



The Fork & NellyRodi présentent les tendances alimentaires 2022

TheFork, plateforme leader de la réservation de restaurants en Europe, en partenariat avec NellyRodi, agence internationale d'innovation et de créativité, présentent leur étude sur les grandes tendances alimentaires de 2022.

Les deux dernières années ont été synonymes de changements, en cause, **le contexte sanitaire qui a complètement bouleversé nos modes de vie et nos habitudes**. Les problématiques environnementales sont grandissantes. Mais aussi, le développement des technologies 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 lente où l'écoute de soi, des autres et la préservation des ressources priment, et la tendance rapide où la technologie modifie notre rapport au temps, où instantanéité rime avec immédiateté.

TheFork, en partenariat avec Nelly Rody, décrypte l'impact de ces évolutions sur le secteur de la restauration et de l'alimentation, et analyse les grandes tendances qui en découlent pour 2022, mais aussi pour les années à venir.

Quatre grands mouvements ont été détectés :

Back to origins : la redécouverte de produits anciens, l'essor des cuisines du monde et des affirmations culturelles

Food for (good) future : 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

Self Food : l'impact de l'alimentation sur notre bien-être, qu'il soit physique ou psychologique

Food beyond the plate : Comment les dernières innovations technologiques peuvent profiter au monde de l'alimentation

BACK TO ORIGINS

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 anciennes céréales sont de retour dans nos assiettes : Kerzma, 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.

Le café sous toutes ses formes

Pendant longtemps, le café a été le partenaire des travailleurs et des étudiants, une boisson synonyme de carburant et de productivité dans les cultures occidentales. Mais ses modes et ses moments de consommation évoluent. De chaud le matin à toute heure du jour et de la nuit sous toutes ses formes, **le café est 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.

***Madame**, à Genève, en s'associant avec la maison de torréfaction Coutume, propose une dégustation sous différentes formes : le cold brew nitro - un café froid infusé pendant 20 heures sous pression, le Flat White ou le cortado - composé de shots d'expresso, de lait chaud et de mousse de lait.*

Une autre option est proposée : se laisser porter par la découverte en dégustant le café du mois, une recette spéciale élaborée par leur barista.

Après le cold - brew coffee, également connu sous le nom de café glacé, voici le cold brew coffee pétillant. Certaines marques commencent à lancer **leurs propres infusions et les recettes fleurissent en ligne** pour ajouter un petit twist à ces cafés déjà bien originaux.

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.

Nouvelle boulangerie

Le pain est l'un des aliments les plus anciens du monde, c'est pourquoi son image est un peu décrépite. 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.

***Ata Lausanne**, à Lausanne, propose une cuisine d'inspiration scandinave. Parmi les spécialités : le Smørrebrød est un plat danois composé d'une tranche de rugbrød - du pain de Seigle - sur laquelle le restaurant imagine une garniture ! Une façon créative de consommer le pain et découvrir une spécialité d'ailleurs.*

Montée en puissance de la déclaration culturelle, nouvelles scènes gastronomiques

Le retour aux origines implique également **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.

Cuisine africaine

La gastronomie africaine est la prochaine grande tendance. Moins connue pour sa cuisine que d'autres continents comme l'Asie (Japon, Chine, Thaïlande...) ou l'Europe (Italie, France...), l'Afrique est en passe de devenir **la prochaine tendance gastronomique** (+150% de recherche sur Pinterest pour les recettes traditionnelles sud-africaines¹). 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 désignée comme une étoile montante au Best Chef Award.

Cuisine sud-américaine

La cuisine latino-américaine n'est pas nouvelle pour le monde puisque le Mexique a déjà conquis le globe avec ses spécialités. Mais aujourd'hui, les regards sont tournés vers le Sud. Le Pérou, le Venezuela ou encore l'Argentine et le Brésil montrent leurs qualités culinaires. De la street-food à la gastronomie, il y en a pour tous les goûts. La cuisine sud-américaine a de beaux jours devant elle, portée par des représentants forts comme la gastronomie péruvienne qui a été élue meilleure du monde en 2019.

***Yakumanka** est une Cevicheria traditionnelle au sein du Mandarin Oriental de Genève. Gaston Acurio, "Ambassadeur de la cuisine péruvienne" est le créateur de ce lieu de découverte culinaire, où le Pérou s'installe directement dans l'assiette. C'est aujourd'hui Daniel Galvez Estrada qui dirige les cuisines du restaurant.*

***Guanaco Peruvian Kitchen & Bar** est avant tout une histoire de voyage, de coup de foudre culinaire et d'amitié. En déposant ses valises au Pérou, Lucas Gagliardo tombe amoureux de la cuisine péruvienne. C'est avec le Chef Sébastien Nunez qu'il décide de relever le défi d'amener le Pérou à Morges, pour faire découvrir les trésors culinaires de ce pays aux Suisses.*

***La Cocina Argentina** est plus une histoire de famille, deux frères, qui partagent leur connaissance et leur passion de la viande argentine, sous toutes ses formes.*

***Lucha Libre** est l'adresse feel good de Lausanne. Haute en couleur, elle nous fait voyager à l'autre bout du monde, au rythme des mets inspirés de toute l'Amérique latine.*

FOOD FOR THE (GOOD) FUTURE

Alors que **la demande alimentaire mondiale génère 22 à 37% des émissions de gaz à effet de serre²**, les habitudes alimentaires et de production doivent changer pour une approche plus vertueuse, et tous les acteurs de l'industrie ont un 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. Cuisson réduite, agriculture urbaine, produits à base de plantes et durabilité souhaitable, sont les tendances de ce mouvement pour une alimentation plus respectueuse de notre environnement.

Reduce Cooking

Le gaspillage alimentaire est un véritable fléau. Les individus s'en rendent compte et font de plus en plus d'efforts chaque jour. Bien sûr, les chefs et les restaurants devaient montrer la voie, et ils l'ont fait. En effet, de nombreux chefs promeuvent une nouvelle façon de cuisiner, **en réduisant les ingrédients, en les utilisant différemment ou en utilisant d'autres ingrédients.**

***Uncle Gau**, restaurant proposant une cuisine eurasienne à Lausanne, a mis en place différentes actions pour anticiper les déchets et les gâchis, dans une logique zéro déchet. Ici, rien ne se jette, tout se recycle. Les aliments en fin de vie trouvent une seconde vie dans la cuisine ou le bar de l'établissement. Pas de surstockage, le restaurant est toujours en flux tendu sur la gestion de ses commandes avec une mise en place de vérification des stocks au quotidien pour réduire au mieux les mauvaises surprises et garantir la fraîcheur des produits.*

Urban farming

La moitié des surfaces vivantes de la planète est utilisée pour l'agriculture. Notre monde est peut-être trop petit pour tous nous nourrir. Nous utilisons trop d'espace pour l'agriculture. **L'intégration des fermes dans les villes peut contribuer à réduire les surfaces habitables utilisées et à restaurer la biodiversité.** Toits, sous-sols, murs, tout endroit est bon pour produire des champignons, des légumes ou des fruits.

Plant Based

L'élevage de la viande, quel qu'il soit, 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, mais de nombreuses initiatives ont été développées pour proposer des alternatives. La viande, les œufs ou le miel sans animaux arrivent dans nos assiettes plus vite qu'on ne le pense.

*A **L'Echo**, manger végétarien est très loin d'être déprimant : "Je mange à l'Ec(h)o parce que ça me rend joyeux". Un restaurant conscient et responsable qui propose un menu 100% végétarien sans pour autant faire l'impasse sur la gourmandise.*

***Le Nabi**, niché dans le Musée des Beaux-Arts de Lausanne, propose un plat du jour végétarien sauf le jeudi, seul jour de la semaine avec de la viande au menu. La consommation de viande est pour autant responsable et consciente puisqu'elle provient directement de chez leur éleveur.*

Un développement durable souhaité

Le véganisme est une tendance qui se répand rapidement, (580% d'augmentation pour la recherche de "véganisme" sur Google au cours des cinq dernières années⁴), 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.

***Gives a Fork**, à Genève, est un restaurant proposant des plats et brunch 100% vegans, sans compromis ni sur la gourmandise, ni sur l'appétit. Une question : "How big is your appetite?", une réponse : nous pouvons manger à notre faim, même en mangeant vegan.*

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, **le vin n'est pas un produit sans animaux.** Le fumier peut être utilisé pour faire pousser des vignes et il peut y avoir un œuf dans le processus. Après les vins biologiques et biodynamiques, les vins végétaliens commencent à s'implémenter chez les cavistes.

Pour beaucoup, être végétalien signifie manger toujours la même chose. Et bien plus maintenant, car de nombreux restaurants proposent des hamburgers, des tacos et même des barbecues pour les végétaliens.

Science et technologie pour la nature

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 animales 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.

SELF FOOD

Dans ce contexte de crise sanitaire, l'importance de la culture du soin et du bien-être personnel prend une place croissante dans la 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, les alternatives à l'alcool ou encore le plaisir sans restriction sont autant de tendances qui placent le bien-être en tête de liste.

Zones Bleues

Les zones bleues sont des endroits du globe où les individus ont tendance à vivre mieux et plus vieux, comme dans la région d'Ogliastra en Sardaigne, à Okinawa au Japon, dans la péninsule de Nicoya au Costa Rica. Des chercheurs ont étudié le mode de vie des personnes qui y vivent. Il apparaît qu'une partie de leur recette de longévité provient de la nourriture qu'ils consomment.

No diet mood

Le bien-être peut également être trouvé lorsque nous satisfaisons une envie. Et quelle meilleure façon de satisfaire cette envie que de manger ce que l'on veut. Surtout après plus d'un an de restrictions diverses, et de cuisine maison.

***Gruyère Traditions**, au cœur de la gruyère, est un restaurant ayant sa propre fromagerie. On y déguste une fondue moitié-moitié composée de fromages tradition à pâte dure et mi-dure accompagné du « Sâlois », pain régional d'exception; une bonne excuse pour se faire plaisir, tout en découvrant les saveurs traditionnelles Suisses.*

***Funky Monkey Room** n'est pas un fast-food, mais un créateur de burger. La viande est de qualité, provenant de la boucherie du Molard, et la carte propose des burgers du plus classique au plus original, en passant par le végétarien.*

FOOD BEYOND THE PLATE

La Covid-19 est un accélérateur de la transformation digitale. 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 des individus en quête de nouvelles expériences et sensations dans un contexte où l'enfermement limitait la possibilité d'expériences physiques. Lancement de la métaverse, développement des NFT et des crypto-monnaies, ces innovations bouleversent notre quotidien, mais comment s'inscrivent-elles dans le monde de l'alimentation ?

La technologie continue son chemin dans l'industrie alimentaire pour des résultats inattendus tels que la nourriture imprimée en 3D, la réalité augmentée, les NFT dans l'industrie 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 excitante mais aussi de prendre en compte les défis de la durabilité.

Réalité Augmentée

La réalité augmentée est peut-être un peu moins connue que sa cousine la réalité virtuelle, mais elle a un bel avenir devant elle. Améliorer la vie qui nous entoure peut avoir de nombreux objectifs et aider de nombreux restaurants à améliorer leurs offres et à mettre en avant leurs menus de manière différente.

Qu'il s'agisse de produire ou de cuisiner, l'impression 3D alimentaire se développe; qu'elle serve la créativité des chefs ou qu'elle permette de réduire le gaspillage alimentaire ou d'améliorer un plat sont des exemples d'utilisations.

Metavers & NFT au service de la gastronomie

L'alimentation est un terrain propice à l'imagination. La créativité est dans l'ADN de l'industrie alimentaire. Mais les individus ont d'autant plus envie que les chefs et les marques cassent les codes. Les restaurants ne doivent plus être de simples restaurants, les chefs peuvent être plus que des chefs. Il est nécessaire de dépasser les limites, c'est désormais possible avec Metavers et NFT.⁵

Le NFT peut avoir une autre utilisation, il peut aider les chefs à protéger leurs créations et permettre aux consommateurs de bénéficier d'expériences exclusives.

Méthodologie Nelly Rodi : La méthodologie NellyRodi est basée sur l'observation détaillée et exhaustive des tendances de consommation, sociétales, marketing et créatives afin de permettre à nos clients de mieux comprendre le monde dans lequel ils évoluent. Pour TheFork, l'agence a décrypté les changements majeurs qui font bouger les lignes de l'industrie alimentaire. Grâce à l'analyse conversationnelle permise par les réseaux sociaux, à l'écoute des signaux annonçant la disruption alimentaire, nous avons identifié les nouveaux leviers de désirabilité¹² pour une industrie alimentaire engagée et réenchantée.

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 :

North Communication

Annabelle Norrey

annabelle@north-communication.ch

+41 (0) 79 725 19 60