



TheFork & NellyRody présentent les grandes tendances food de l'année 2022

TheFork, plateforme leader de réservation de restaurants en Europe et NellyRodi, agence internationale d'innovation et de créativité, présentent leur étude sur les tendances 2022 dans le secteur de la gastronomie.

Paris - Le 18 janvier 2022

Ces deux dernières années, nous avons assisté à de nombreux changements dus à la pandémie qui a complètement bouleversé nos modes de vie et nos habitudes, mis en évidence l'augmentation toujours plus grande des problématiques environnementales, mais aussi le développement des technologies avec de nouveaux mondes virtuels qui ébranlent de plus en plus notre rapport à la réalité. Ces changements confrontent désormais les individus à un contexte très incertain, qu'il soit sanitaire, environnemental, économique ou identitaire. La société oscille entre la tendance "slow" où l'écoute de soi et des autres et la préservation des ressources priment, et à contrario la tendance "fast" où la technologie modifie notre rapport au temps et où instantanéité rime avec immédiateté.

TheFork, en partenariat avec Nelly Rody, décrypte l'impact de ces évolutions sur le secteur de l'alimentation & de la restauration et les tendances qui en découlent pour 2022 mais aussi les années à venir à travers 4 mouvements majeurs :

Retour aux sources : la redécouverte de produits anciens et la montée en puissance des cuisines du monde comme affirmation culturelle.

L'alimentation pour un futur solide et durable : l'évolution des pratiques de durabilité où des processus responsables et conscients sont défendus par les acteurs et les talents de l'industrie alimentaire, aidés par les nouvelles technologies.

Prendre soin de soi par l'alimentation : l'impact de l'alimentation sur notre bien-être, qu'il soit physique ou psychologique.

L'alimentation au-delà de l'assiette : comment les dernières innovations technologiques peuvent bénéficier au monde de l'alimentation.

RETOUR AUX SOURCES

Dans ce contexte incertain, le retour à des valeurs et produits intemporels répond au besoin de sécurité et de stabilité des individus. Les graines anciennes, le pain et la boulangerie ou le café sont quelques-uns de ces produits refuges qui font leur retour sur le devant de la scène.

Graines anciennes

Les céréales anciennes sont de retour dans nos assiettes : Kerzna, Tamarin, Fonio, Teff, Millet ou Sorgho. Elles présentent de nombreux avantages en termes de nutrition, pour l'environnement mais aussi pour retrouver le goût d'hier. De nombreux acteurs du secteur alimentaire se tournent vers ces graines magiques comme Patagonia, (bières issues d'une agriculture réparatrice et respectueuse de l'environnement) ou encore Angel León, chef cuisinier espagnol trois étoiles au Guide MICHELIN et propriétaire du restaurant Aponiente qui a décidé de se concentrer sur une ancienne céréale : la zostère marine.

Le café sous toutes ses formes

Depuis longtemps, le café, allié des travailleurs et des étudiants, est une boisson synonyme de source d'énergie et de productivité dans les cultures occidentales. Mais ses modes et ses moments de consommation évoluent. Bien qu'il soit principalement dégusté chaud le matin, le café se savoure aujourd'hui à toutes heures et sous toutes ses formes.

En plus d'être devenu une boisson d'exception, qui, comme un bon vin ou un bon whisky, se déguste et s'apprécie pour son goût et ses origines, le café est le produit de toutes les prochaines tendances. Après le cold brew coffee, également connu sous le nom de café glacé, voici le cold brew coffee pétillant par exemple. Certaines marques lancent ainsi de plus en plus leurs propres infusions et les recettes fleurissent en ligne pour ajouter un petit twist à ces cafés déjà très originaux.

Et ce n'est pas tout ! Le café traditionnel ne sera peut-être plus récolté au Brésil ou en Éthiopie, car certains laboratoires tentent de faire pousser le café par biologie cellulaire pour un effet plus durable... le café a encore de belles années devant lui.

Nouvelle boulangerie

Le pain est l'un des aliments les plus anciens du monde, c'est pourquoi son image peut paraître désuète. En intégrant de nouveaux ingrédients ou en faisant revivre d'anciens ingrédients, certains boulangers du monde entier rendent le pain plus sexy, plus sain et plus adapté à notre ère moderne : pains aux vieux levains, croissant végétalien fabriqué à base de charbon actif, Hero Bread...

Le retour aux origines passe aussi par un retour à la tradition culinaire, et permet **l'émergence de nouvelles scènes gastronomiques comme celles de l'Afrique et de l'Amérique du Sud** qui, grâce à la mondialisation, voyagent à travers le monde, mettant en valeur le meilleur des traditions locales.

La cuisine africaine

La gastronomie africaine est la prochaine grande tendance culinaire. Moins connue pour sa cuisine que d'autres continents comme l'Asie (Japon, Chine, Thaïlande...) ou l'Europe (Italie, France...), l'Afrique est en train de devenir la prochaine sensation gastronomique à ne pas manquer (+150% de recherche sur Pinterest pour les recettes traditionnelles sud-africaines****). En 2021, le plat national sénégalais : Ceebu Jën (riz et poisson), est devenu un patrimoine immatériel de l'UNESCO, et Fatmata Binta, un chef ghanéen, a été désigné comme une étoile montante au Best Chef Award. De nombreux chefs engagés à travers le monde, comme Pierre Thiam développent et transmettent leur passion de la gastronomie africaine. En France, grâce au jeune chef étoilé Mory Sacko par exemple, la cuisine africaine arrive enfin sur le devant de la scène !

La cuisine sud-américaine

La cuisine latino-américaine n'est pas nouvelle puisque le Mexique a déjà conquis le globe avec ses nombreuses spécialités. Mais aujourd'hui, les gens regardent vers le Sud. Le Pérou, le Venezuela ou encore l'Argentine et le Brésil montrent leurs qualités culinaires. La gastronomie péruvienne a d'ailleurs été élue meilleure du monde en 2019.

De la street-food à la haute gastronomie, il y en a pour tous les goûts ! Cette cuisine sud-américaine a de beaux jours devant elle et est portée par des représentants forts comme Lourdes Pluinage, ambassadrice de la gastronomie péruvienne en Europe qui en plus d'avoir son propre restaurant en France, [El Picaflor](#), donne aussi des conférences à travers le continent.

L'ALIMENTATION POUR UN FUTUR SOLIDE ET DURABLE

Alors que la demande alimentaire mondiale génère 22 à 37% des émissions de gaz à effet de serre**, les habitudes alimentaires et de production doivent changer pour une approche plus vertueuse, et tous les acteurs du secteur de l'alimentation ont leur rôle à jouer. Les approches responsables et conscientes sont de plus en plus défendues par les acteurs et les talents de l'industrie alimentaire, aidés par les nouvelles technologies. **Réduction de sa consommation, du gaspillage alimentaire et de ses déchets, agriculture urbaine, produits à base de plantes et projets durables** sont les tendances de ce mouvement qui veut rendre l'alimentation plus respectueuse de l'environnement.

TheFork s'est par ailleurs associé à FiG, (Food Index for Good), le label des restaurants éco-responsables, afin de mettre en avant, sur son site internet et son application, les restaurants engagés et promouvoir ainsi l'alimentation durable et la rendre plus facilement accessible. Un bon réflexe à prendre pour réserver en pleine conscience.

En effet, de plus en plus de grands noms de la gastronomie prennent conscience de leur impact et agissent partout dans le monde : aux Etats-Unis, David Humm, chef trois étoiles MICHELIN du restaurant 11 Madison Square à New York a par exemple décidé de ne plus servir de viande, conscient de son impact environnemental, et a ouvert une soupe populaire.

En France, Nadia Sammut, première cheffe étoilée sans gluten revendique une cuisine **Slow Food** avec des produits biologiques, de saison, respectueux des producteurs tout en agissant contre le gaspillage alimentaire.

Le véganisme : tendance à suivre

Le véganisme est une tendance qui se répand rapidement, (580% d'augmentation pour la recherche de "véganisme" sur Google au cours des cinq dernières années*), mais malgré sa popularité croissante, son image reste dans l'opinion commune synonyme de contrainte et de restriction.

De nombreux acteurs se mobilisent pour changer cette image et démontrer que le véganisme peut être attractif, à commencer par TheFork qui soutient en ce mois de janvier l'opération « veganuary » lancée par L214 : 31 jours pour découvrir l'alimentation végétale avec des recettes, des listes de courses, des conseils nutritionnels, des sélections de restaurants proposant des plats vegans... De quoi motiver tout le monde, même les débutants. Même si pour beaucoup, être végétalien signifie manger toujours la même chose, de nombreux restaurants mettent à mal ces a priori et proposent des hamburgers, des tacos et même des barbecues pour les végétaliens !

De nouvelles alternatives à la viande

L'élevage de la viande est néfaste pour la planète, puisqu'il est responsable de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre*** et joue un grand rôle dans la déforestation en Amazonie. De nombreuses initiatives ont été développées pour proposer des alternatives : viande fruits de mer, œufs ou miel sans matières ou interventions animales arrivent dans nos assiettes à vitesse grand V.

L'agriculture urbaine

La moitié des surfaces habitables de la planète est utilisée pour l'agriculture. Notre monde deviendrait-il trop petit pour tous nous nourrir ? Il est une certitude, nous utilisons trop d'espace pour l'agriculture. L'intégration de fermes dans les villes peut contribuer à réduire les surfaces habitables utilisées et à restaurer la biodiversité. Toits, sous-sols, murs, tous les endroits sont bons pour produire des champignons, des légumes ou des fruits.

PRENDRE SOIN DE SOI PAR L'ALIMENTATION

L'impact de l'alimentation sur notre bien-être, tant psychologique que physique, est de plus en plus important. Dans le contexte d'une crise sanitaire mondiale, l'importance du bien-être personnel et de l'autosoin est de plus en plus centrale dans notre société. Prendre soin de soi dépend en grande partie de son alimentation. L'alimentation a de nombreux pouvoirs, il est temps de les utiliser au maximum. **Le développement des Zones Bleues** (*endroits du globe où les gens ont tendance à vivre plus vieux et mieux*), **les boissons sans alcool** (*bières, vins, cocktails...*) **ou encore la tendance anti-régime** (*le bien-être en recentrant sur le pur plaisir de manger des aliments savoureux même s'ils sont gras ou sucrés*) sont autant de tendances qui placent le bien-être en tête de liste.

L'ALIMENTATION AU-DELÀ DE L'ASSIETTE

La Covid-19 est un accélérateur de la transformation numérique. L'urgence d'agir face à la pandémie a donné aux entreprises l'opportunité d'innover pour répondre aux effets critiques sur leur activité mais aussi pour répondre au besoin de ré-enchanter le quotidien des individus en quête de nouvelles expériences et sensations dans un contexte où l'enfermement limitait la possibilité d'expériences physiques.

Lancement du métaverse, développement des NFT et des crypto-monnaies, ces innovations bouleversent notre quotidien, mais comment s'inscrivent-elles dans le monde de l'alimentation ?

Les scientifiques et les ingénieurs donnent le meilleur d'eux-mêmes pour trouver des solutions technologiques qui aideraient l'industrie alimentaire à devenir plus durable, par exemple en produisant de la viande à partir de cellules végétale pour limiter l'élevage de la viande, accroître la traçabilité ou créer des "super aliments" grâce à la biotechnologie.

Mais il ne s'agit pas pour autant de supprimer le plaisir de manger et ces technologies peuvent aussi accompagner et enrichir l'expérience client : (visites en réalité augmentée des bateaux de pêche ou lecture d'un menu en réalité augmentée...). Parmi les utilisations du NFT, cet outil peut permettre aux chefs de protéger leurs créations et permettre aux consommateurs de bénéficier d'expériences exclusives.

La technologie continue donc à progresser dans l'industrie alimentaire et donne des résultats inattendus comme l'impression alimentaire en 3D et les NFT dans le secteur alimentaire. Ces innovations n'ont pas pour but de remplacer l'expérience gastronomique mais de la sublimer, de la transcender afin de la rendre toujours plus passionnante, tout en tenant compte des défis de la durabilité.

L'étude complète des tendances 2022 peut être fournie sur demande.

A propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d'avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (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, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork 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.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 934 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com, and www.viator.com.

Contact Presse TheFork :

Agence Pascale Venot
Jessica SAUGIER
jessica@pascalavenot.fr
06 01 32 65 26