



Regorgeant de fruits, noix et graines, le pouding au chia fait désormais partie de la nouvelle génération de déjeuners santé.

## AUTOMNE 2017 LES TENDANCES EN BREF

- Les aliments traditionnels du déjeuner sont remplacés ou encore améliorés, c'est excitant pour les menus déjeuners.
- La cuisine fusion démythifiée: les clients adorent les combinaisons exotiques.
- Inconnu jusqu'à récemment, le jacquier connaît de plus en plus de popularité auprès des chefs.
- En plus d'être délicieux et nutritifs, les légumes marins proviennent de sources durables.
- Vive les desserts latinos.
- Une pomme par jour... tant de façons de les apprêter.

# Tendances

AUTOMNE 2017

## Vive le brunch

Les œufs et le gruau font place à une multitude d'options excitantes depuis que le déjeuner a fusionné avec le brunch. C'est peut-être la raison pour laquelle ce segment est tellement prisé et ne montre aucun signe de ralentissement.

- Le poulet frit, chorizo, saumon fumé et les protéines végétales variées complètent l'offre traditionnelle de bacon et de saucisse.
- Les grandes chaînes comme Starbucks, Einstein's et Jack in the Box ont introduit de nouveaux sandwichs santé, bagels aventureux et même des morceaux de quiches.
- Les poudings au chia (photo de gauche), les bols d'açaï, et les porridges japonais sont de plus en plus en demande – nourrissants et garnis de fruits et légumes ils surpassent les attentes des clients.



## Menus hybrides

La cuisine fusion fut boudée pendant longtemps mais elle fait un retour en force. Les consommateurs qui sont constamment à l'affût de nouvelles expériences gustatives ont obligé les chefs à se réinventer et adopter une attitude "pourquoi pas."

- Vous pensez connaître les burritos? Des haricots, du riz et de la viande, non? Pas exactement—les versions actuelles peuvent contenir n'importe quoi allant des sushis, au tofu, à la sauce aux arachides ou encore des falafels, de la sauce tzatziki et des concombres.
- La cuisine Nikkei consiste à utiliser des techniques japonaises classiques appliquées à des ingrédients indigènes du Pérou. Les plats favoris sont composés de poisson frais, de limes, de maïs, de piments aji, de yucca et de patates péruviennes. Cette cuisine fusion fait rage en Europe et commence à apparaître dans certains menus nord-américains.
- Le pastrami et la choucroute ne sont pas uniquement réservés aux sandwich Reuben, on les utilise maintenant pour farcir des rouleaux impériaux.

## Place au jacquier

Vous n'avez peut-être pas entendu parler de jacquier mais, depuis un an, ce fruit tropical est un substitut de viande très populaire sur les menus végétariens ou véganes en Amérique du Nord (oui, vous avez bien entendu).

- Sa chair est fibreuse et féculente et sa saveur s'apparente à la pomme, l'ananas, la mangue et la banane.
- Sa texture particulière est semblable en tous points au porc effiloché; ajoutez-y de la sauce barbecue et vous avez un substitut de viande sans pareil.
- Lorsque mur, le Jacquier peut être ajoutés aux currys, salsas et aux desserts (photo de gauche).

## Légumes marins

Les scientifiques et nutritionnistes découvrent, à chaque jour, de nouvelles vertus et propriétés intéressantes aux algues, varech, dulse et nori. Ce groupe de plantes est considéré comme le plus récent des superaliments – regorgeant de fer, d'iode, de vitamine C, de protéines, de manganèse et de vitamine B en plus de nombreux antioxydants. Les chefs approfondissent leurs connaissances et incluent ces saveurs et textures uniques dans des menus autres que japonais traditionnels.

- Les pays asiatiques consomment les algues et des aliments à base d'algues depuis des milliers d'années; L'Écosse, l'Islande, la Nouvelle-Zélande et bien d'autres cuisines du monde affectionnent aussi ces ingrédients.
- Le nori (feuilles d'algues séchées) est bien connu dans les sushis, mais on l'utilise maintenant pour ajouter de la saveur umami aux bols poké, aux salades et même au pop-corn!
- Les clients qui mangent sans gluten adorent les nouilles de varech polyvalentes, faibles en calories et nutritives. Les vertes ressemblent à de l'eau de mer, tandis que celles qui sont transparentes sont plus neutres.



# Tendances

AUTOMNE 2017



## Les desserts latinos

Flans, churros et gâteaux tres leches... certaines de ces recettes proviennent du Mexique, d'Amérique du Sud ou d'Espagne. Pourtant, il y a tant d'autres desserts plus aventureux dans le monde hispanophone que les chefs nord-américains découvrent et partagent maintenant avec leurs clients.

- Le suspiro limeño péruvien; des couches caramel avec des pics de meringue italienne; dans les versions modernes on y ajoute des couches supplémentaires de fruit de la passion, de cossetarde au citron ou de mangues en dés.
- Le chaja uruguayen est un gâteau éponge trempé dans du sirop de rhum et de pêche, puis garni de pêches, de meringue au four et de crème fouettée.
- Le dulce de guanabana (une pâte de goyave douce et aigre) qui peut être utilisée comme dessert ou pour créer un équilibre sur les plateaux de fromages—elle est aussi géniale avec les vins!
- Les platanos calados colombiens sont des plantins tranchés et mijotés avec de la cannelle, des clous de girofle et du jus de citron jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse—une excellente collation pour le bar!

## Les tendances de l'heure

- La permaculture
- Le service au volant intermédiaire
- La laitue Little Gem
- La burrata
- Les aliments réconfort végétaux
- La planification dans le Nuage
- Les cocktails au kombucha
- Les cendres végétales
- Les boulettes de viandes
- Les feuilles de bananier
- Les mets Izakaya (bistro japonais)
- Les topinambours
- Les nouilles de varech
- Les pots Masson
- Les substituts de viandes plus goûteux
- Les anchois
- La cuisine des Philippines
- La culture hydroponique
- Les algues
- Les collaborations de chefs
- Les stroopwafels (gaufre néerlandaise)
- Les champignons maitake (poule des bois)
- Les glaces thaïes
- Les graines et noix germées
- Les robots à sushis
- Le bien-être des travailleurs
- L'apiculture urbaine
- Les ingrédients violets
- Les mets qui ont une histoire
- Les options-menu portatives
- La fin du gaspillage alimentaire
- Les restaurants virtuels

## Branchez-vous!

Abonnez-vous à Markon.com pour recevoir, en exclusivité, les rapports suivants:

- **Tendances et prévisions des récoltes**—Rapport hebdomadaire informant des prix, niveaux d'inventaires et de la qualité des fruits et légumes disponibles.
- **Produits de spécialité**—un bulletin d'information bimensuel qui traite du marché changeant des produits de spécialité; ceux qui sont en vogue et ce qu'ils sont.
- **Tendances**—Des prévisions et un tour d'horizon culinaire publié quatre fois par an.

## Les pommes salées

Qu'elles soient sucrées ou acidulées, les pommes sont excellentes crues ou cuites (pensez aux tartes), cet automne, on verra la pomme utilisée dans des mets salés; avec les viandes, salades, marinades, etc.

- Les tranches de pomme Fuji marinées unissent les saveurs du confit de canard terreux et du riche fromage brie dans un sandwich d'inspiration française.
- La douceur des pommes rouges Délicieuses et des carottes tranchées sont en équilibre avec l'amertume du bok choy cru; mélangez à du quinoa et arrosez d'une vinaigrette au gingembre pour une salade haute en saveurs et en textures (*photo de gauche*).
- Prêtez de la douceur aux soupes à la courge, au panais ou de pommes de terre avec une garniture de noix et de pomme rôtie.
- Défiiez l'offre typique de pains plats et de pizzas en proposant en garnitures des morceaux de pommes Granny Smith, du fromage bleu piquant et des saucisses de poulet émiettées.
- Conférez un peu de santé aux sandwichs de porc effiloché ou de bœuf grillé en les garnissant d'une salade râpée de chou frisé et de pomme Granny Smith vinaigrée.
- Agrémentez les steaks et côtelettes grillés avec un chutney à la pomme Fuji et au piment jalapeño. Se marie également bien avec les mets indiens.
- Le service de pain est en plein essor, pourquoi ne pas proposer l'option non-laitière et végétarienne du beurre de pomme?

### Sources:

Baum + Whiteman  
Chicago Tribune  
CNN Travel  
Fine Dining Lovers  
Flavor & the Menu  
Food Business  
FoodBytes  
Food & Wine  
Food Navigator-USA  
Food Republic  
FSR Magazine

Nation's Restaurant News  
Pinterest  
PlateOnline  
ProChef Smart Brief  
QSRWeb.com  
Restaurant Hospitality  
Serious Eats  
SmartBrief  
Tasting Table  
Technomic



Pour en connaître davantage sur les produits Markon, contacter votre représentant des ventes | [markon.com](http://markon.com)