



2016 : 10 tendances food à suivre de près

Nouveaux produits, nouveaux concepts, nouvelles attentes et habitudes de consommation... Découvrez 10 tendances food à suivre de près, pour savoir ce que vous devrez mettre dans les menus et les assiettes cette année !

Published on 31 décembre 2015



Géraldine Malet
Rédactrice en chef, spécialiste en marketing de la

Le marché de la restauration rapide est en constante mutation : nouveaux concepts, nouveaux acteurs, nouveaux produits stars...

2016.

Tendances food

Les produits stars de 2016

Le burger poursuit sa progression. Aujourd'hui, près d'un sandwich vendu sur deux est un burger et il s'en consommerait, selon [les chiffres Planetoscope](#), 25 unités par seconde. On le retrouve de plus en plus au menu des grandes tables, aux côtés, désormais, du kebab, dont il se vend 10 unités par seconde (tout de même).

Dans la famille « sandwich », après le burger, le kebab et le bagel, ce serait, selon Rémy Lucas, directeur de [Cate marketing](#), au tour du croque-monsieur d'être au-devant de la scène street-food. La montée en gamme des ingrédients remettrait en effet au goût du jour ce sandwich traditionnel français.

A suivre, aux côtés des autres produits tendance annoncés pour 2016 : rāmen (soupes de nouilles japonaises), les céréales (un premier bar à céréales vient d'ouvrir à Londres, et le phénomène traversera sûrement la Manche), les graines (il y a tant de graines qu'on ne connaît pas comme le fonio ou le teff...), les algues et les légumineuses, riches en protéines et à consommer à volonté...

Les insectes dans votre assiette

chefs ont déjà osé : Elle Daviron propose des tapas entomophages au Festin Nu à Paris, et David Faure, aurait perdu son étoile en 2014 (Aphrodite, Nice) après avoir intégré des insectes à son menu. Il va falloir y aller en douceur mais l'insecte pourrait bien devenir la « it-fast food » de demain.

La cuisine végétarienne

« La cuisine végétarienne sera celle des dix prochaines années », déclarait Joël Robuchon en août 2014.

Et en effet, tous les grands chefs s'y sont mis : le menu végétalien lancé en mai à l'Atelier Joël Robuchon, la cuisine végétale d'Alain Passard, le « Menu Detox 100% Veggie » de Gordon Ramsay au Trianon Palace, Thierry Marx et ses menus étiquetés sans gluten, sans viande, sans lactose, Christophe Moret et son « Diner 100% Green »...



Le menu detox élaboré par Gordon Ramsay pour le [Trianon Palace Versailles](#) ↗.

La mode est à la végétalisation des menus. Et il en va de même dans [la restauration rapide](#) ↗ : les burgers végétariens se normalisent, le fast good parisien Boca affiche, lui, des pictogrammes qui signalent les préparations végétariennes et sans gluten. Quant à l'enseigne [Pain Quotidien](#) ↗, elle est en passe de créer à Bruxelles un laboratoire qui ne servira que des plats végétariens et végétaliens.

Entre local et mondial

Aujourd'hui, les établissements amorcent un retour vers la cuisine des terroirs. Ils revendiquent haut et fort leur lien à la culture locale et/ou régionale tout en revisitant ces plats traditionnels sous l'influence de recettes asiatiques, sud-américaines, africaines...

Si la cuisine fusion n'est pas une tendance nouvelle, les alliances à explorer sont encore à explorer, comme le surprenant burger maki du chef japonais Hiroyuki Terada, ou l'enseigne Fast Casual [GoÛstine](#) ↗ qui se définit comme une « cantine des terroirs », proposant par exemple des bento terroir.

Cuisiner écolo et sans gaspillage...

Comme François Pasteau, chef à l'Epi Dupin (Paris), qui trie jusqu'à ses épluchures, ne rien jeter, récupérer et transformer est ultra tendance. Avec une vingtaine d'hôtels et de restaurants, il a d'ailleurs monté en 2015 l'association '[Bon pour le Climat](#)' ↗ qui propose des recettes et des astuces pour cuisiner, recycler ses produits, et avoir le choix...



PRODUITS FOURNISSEURS RECETTES ETABLISSEMENTS METTRE EN PLACE L'ASSOCIATION - 🔍

LES RECETTES DU MOIS



Des recettes « bon pour le climat » ↗.

Les restaurateurs commencent en effet à se mobiliser dans ce combat : offre de [doggy bags](#) ↗ pour certains, cuisine 100% bio pour d'autres, comme [Yuman](#) ↗ qui a fait le pari, réussi, d'une cuisine 100% biologique et locavore.

Les guides se généralisent, et de toute façon, ils n'auront bientôt plus le choix car une loi de lutte contre le gaspillage alimentaire qui obligerait les restaurants à revaloriser le contenu de leurs poubelles, déchets de préparation des plats ainsi que les restes est actuellement à l'étude au gouvernement.