

Les attentes des convives pour 2026 en restauration

LE BUZZ NE SUFFIT PLUS

ON PASSE D'UNE ÈRE OU LE VISUEL, LE BUZZ, LA NOUVEAUTÉ ATTIRENT LES CLIENTS



À LA NECESSITÉ DE REVENIR AUX FONDAMENTAUX DE LA RESTAURATION L'ASSIETTE, LE LIEU ET LE PERSONNEL

LES PILIERS 2026

Assiettes authentiques, précises

- Retour aux racines culinaires
- Stimulation des sens : textures, couleurs, etc.
- Micro-saisonnalité, nutrition personnalisée, etc.

Cuisine du monde

- Haute cuisine américaine
- Retour de la cuisine japonaise
- Tradition gastronomique chinoise

Cuisine au feu

- Cuisson au bois, grillades à la braise, fumaisons maison, etc.
- La flamme devient un geste culinaire revendiqué
- Le feu attire autant par le geste que par le goût
- Dimension spectaculaire en salle qui renforce l'expérience

Cuisine végétale

- Le végétal = terrain de jeu créatif
- Le healthy devient la norme
- Desserts protéinés = satiété
- La nutrition fait partie de l'expérience

Mocktail

- Le mocktail quitte le statut de "substitut"
- Même exigence créative que les cocktails
- Sobriété choisie et non subie

Hybridation des lieux

- Les restaurants sont en concurrence avec :
 - espaces de coworking,
 - hôtels,
 - boutiques hybrides,
 - lieux culturels,
- Le confort, l'ambiance, la sociabilité priment

Ecologie

- Les clients traquent le greenwashing
- Ils observent :
 - la carte,
 - les déchets,
 - les choix concrets,
- L'engagement se voit, il ne se proclame plus

Mixité des publics

- Cibler les 60+ qui veulent vivre, et non être "pris en charge"
- Les lieux gagnants mélangent naturellement :
 - générations,
 - usages,
 - rythmes,

RECHERCHE D'UNE EXPERIENCE CULTURELLE

01.

Voyage multi-sensoriel

02.

Immersion sensorielle (sons, lumières, scénographie textures, visuels)

03.

Plaisir et divertissement

04.

Le restaurant devient un manifeste social et culturel