



Cette magnifique salade est parfaitement équilibrée grâce aux concombres croquants, à l'ail piquant et aux saveurs classiques de la salade César.

PRINTEMPS 2017 LES TENDANCES EN BREF

- Avec la santé qui est au premier plan, les salades de grains sont tout indiquées.
- Soyez flexibles; vos clients veulent des choix santé.
- Le ketchup et la moutarde jaune ne suffisent plus comme condiments; offrez des sauces savoureuses, des tartinades et des assaisonnements goûteux.
- Les bols de poissons poke d'inspiration hawaïenne ont la cote; offrez-les regorgeant de légumes frais colorés.
- La fumée n'est plus uniquement réservée aux viandes, utilisez-la pour infuser de la saveur et de la profondeur aux fruits, légumes, soupes, sauces et même aux desserts.
- La noix de coco sera-t-elle l'ingrédient de 2017?

Tendances

PRINTEMPS 2017

Les salades au premier plan

La santé, la saine alimentation et le développement durable dominent les tendances depuis plusieurs années. Les salades, qu'elles soient vertes, de légumes grillés ou de fruits marinés sont compatibles avec presque toutes les différentes alimentations; offrez-les sous toutes leurs formes.

- Lorsque vous créez de nouvelles salades n'oubliez pas que vos clients sont fidèles à leurs classiques.
- Ce ne sont pas toutes les salades qui sont à base de laitues, par exemple une salade composée de différentes sortes et couleurs de tomates offre une présentation très intéressante (voir la photo de droit).
- La saisonnalité est très importante; les légumes grillés comme le maïs, les aubergines et les courgettes jaunes confèrent de la texture et de la saveur aux salades de chou kale et de romaine.



Condiments créatifs

Une façon toute simple d'incorporer des saveurs du monde (sans réinventer votre menu) est d'offrir des mayonnaises assaisonnées, ketchups rehaussés et des variations sur les moutardes traditionnelles. Conférez des saveurs plus exotiques à vos sandwiches et viandes grillées en ayant recours aux fines herbes et épices fraîches.

- Les épices du Moyen Orient et d'Afrique du Nord comme le ras el hanout, le dukkah, le zaatar, le baharat et les épices berbères peuvent être incorporées aux aïolis, rémoulades et purées d'avocats.
- Les poudres japonaises comme le furikake et le togorashi peuvent être saupoudrées sur les poissons crus et légumes grillés.
- Rehaussez vos trempettes et sauces Ranch en y ajoutant un peu de Sriracha, wasabi ou gochujang.

Les menus flexitariens

La clientèle actuelle recherche une grande variété et a des goûts bien variés; n'oubliez pas d'incorporer au moins un choix végane, végétarien et sans gluten pour plaire à tous les goûts. Peu importe le type de restaurant assurez-vous de plaire à tous!

- Les pizzas et pains plats sont faciles à personnaliser et se prêtent à tout type de cuisine; utilisez du chou-fleur émietté pour créer des croûtes sans gluten, omettez la viande pour une option végétarienne et utilisez des épices et saveurs intenses comme le chimichurri, la gremolata, ou une sauce aux arachides et à la noix de coco pour des versions véganes qui ne manquent pas de saveur.
- Le préfixe flex, de flexitarien désigne une personne qui peut manger de petites quantités de viande pour la saveur—essayez des flocons prosciutto sur des croûtons de fromage de chèvre à la confiture, ou ajoutez des petits cubes de jambon dans vos légumes verts sautés.

Place au Poke

Il n'y a pas si longtemps, personne n'avait entendu parler du poke (prononcé poké), une spécialité régionale hawaïenne composée de riz assaisonné et de poisson cru tranché. Mais aujourd'hui, ce plat a fait le tour du monde et est devenu une tendance globale que bon nombre de restaurateurs ont adopté et mis à leurs menus.

- Arrosez des morceaux de thon ahi d'une marinade composée de soya, sésame, zeste de lime, d'avocat, de coriandre et de piment de chili Thai; servir en entrée ou encore dans des cuillères, en amuse-bouche (photo de gauche, en haut).
- La liste d'ingrédients possibles est vaste, parmi les plus populaires, il y a les edamames, graines de sésame, oignons verts, avocats, radis, piments de chili, les algues, les mayonnaises épicées et l'assaisonnement japonais furikake.



Tendances

PRINTEMPS 2017



Fumé, noirci, carbonisé, brûlé

Noir est le nouveau noir. Selon une étude menée par Technomic il y a eu une augmentation de 61% de l'utilisation du mot brûlé et 19% du mot fumé sur les menus. L'usage de ces termes n'est pas uniquement réservé aux viandes; on voit des légumes carbonisés, des fruits et des pains noircis et même des glaces et sels fumés.

- Ajoutez de la complexité aux piments jalapeno ou Serrano en les carbonisant. La chaleur révèle leur goût sucré et atténue leur côté piquant. Ils sont délicieux ajoutés aux salsas, soupes et vinaigrettes.
- La clé réside dans l'équilibre; il ne faut jamais abuser des notes cendrées et toujours se rappeler de les marier avec des saveurs vives et acidulées comme du yogourt, des agrumes ou des vinaigres.
- Noircissez ou faites carboniser un côté des choux de Bruxelles pour que les notes fumées se mélangent au goût terreux dans chaque bouchée.
- Trempez des pêches ou nectarines coupées en deux dans un sirop simple et faites griller du côté coupé; servir avec un gelato à la noix de coco et des pétales de fleurs comestibles (photo ci-dessus).

Les tendances de l'heure

- Noix de Grenoble noires
- Nourriture réconfort japonaise
- Les vinaigrettes saines
- Manger de la tige jusqu'à la racine
- Charcuterie de la mer
- Fusion vietnamienne-cajun
- Drinks sans alcool
- Soupes froides
- Soccas
- Piments de chili Guajilo
- Restauration rapide sophistiquée
- Huiles d'algues
- Les ingrédients mauves
- Les petites pommes de terre
- L'agriculture verticale
- Indulgence hybride
- Les pizzas naan
- Les intérieurs pastel
- Les ingrédients de sous-produits
- Le sorgho
- Durabilité globale
- Les desserts asiatiques (Pandan)
- Eaux de plantes
- Les nouilles asiatiques fait maison
- Les réductions de sucre
- Les légumes marines
- Les nachos réinventés
- Les bols Bouddha
- L'aquafaba (substitute d'oeuf)
- La cuisine française
- La cuisine gourmet nostalgique
- Les jus de légumes

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.

Coco folie

On retrouve la noix de coco partout. Dans les eaux aromatisées, huiles à cuisson, currys asiatiques, glaces véganes, granola maison, et lait de noix...c'est un ingrédient qui se retrouve sur les menus de tout genre et à tout moment de la journée.

- L'eau de coco est plus qu'une boisson après entraînement; essayez-la dans les smoothies, ou encore dans les cocktails avec du vin mousseux et du jus de fruits ou même dans les barres glacées aux fruits.
- Cette huile de noix est sensée stabiliser le taux de sucre dans le sang; incorporez-la aux vinaigrettes, pâtes à gaufres ou à crêpes et même dans les pâtes à biscuits.
- Râpée ou en copeaux elle confère une saveur tropicale aux poudings et cossetards, rehausse les salades vertes, le gruau, les biscuits maison, craquelins et même les salsas épicées.
- Le lait ou la crème de coco sont parfaits pour les soupes, purées, currys, sauces et desserts. La noix de coco est sans contredit un incontournable de la cuisine végane, dans les gelatos, (photo de gauche) gâteaux et poudings.
- Mélangez du chocolat fondu et de l'huile de coco; trempez des bananes pelées dans le mélange et laissez durcir pour un enrobage croquant.
- Afin d'éviter le gaspillage et utiliser l'aliment en entier, cassez une noix de coco entière, utilisez l'eau et la chair dans un ceviche à la lime et à la crevette et servez le tout dans la coquille.
- Les saveurs qui se marient particulièrement bien à la noix de coco sont les amandes, les avocats, piments de chili, agrumes, dates, le gingembre, la citronnelle, les melons, ananas, fruits de mer et le curcuma.

Sources:

Eater
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
SmartBrief
Tasting Table
Technomic
The New York Times
The Washington Post



Pour en connaître davantage sur les produits Markon, contacter votre représentant des ventes | markon.com