



Tendances 2025

SANTÉ, BONHEUR, JOIE AU MENU!

EN VOGUE Plus locale, plus saine, plus de plaisir : en cuisine aussi, le début d'année est le moment des bonnes résolutions !
Tour d'horizon des nouveautés 2025

L'univers de la gastronomie n'est pas ce monolithe qu'on imagine parfois : elle est sans cesse en effervescence, reflétant dans le miroir de ses assiettes rutilantes son époque et ses tendances. Comme chaque année, TheFork, la première application de réservation de restaurants, s'est associée à NellyRodi, agence spécialisée dans l'étude des tendances, pour imaginer celles de l'année 2025. Le moins qu'on puisse dire est que l'on pense plus que jamais en cercles concentriques : le bien-être est individuel, expérimental et local. Quatre grandes tendances se dessinent, affinant l'expérience culinaire. Nous vous les présentons et vous proposons quelques adresses, évidemment à découvrir !

1. Une gastronomie sur mesure

En 2025, aller au restaurant devient un espace de liberté. Que l'on dîne en solo, entre amis, ou même accompagné de son animal de compagnie, chaque expérience est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chacun. Les lieux *kids friendly* rivalisent d'imagination avec des activités pour enfants, tandis que les tables collectives et les espaces solo cohabitent dans une ambiance chaleureuse et que les endroits les plus élégants s'ouvrent à toutes les bourses.

Le « snacking » à l'honneur

L'hôtel 4 étoiles le Pley propose une offre de *snacking* sous forme d'*aperitivo* pour convenir aux petites faims, aux petits budgets et aux gens qui n'ont pas le temps : ils s'adaptent, ils proposent, nous nous régalaons !

Pley Hotel, 214, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 8^e.

2. Le grand plongeon : l'immersion totale

Les restaurants de 2025 ne se contentent plus de satisfaire les papilles. Ils offrent une expé-

rience immersive où bien-être et sensorialité sont au rendez-vous. Grâce au design, à la lumière et au son, chaque repas devient une parenthèse apaisante. Dans l'assiette, c'est la même recherche entre sophistication et santé. Côté nouveaux produits, les champignons Lion's Mane et les martinis végétaux, vous ne connaissez pas encore ? Ils vous séduiront, tandis que la lacto-fermentation et le vinaigre fumé apporteront une touche audacieuse à nos assiettes. L'objectif est clair : nourrir le corps et l'esprit, dans un cadre où durabilité et créativité se rencontrent.

Le bien-être total

La Sha Wellness Clinic, c'est le paquebot du bien-être depuis 2009 et il compte bien investir chacune des dimensions : sport, soins mais aussi gastronomie, avec une carte renouvelée, toujours à la pointe des tendances et de la santé.

Sha Wellness Clinic, 5, carrer del Verderol, 03581 L'Albir, Alicante, Espagne.

3. Le retour à l'essentiel

Le monde bouge et devient fou ? Et si la sagesse passait par un retour à la sobriété et à l'authenticité ? Les chefs privilégient des produits locaux et de saison, mettant en avant des techniques artisanales et des recettes simples mais créatives. La charcuterie, les plats en croûte, le chou farci (revenu sur le devant de la scène grâce à son premier championnat du monde organisé à l'automne par la maison Bernardaud) : autant de plats qui seront revisités avec modernité et qui incarnent cette volonté de sublimer des essentiels un peu délaissés ces dernières années. Au-delà des recettes, l'interaction humaine est valorisée. Les chefs sortent de leur cuisine et partagent leur passion en racontant l'histoire des produits et l'origine de leurs inspirations.

La cuisine du jardin

À la table étoilée du château de Vault-de-Lugny, plus de 80 % des fruits, légumes et épices utilisés en cuisine sont directement issus du potager du château, qui propose plus de 140 variétés.

Château de Vault-de-Lugny, 11, rue du Château, 89200 Vault-de-Lugny.

La haute précision

Guillaume Goupil, meilleur ouvrier de France, prend en main Oka, devenu Episode, une table hédonique qui frappera par le classicisme de ses intitulés mais aussi par la finesse et l'authenticité de ses saveurs.

Fogo et Episode, 8, rue Meissonier, Paris 17^e.

4. Flexibilité et plaisir au menu

Sur le pouce, dans le temps long, au milieu de l'après-midi... 2025 célèbre une cuisine audacieuse, accessible et adaptée à tous les rythmes de vie. Des streetfoods réinventés aux menus dégustation express, la gastronomie devient flexible, sans compromis sur la qualité. La pizza sous forme de *slice* ou encore les cocktails *swicy* (subtil mélange de sucré et de piquant) illustrent cette quête de nouveauté et de plaisir qui plaide non coupable. La viennoiserie n'est pas en reste, avec la poursuite des déclinaisons innovantes comme les crookies (mi-croissant, mi-cookie), brookies (mi-brownie, mi-cookie) et autres glaces frites.

La pépite des pépites

Les spécialistes du cookie, c'est Cookidiction ! Tout est fait sur place, c'est frais, c'est moelleux (amateurs de cookies plus proches du palet breton, passez votre chemin ou attendez cinq jours). Ils ouvrent cette année une sixième boutique à Saint-Germain-en-Laye : courez-y !

Cookidiction, 55 bis, rue de Pologne,