

**TENDANCES FOOD 2018 :
LAFOURCHETTE VOUS MET EN
APPÉTIT !**



Paris, Janvier 2018 - LaFourchette, première plate-forme de réservations en ligne de restaurants en Europe, dévoile les tendances food qui feront 2018 ! Après le poke, la nourriture noire et le thé à bulles en 2017, quelles seront les nouvelles textures, saveurs et modes de consommation à venir ? Mais avant de plonger en 2018, décryptage des habitudes de consommation des Français en 2017....

RETOUR SUR 2017

En 2017, les sorties au restaurant sont restées un poste de dépense important dans le budget loisirs des Français. Le ticket moyen des restaurants les plus réservés au cours des 12 derniers mois est de **31,81€** sur LaFourchette. Ailleurs en Europe, le ticket moyen au Portugal, en Italie et en Espagne s'est élevé à environ 26 € et pour la Suisse, à environ 45 €.

En France, c'est la cuisine italienne et japonaise qui ont tiré leur épingle du jeu, la palme du restaurant le plus réservé via LaFourchette étant attribué à l'établissement parisien [Matsuri Marbeuf](#).

Les Français, rois de la réservation de dernière minute ? **40% d'entre eux ont réservé une table via LaFourchette entre 24h et 2h à l'avance**. La France est ainsi arrivée en tête du classement, ex-aequo avec l'Italie sur ce point. Une tendance montante probablement expliquée par une **hausse de l'usage du mobile et de la tendance à la consommation "on-the-go"**. En France, plus de 60% des réservations en ligne de restaurants ont été faites via ce biais.

Les dîners entre amis sont arrivés en tête des occasions pour la réservation de restaurants en Belgique, France, Suisse et Suède. L'Espagne et le Portugal, quant à eux, ont privilégié les retrouvailles au restaurant en famille, tandis que les Pays-Bas ont préféré les dîners romantiques. Autre fait marquant, **les réservations de tables pour une seule personne ont augmenté de 25% en France**, même si les déjeuners et dîners entre amis représentent toujours la majorité des réservations (35%).

Enfin, LaFourchette a observé **une hausse significative du nombre de restaurants réservés en semaine de 27 %**, même si le dîner du **samedi soir reste le moment le plus plébiscité**.

LE VÉGÉTAL: UNE NOUVELLE TENDANCE FOOD

En 2018, la tendance au naturel et au biologique prend de l'ampleur en misant particulièrement sur l'alimentation végétale, comme l'observe le [rapport mondial de la société Mintel sur les futures tendances des plats et boissons 2018](#). Après le souping et le tempura de légumes, 2018 voit éclore la tendance du "flower power". Plus qu'une simple décoration finale, la fleur viendra apporter une touche savoureuse et printanière à vos salades, et deviendra la note gustative idéale pour l'ensemble des plats végétariens et végétaliens. La tendance, confirmée par le magazine en ligne Fine Dining Lovers, devrait s'amplifier pour faire de la fleur un ingrédient de goût à part entière : lait aromatisé à la lavande, thé d'hibiscus,... Fin 2017, le chef Thomas Benady, autodidacte ouvre à Paris le restaurant [Orties](#). Son pari ? Mettre en lumière des produits naturels, minutieusement sourcés. On y déguste notamment des huîtres aux Oxalis. **Conseil Insider***: réserver plutôt le soir pour prendre le temps de savourer le menu dégustation en six étapes de chez Orties.

LE TRASHCOOKING

Cette année, le recyclage s'invite en cuisine avec l'utilisation créative des déchets et la pratique du "trashcooking". Au-delà de la naturalité des plats, la réduction des déchets et la sobriété énergétique en cuisine, devient un véritable paradigme en cuisine dans une démarche de protection de l'environnement, jusqu'au décor, comme le restaurant [Yuman](#) qui se revendique "auto-éclairé"... **Conseil Insider***: pour le dessert, on succombe au chaï accompagné d'une pâtisserie maison.

LE RESTAURANT : UN INCUBATEUR DE TALENTS

A l'instar des restaurants mobiles tels que les Food Trucks et autres camions Pizza, en 2018, c'est au tour des Chefs de se déplacer ! La cuisine est ainsi pensée comme une résidence gastronomique où se côtoient la nouvelle garde. Le restaurant comme nouveau terrain de jeux et d'expressions des jeunes chefs. Affaire à suivre !

**LaFourchette a lancé en avril dernier "Insider", une sélection pointue des meilleures tables du moment. Cliquez [ici](#) pour en savoir plus.*



LE QUATRIÈME REPAS : salle n'est pas en reste avec une nouvelle tendance qui bouscule les habitudes de repas : manger plus souvent pendant la journée et en plus petites quantités. L'idée ? Au schéma traditionnel du petit-déjeuner, déjeuner et dîner viennent s'intercaler un nouveau venu le matin, entre le petit-déjeuner et le déjeuner ou l'après-midi entre le déjeuner et le dîner. Dans les restaurants, ce "quatrième repas" prendra la forme de recettes à déguster facilement de type finger food, de recettes à base de céréales, de sucettes de fromages, de fruits et de légumes, de plats à base d'oeufs, de tortillas, et d'omelettes pouvant être servis à n'importe quelle heure de la journée ! Un concept en vogue que l'on retrouve notamment chez la dernière adresse Pierre Hermé : le [86 Champs Elysées](#). Quand le « Picasso de la pâtisserie » et une célèbre marque de cosmétiques naturels s'associent, cela donne une expérience unique et inédite, une invitation au voyage sensoriel. Dans cet espace de 1000 m2, tout est possible : déguster les pâtisseries de Pierre Hermé, mais aussi les desserts exclusifs, préparés devant vous au Bar à Desserts. **Conseil Insider:** Dès 7h30 les pains perdus, crêpes, granolas, açai bowls, salades de fruits et œufs sous toutes les (hautes) coutures.

LA CONVIVIALITÉ REVISITÉE

Autre nouveau venu cette année, le restaurant devient un lieu d'oisiveté et de loisirs au-delà de l'aspect purement gastronomique, à l'image de la très branchée [Cantine du Badaboum](#). Se restaurer, boire un verre ou deux et même danser, la convivialité au restaurant se réinvente. Tendance à la hausse, de plus en plus de clients cherchent un lieu où se restaurer, se détendre, discuter et boire des cocktails. Le restaurant comme lieu de vie en 2018.

LE BLENDING

Pour continuer sur le thème des boissons alcoolisées, le vin signe son grand retour en 2018*.

Si les cocktails gardent une place centrale, la nouvelle tendance est au blending. Ce nouvel usage consiste à mélanger différents types de cépages pour obtenir des boissons originales et personnalisées. L'objectif ? Le restaurant concocte ses propres mélanges à l'aune des préférences de ses clients pour servir un vin unique en son genre, plus nature et plus authentique. Des adresses à venir sur LaFourchette...

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





À PROPOS DE LAFOURCHETTE

LaFourchette, une société de TripAdvisor est la première plate-forme de réservation en ligne de restaurants en Europe avec un réseau de plus de 45 000 restaurants dans le monde entier et plus de 16 millions de visites par mois. La plate-forme opère sous la marque «LaFourchette» en France et en Suisse, «ElTenedor» en Espagne, «TheFork» en Italie, Belgique, Portugal, Brésil, Suède et Danemark. Elle opère également en anglais sous la marque «TheFork.com», « Dimmi » en Australie et « lens » aux Pays-Bas

LaFourchette connecte les restaurants à leurs convives. Grâce à LaFourchette (site et application), ainsi que TripAdvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, type de restaurant et prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et instantanément réserver en ligne. Du côté des restaurants, LaFourchette leur fournit une solution logicielle, LaFourchette Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus, selon les principes du Yield Management, jouant ainsi sur la variabilité des prix, pratique utilisée avec succès dans les industries du voyage et de l'hôtellerie.



À PROPOS DE TRIPADVISOR

TripAdvisor® est le plus grand site de voyage au monde*, permettant aux voyageurs de libérer tout le potentiel de chaque voyage. TripAdvisor offre des conseils fiables, grâce à plus de 535 millions d'avis et d'opinions sur 7 millions d'hébergements, de restaurants et d'attractions, et propose une grande variété de choix de voyages et diverses fonctionnalités d'aide à la planification, avec des liens directs aux outils de réservation qui vérifient plus de 200 sites pour trouver les meilleurs prix d'hôtel. Les sites de la marque TripAdvisor constituent la plus grande communauté de voyageurs au monde, avec plus de 415 millions de visiteurs uniques mensuels* dans 49 marchés. TripAdvisor : Mieux s'informer. Mieux réserver. Mieux voyager. TripAdvisor, Inc. (NASDAQ:TRIP), par l'intermédiaire de ses filiales, gère et exploite des sites affiliés sous 20 autres marques de voyage :

www.airfarewatchdog.com, www.bookingbuddy.com, www.citymaps.com,
www.cruisecritic.com, www.familyvacationcritic.com, www.flipkey.com,
www.thefork.com (www.lafourchette.com, www.eltenedor.com, www.iens.nl et
www.dimmi.com.au inclus), www.gateguru.com, www.holidaylettings.co.uk,
www.holidaywatchdog.com, www.housetrip.com, www.jetsetter.com,
www.niumba.com, www.onetime.com, www.oyster.com, www.seatguru.com,
www.smartertravel.com, www.tingo.com, www.vacationhomerentals.com et
www.viator.com.

* Source : comScore Media Metrix for TripAdvisor Sites, worldwide, Mai 2017 ** Source : TripAdvisor log files, nombre moyen de visiteurs uniques mensuels, Q1 2017

CONTACTS MÉDIAS

M&C SAATCHI LITTLE STORIES - Agence de relations presse

Pauline EVEN - pauline.even@mcslittlestories.com

06 64 27 12 75

Armelle BELLENGER – armelle.bellenger@mcslittlestories.com

06 64 27 23 24