



Étagez des restes de bœuf avec des restes de fromages mous, mettez au frais pour figer puis trancher. Voilà une entrée ou une garniture à salade délicieuse, entièrement composée de restes.

ÉTÉ 2017 LES TENDANCES EN BREF

- Les restaurants intermédiaires offrent désormais des mets sophistiqués préparés avec des ingrédients et techniques haut de gamme.
- La péninsule ensoleillée de Baja est source de nouvelles inspirations mexicaines.
- L'utilisation de restes et de retailles est une bonne façon d'économiser et de préserver l'environnement.
- Des classiques inspirés d'anciennes techniques de cuisson nordique.
- Les fruits sont à l'honneur.
- Les clients en veulent toujours plus; place aux expériences culinaires.

Tendances

ÉTÉ 2017

Gastronomie rapide?

De plus en plus de chefs possédant une formation classique œuvrent dans les restaurants intermédiaires et apportent avec eux leurs techniques et expérience afin d'offrir des mets gastronomiques abordables dans un décor décontracté. L'objectif? Attirer une clientèle régulière et fidèle au lieu d'être une destination uniquement réservée aux grandes occasions.

- On opte pour des recettes rétro moins connues et on les retravaille avec de nouveaux ingrédients et de nouvelles saveurs et techniques ethniques.
- Offrez des mets abordables, sains, personnalisés, efficaces et toujours présentés de façon exceptionnelle.
- De plus en plus de restaurants haut de gamme installent des comptoirs pour emporter.



Recettes recyclées

De plus en plus d'opérateurs de services alimentaires utilisent les retailles et restes jusqu'ici inutilisés pour créer des chefs d'œuvres, tout en économisant et réduisant les déchets. Des épluchures de légumes, au lait caillé jusqu'au café moulu déjà filtré, ces restes inspirent à créer de nouveaux plats inusités et créatifs.

- Les restes de légumes comme les tiges et feuilles de brocolis, retailles d'oignon et morceaux de betteraves sont parfaits dans les soupes, omelettes et terrines (photo de gauche).
- Les fanes de carottes et betteraves s'harmonisent à merveille avec le goût salé du fromage et terreux de l'ail dans un pesto réinventé.
- Avant de jeter les retailles de tomates passez-les au chinois pour en récolter l'eau que vous incorporerez à vos Bloody Mary.

La cuisine de Baja

Les fruits et légumes, fruits de mer et vins de Baja, au Mexique, reçoivent enfin l'attention qu'ils méritent. La ville de Tijuana est déjà reconnue pour avoir les meilleurs tacos et bouffe de rue mais cette péninsule offre aussi des recettes uniques mettant en vedette les halibuts (ou ormeaux), huîtres, ananas et nopales.

- Le chef Javier Plascencia a réinventé le concept du terre et mer en servant des combinaisons inusitées comme de la pieuvre grillée sur feu de bois avec des côtes courtes de bœuf, des pétoncles et des chicharones, du thon ahi et du machaca de Sonora (bœuf braisé effiloché) ou des crevettes et des sopes (galettes de maïs) à la moelle de bœuf. Il accompagne tous ces mets de légumes frais comme du maïs ancien, des piments Chiltepin et des radis marinés.
- Les fruits de mer fraîchement pêchés sont l'ingrédient clé des aguachiles et ceviches de la région; les chefs les aromatisent de beaucoup de lime, de piments épicés et de variétés locales d'algues.

Techniques de cuisson anciennes

Les chefs modernes s'inspirent des livres d'histoire et repensent comment ils préparent leurs ingrédients. Du Pérou à la Suède aux États-Unis, les méthodes ancestrales prouvent que nous devrions écouter nos aînés.

- Envelopper le poisson et/ou les légumes dans des feuilles de bananier, de chaya (manioc) ou dans des spathes de maïs date de l'époque précolombienne au Mexique. Ce procédé cuit à la vapeur afin qu'ils conservent leur saveur et tendreté (photo en haut de page).
- La cuisson à la flamme ouverte, dans les braises et la carbonisation sont en vogue. Bien que plus longues, les chefs utilisent ces techniques pour conférer des saveurs robustes aux viandes et légumes.
- La cuisson dans le foin ou autres graminées imprègne de notes herbacées enfumées.



Tendances

ÉTÉ 2017

Les tendances de l'heure

- Les cocktails au pamplemousse
- Les crudos fumés à froid
- Les tartines réinventées
- Les burgers composés
- Les garnitures d'algues
- Le bagna cauda
- La culture de centre d'achats
- La farine de seigle
- Les mets juifs sophistiqués
- Le vin noir
- La verrerie kitch
- Les aguachiles
- Les gombos carbonisés
- Les pizzas aux fruits de mer
- Les beignets
- La cuisson dans le foin
- Les tomates d'été
- Les références historiques
- Le mezcal
- Les laitues fermentées
- Les tartines
- Les moles authentiques
- Le riz grillé
- L'influence péruvienne
- Les fruits à noyau marinés
- La fonte
- Le kombucha en fût
- Le vinaigre
- Les haliotis (ormeaux)
- Le lassi au fruits
- Le maïs frit
- Les desserts asiatiques

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.

Expériences à 360°

Les restaurants d'aujourd'hui sont en concurrence avec Netflix, HBO et les médias sociaux. Les opérateurs de services alimentaires doivent créer des mets recherchés pour lesquels les gens sont prêts à quitter leurs cocons. Ils doivent s'efforcer d'offrir une expérience à 360° des plus authentiques.

- Règle numéro un; la nourriture doit être fraîche et savoureuse. Rappelez-vous que même si vous publiez des photos alléchantes sur votre site web et médias sociaux, la saveur doit toujours être au rendez-vous afin de satisfaire vos convives.
- La nourriture rassembleuse. En offrant des plats à partager, vos convives peuvent goûter et comparer dans une atmosphère propice aux échanges, tout comme à la maison.
- Quelle est votre marque de commerce et est-ce que l'expérience-client que vous offrez y est fidèle? Les millénaires et autres foodies peuvent décerner les aliments authentiques plus facilement qu'un chien pisteur, il est donc primordial que votre menu reflète votre mission principale.
- Les options portatives telles que les tacos, les rouleaux de printemps, les gyros, les empanadas et les "Pop Tarts" aux fruits artisanaux sont non seulement faciles à manger; ils offrent une expérience plus tactile.
- Il est permis et même recommandé de saper lorsqu'on mange des soupes ramen, pho, laksa ou udon; voilà comment vos convives sauront apprécier la complexité des arômes, herbes et épices qui composent ces bouillons aux nouilles savoureux.

Sources:

Eater
Fine Dining Lovers
Flavor & the Menu
Food Business
FoodBytes
Food & Wine
Food Navigator-USA
Food Republic
FSR Magazine
Nation's Restaurant News
New York Magazine

Pinterest
PlateOnline
ProChef Smart Brief
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
SmartBrief
Tasting Table
Technomic
The Guardian
New York Times
The Washington Post



Plein feux sur les fruits

On le sait, la cuisine à base de légumes est à l'avant-plan depuis plusieurs années et maintenant c'est au tour des fruits de rejoindre le bal.

- L'été est la saison parfaite pour servir des fruits grillés de toute sorte, en particulier les ananas. Servez-les avec des fruits de mer de pêcheries responsables ou dans les desserts.
- Les déjeuners sont toujours aussi populaires. Incorporez des fruits à conservation prolongée sans agent de conservation, comme les raisins, melons et mangues au gruau, crêpes et gaufres.
- Augmentez l'apport en fibres et vitamines aux desserts fruités comme les shortcakes, bagatelles, sucettes glacées maison et tartelettes en y ajoutant de la mangue tranchée, des bouchées de melon et de l'ananas frais.
- Les fruits, en particulier les agrumes comme les oranges et pamplemousses, ajoutent de la couleur et de la saveur à vos cocktails d'été.
- Les aliments crus sont populaires mais essayez également d'expérimenter différentes techniques de préparation : griller, noircir, mariner et la préparation sous vide ajoutent texture et équilibre à vos mets.



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