**— Made in Sri Lanka**

Méconnue en France, mais pourtant riche en saveurs, la gastronomie sri-lankaise pourrait bien faire parler d’elle. Egg hoppers, seeni sambol, muruku, mallum, si les intitulés peuvent déconcerter, les assiettes regorgent de saveurs ! Pois chiches au chutney de coriandre, oignons caramélises, coco râpée torréfiée, asperges au lait de coco, porc confit et curry noir… Un voyage culinaire à ne pas manquer.

**— La glace à l’honneur**

C’est la tendance qu’on n’avait pas vu arriver. Une jeune génération d’artisans glaciers est en train de réinventer les glaces et sorbets classiques ! Exit la vanille et la mangue, leurs créations sont préparées avec du lait fermier et des produits ultra locaux. Verveine, fraise piment, bissap, châtaigne ou safran, les parfums de ces crèmes glacées contemporaines sortent de l’ordinaire et se dégustent été comme hiver. Avec en bonus, les cornets artisanaux fabriqués à la demande !

**— Le Chiffre**

**88**

C’est le pourcentage de clients qui recherchent un restaurant via Google avant de réserver.

*(Source malou.io)*

***— Carottes XS***

*Cultivées en France, principalement en Gironde, les Baby Carottes Florette prêtes à l’emploi apportent de la fraîcheur aux assiettes avec leur saveur douce et naturellement sucrée. Ultra croquantes, elles sont faciles à déguster grâce à leur format bouchée. On les retrouve en Halles METRO sous la référence 155642. Petites par la taille, mais grandes par le goût !*

**— L’Ube fait sensation**

Après avoir conquis les réseaux sociaux grâce à sa couleur ultraviolet, l’ube, patate douce venue des Philippines, s’installe durablement dans les cartes de boissons. Milkshakes, lattes glacés ou cocktails signature, sa couleur vibrante et son goût subtil, à mi-chemin entre la vanille et la noisette, séduisent les palais en quête de nouveauté !

**— Wagon-Bar**

Avec son graphisme rétro et ses photos vintage, le livre *Wagon-Bar* met en scène une

histoire de la restauration ferroviaire, mêlant joyeusement patrimoine et kitsch. Un petit livre-objet décalé qui évoque le plaisir et l'excitation que l'on a tous ressenti à l'idée d’un déjeuner à bord du train !

*De Géry Nolan, Jean-Pierre Williot et Arthur Mettetal*

*Éditions Textuel*

<https://librairiesanstitre.com/products/wagon-bar>

**— La Citation**

“On ne travaille pas pour les étoiles, mais d'abord pour les clients. La cuisine, c'est du

partage, une histoire qu'on raconte.”

*Stéphanie Le Quellec*

*(Source : Radio France)*

**— La consigne a le vent en poupe**

Bonne nouvelle pour l’écologie, depuis l’annonce de la fin des emballages plastiques à

usage unique d’ici 2040, les solutions de consignes se développent à vitesse grand V !

Bocaux en verre, contenants en polypropylène ou emballages en plastiques biosourcés à base de maïs, les solutions se multiplient. Qu’elle soit prise en charge à 100% par le

restaurateur ou via un prestataire, la consigne est également une belle façon de fidéliser la clientèle !

**— Le Chiffre**

**16**

C’est, en euros, le ticket moyen en salle en France, contre 23€ en ligne.

*(Source tool-advisor.fr)*

**— L’eau… cavore**

Alsace, Auvergne, Bretagne, Languedoc-Roussillon, Poitou-Charentes ou Rhône-Alpes, les régions de France sont riches en eaux de sources ou minérales. On les aime conditionnée en bouteille de verre, avec des étiquettes au graphisme travaillé. En plein dans la tendance locavore, les eaux régionales s’invitent à la table des restaurants. Du fait de la diversité de leurs origines et de leurs compositions, elles possèdent chacune des propriétés et des goûts qui leurs sont propres. À consommer sans modération !

*\*\* Image pour exemple :* [*https://www.lechaipruliere.fr/produit/parot-eau-gazeuse-12-bouteilles-de-1-l-en-verreconsigne/*](https://www.lechaipruliere.fr/produit/parot-eau-gazeuse-12-bouteilles-de-1-l-en-verreconsigne/)

**— À table, la Gen Z !**

Lycéens, étudiants et jeunes actifs, la Gen Z (pour génération Z, née entre 1997 et 2010),

est curieuse et ouverte, à la recherche d’instants mémorables… avec un budget serré. Pour les restaurateurs, miser sur des plats abordables et personnalisables (options végétarienne, bowls à composer etc…) et une présence digitale active est la garantie d’attirer ces jeunes consommateurs. Le plus ? Des assiettes instagrammables, qui donnent envie d’être partagées !

**— L'Ajvar, le caviar rouge**

Condiment à base de poivrons grillés surnommé “caviar rouge”, l'ajvar est un incontournable de la cuisine des Balkans. Sa consistance crémeuse unique se déguste d'ordinaire étalé sur du pain avec du fromage frais, mais peut également être servi comme sauce avec des pâtes ou un sandwich de boulettes de viandes. À quand une déclinaison dans la gastronomie française ?

**— Le retour des vins moelleux**

Longtemps éclipsés par la vague des vins secs, les moelleux signent leur grand retour dans les cartes des restaurants. Sauternes, Rivesaltes, Jurançon séduisent par leurs accords subtils avec la gastronomie contemporaine… de l’apéritif audacieux aux desserts raffinés.

Un renouveau qui confirme leur place de choix dans l’univers de la restauration !