du réconfort, du rapport qualité-prix, de la personnalisation et de l'exploration des saveurs du monde, quatre des tendances les plus marquantes de 2026.



LES TRÉSORS SOMBRES DE L'AUTOMNE

Les prévisions de l'industrie indiquent un abandon des agrumes estivaux aux couleurs vives au profit de fruits aux teintes plus profondes, dignes de pierres précieuses, tels que les mûres, les airelles rouges, les grenades, les figues, les canneberges et les cassis.



TOUT SUR
LA TEXTURE
EN BOUCHE

LA RÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION SAIN

PETITES, MAIS PUISSANTES

Dans ce qui pourrait être l'un des changements les plus importants de la décennie en matière de menus, les petites portions deviennent de plus en plus courantes. Même au-delà de la haute gastronomie, les clients privilégient la qualité à la quantité, ce qui oblige les restaurants à s'adapter à l'évolution des habitudes alimentaires.



- **Assiettes de fruits et légumes à partager:**

Privilégiez les saveurs prononcées et ludiques. Servez des assortiments de légumes grillés comprenant des carottes pelées à la française, du broccolini et du chou-fleur, chacun accompagné de sa propre sauce d'inspiration internationale. Ou pourquoi pas un plateau de conserves acidulées combinant olives, oignons rouges, radis, chou romanesco... et même des fraises vertes!

- **Demi-portions:** réduisez le nombre d'onces des steaks, du poulet et des fruits de mer, et accompagnez-les de légumes verts à feuilles comme le broccolini ou les choux de Bruxelles, ainsi que de courges d'hiver rôties.

- **Collations haut de gamme:** privilégiez les protéines maigres, les fruits et légumes riches en fibres et les gras sains, dans des plats comme des assiettes de houmous accompagnées de légumes crus et de pois chiches rôtis, des mini-carottes rôties nappées de labneh et assaisonnées de dukkah, ou encore des œufs farcis garnis de betteraves et de concombres marinés.

**RICHES EN NUTRIMENTS
+ SAVEURS INTENSES**

MOELLEUX

Champignons shiitake
rôtis au miso
Dattes farcies au fromage
bleu
Tteokbokki aux oignons
verts grillés

ONCTUEUX

Feta fouettée aux
fraises rôties
Toasts à la ricotta
aux figues
Crème glacée molle au
coulis de framboises

CROQUANT

Banh mi aux carottes
marinées et aux
piments jalapeños
Salade de jicama à la
mexicaine
Poulet épicé de
Nashville avec chou
râpé

CROUSTILLANT

Choux de Bruxelles
croustillants et croustilles
de chou frisé
Pavé de patates
Frites croustillantes au chili

COMBINAISONS

Croquant + crémeux
Croustillant + velouté
Moelleux + juteux

CONGELÉ

Granité à la poire et au
gingembre
Raisins surgelés à l'azote
Perles d'agrumes et de
grenade sur huîtres

Les clients recherchent des aliments qui croquent, se brisent, s'étirent, crépitent, dégoulinent ou offrent un contraste entre des éléments tendres et croustillants. Les médias sociaux ont amplifié l'attrait des aliments qui créent des moments sensoriels, tandis que les restaurateurs utilisent la texture pour donner de nouveau, même aux plats familiers.

TEXTURE = SENSATION

SNACKS DE LUXE

REGORGEANT DE SAVEURS

Les restaurateurs misent désormais sur des pains de meilleure qualité, des sauces internationales et des garnitures élaborées par des chefs, plutôt que de considérer les sandwiches comme de simples repas du midi.



- **Des saveurs plus prononcées:** au lieu de servir des sandwiches à la dinde ou au jambon, les restaurateurs proposent désormais du poulet au miel piquant, du shawarma, des «po' boys» bien garnis, des sandwiches au fromage grillé revisités, des «Cuban melts» et des sous-marins inspirés du banh mi.
- **Des garnitures à base de fruits et légumes:** bon nombre des sandwiches dont on parle le plus ne sont pas uniquement axés sur la viande. On y trouve des salades de chou, des légumes marinés, des mélanges de laitues originaux, des tomates ancestrales, des concombres, des avocats et des herbes fraîches.
- **Un pain de meilleure qualité:** les restaurateurs ont davantage tendance à mettre en valeur des garnitures à base de graines, d'herbes frites, de céréales croustillantes, de noix grillées et de légumes marinés.
- **Des sauces internationales:** les saveurs complexes du gochujang, du tahini, du chipotle au miel, de la salsa macha et du toum remplacent la mayonnaise et la moutarde classiques.
- **Perception de la valeur:** un sandwich bien garni donne l'impression d'un repas complet offrant une expérience haut de gamme.

CONÇU POUR
SUSCITER L'ENVIE

LA MAGIE ENVOÛTANTE DES FRUITS É

CREER UN CONTRASTE VISUEL SAISSANT

Les fruits d'automne deviennent plus foncés, plus intenses et plus sophistiqués. Les fruits foncés offrent une richesse, une douceur, une acidité et une complexité qui semblent plus raffinées que les saveurs traditionnelles de citrouille et d'épices. Les rapports sur les tendances mettent particulièrement en avant les prunes, les kakis, les mûres, les graines de grenade, les canneberges, les raisins rouges et les figues comme principaux moteurs des saveurs automnales.



BOISSONS

Limonade au cassis
Margarita au mezcal et
aux mûres
Spritz apéritif aux airelles
rouges

PLATS PRINCIPAUX SALÉS

Tacos au canard avec
salsa aux canneberges
et au chipotle
Bol de poke au thon
Ahi avec ponzu aux
prunes
Radicchio grillé avec
vinaigrette aux figues
et à l'ail noir

SANDWICHES

Poitrine de bœuf au
barbecue aux mûres
Prosciutto, figues,
roquette et fromage
bleu
Burger d'agneau avec
aïoli à la grenade

LES TENDANCES DE L'HEURE



- Sauce Buldak
- Fibres + protéines
- Restaurants asiatiques à service rapide
- Simplicité
- Crêpes aux légumes
- Pistaches
- Sauce au chili croquante
- Céréales chaudes salées
- Alliacées
- Durabilité pratique
- Piments turcs Urfa Biber
- Graines de grenade
- Plats interactifs
- Protéines
- Airelles rouges
- Plats inspirés de la cuisine de la nonna
- Salades de légumes du monde entier
- Agrumes uniques
- Pois chiches et lentilles

- Légumes verts amers
- Retour en force des herbes fraîches
- La valeur plutôt que le luxe
- Cuisine de rue levantine
- Cocktails sans alcool sophistiqués
- Ingrédients noirs
- Légumes-racines
- Retour en force du yogourt glacé
- Bol repas de la récolte
- Collations flexibles
- Piments Jimmy Nardello
- Patates douces
- Saveurs péruviennes
- Acidité
- Offres à durée limitée saisonnières
- Fèves
- Kawakawa
- Santé intestinale



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.

TENDANCES

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

Sources:

Datassential
Eater
Flavor & The Menu
Foodservice Director
IFPA
Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief

Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
Tastewise
Trade & Taste

