



*Cette variante de la salade de pommes de terre classique à base de mayonnaise se marie bien avec les viandes fumées et volailles rôties.*

## HIVER 2018 LES TENDANCES EN BREF

- Osez l'originalité: les fruits et légumes laids ont la cote!
- Les vieux classiques, en particulier ceux des délicatessens juifs, font un retour en force.
- Les poissons et fruits de mer frais ne sont plus uniquement réservés au centre de l'assiette.
- Les chefs font preuve d'une créativité florissante en mettant en vedette un ingrédient en plusieurs déclinaisons.
- Fleurs d'oranger, de sureau, eau de rose et lavande... les saveurs florales ajoutent complexité et fantaisie.
- Chou-fleur: sa versatilité, à l'origine de sa popularité.

# Tendances

HIVER 2018

## Cabinet des curiosités

Fut un temps où les clients se méfiaient d'ingrédients inconnus, ce temps est révolu. Aujourd'hui, ils recherchent des ingrédients inusités, saveurs exotiques et présentations visuelles originales pour ravir leurs sens et papilles.

- La lime caviar transforme les cocktails, salsas, huîtres et sushis en une expérience gustative multisensorielle. Ses petits grains éclatant de jus éclatent en bouche telles des capsules d'agrumes délicieuses.
- Le radicchio castelfranco est une variété ancienne italienne à saveur agréablement amère. Ses feuilles blanches tachetées de rouge foncé sont idéales pour les salades des fêtes.
- L'ail noir fermenté est la quintessence de l'umami. Cet ingrédient gélatineux ajoute des notes de mélasse sucrée et d'ail doux aux sauces, trempettes et vinaigrettes (photo de gauche).



- La couleur fuchsia et l'apparence exotique du pitaya fait toujours tourner les têtes. Sa chair blanche douce, parsemée de pépins noirs contraste visuellement et plait à coup sûr.

## La cuisine juive moderne

La cuisine classique juive a un nouveau souffle, du kugel au kreplach à la soupe au poulet, plusieurs opérateurs réinventent et remettent ces classiques au menu, pour le plus grand plaisir de leurs convives.

- Les betteraves marinées et champignons trompette fumées remplacent le pastrami dans les sandwiches reuben.
- Les soupes ramen avec des boulettes de matzoh ball remplacent cette soupe classique en y ajoutant des nouilles et des légumes croquants.
- Le mariage de ingrédients comme les nachos au saumon fumé, la poutine au latke et les rouleaux impériaux reuben satisfait à la fois ceux en quête de nouveauté et ceux qui recherchent des saveurs classiques.

## Bouchées de la mer

Au fur et à mesure que l'engouement pour une alimentation propre et saine prend de l'ampleur, les convives commandent de plus en plus de produits de la mer. Plus légers, moins caloriques et plus variés, les poissons frais et leurs cousins les crustacés se retrouvent désormais des entrées aux menus de style tapas qui attirent les groupes qui veulent partager ou essayer plusieurs bouchées.

- La tendance pour les produits de la mer servis en tapas ou en entrées ont commencé avec les sushis, huîtres crues et cocktails de crevettes, mais les chefs d'aujourd'hui expérimentent bien au-delà de classiques.
- Remplissez des endives Flash violette de loup de mer fumé, de morceaux d'oranges sanguines, de basilic frais et de trèfles de pomme verte (photo à gauche). Délicieux!

## La monomanie: se dévouer à un seul ingrédient

Cette tendance, née à Paris, fait maintenant le tour du globe. Les chefs mettent leur talent en vedette en dédiant toute leurs énergies à travailler un seul ingrédient en utilisant des techniques variées afin de satisfaire même les convives les plus obsessifs.

- Des établissements servant uniquement du poke voient le jour sur les campus des universités, dans les centres commerciaux et même les restaurants nappe blanche. Les chefs offrent ce concept de poisson cru/bol de riz d'Hawaï avec des garnitures comme des avocats, piments épicés, melons et algues.
- Les avocats ont développé une clientèle si fidèle qu'il existe des endroits qui servent des plats uniquement à base d'avocat, allant des classiques toasts, aux smoothies et même à la crème glacée.



# Tendances

HIVER 2018



## Parfums floraux

Une tendance issue de la mixologie où les saveurs florales comme le sureau, le shiso, la camomille et l'hibiscus sont désormais notoires. Les chefs avisés ont choisi d'adopter ces subtils parfums et de les incorporer dans plusieurs mets.

- Ajoutez de la complexité aux ceviches et crustacés crus avec des eaux de rose ou de fleur d'oranger; garnir avec de pétales ou fleurs assortis pour augmenter leur attrait photo.
- Dissoudre du sucre dans des eaux de fleurs pour concocter des sirops simples qui peuvent être ajoutés aux desserts comme les crèmes anglaises, gâteaux, tartelettes aux fruits et breuvages comme le thé glacé et les sodas italiens.
- La lavande et les pamplemousses sont parfaits pour les menus d'hiver; incorporez-les aux salades vertes et crémeuses, aux choux de Bruxelles sautés et à la volaille rôtie.
- Teintez de violet vos crèmes caramel et panna cotta grâce à la crème de violettes; garnir de pétales ou fleurs de violettes comestibles.
- En plus de conférer un attrait visuel sans pareil, fleurs ont des saveurs variées, allant d'amère à poivrée à herbacée.

## Les tendances de l'heure

- Les agrumes asiatiques
- Le "fast food" végane
- Le sambal
- Les cocktails sans alcool
- L'Entertainment
- La cuisine du sud des États-Unis
- Les kakis
- Cuisiner de la tige aux racines
- La cuisine extrêmement épicée
- L'affichage des valeurs nutritives
- Les laits de noix
- Le chou rave
- L'alimentation propre
- Le garde-manger mondial
- Les portions plus généreuses
- Les parfums ambiants
- Les Pamplemousses Rio du Texas
- L'égalité des genres en cuisine
- L'eau de rose
- Les aliments colorés
- Les café scintillants
- Les desserts ludiques
- La cardamome
- Les sandwiches
- La commodité client
- Les bols BBQ
- Les cocktails umami
- Les ingrédients pré-cuits
- La cuisine israélienne
- Les collations croustillantes sans maïs
- Les zhongs

## 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.

## Chou-fleur 2.0

Vous rappelez-vous du chou-fleur alors qu'il était un accompagnement ennuyeux, bouilli ou cuit vapeur et servi avec un steak ou un morceau de poisson? Ce temps est révolu, le chou-fleur est désormais transformé! Les applications pour le chou-fleur continuent d'évoluer et il figure désormais comme l'ingrédient le plus polyvalent d'un menu à base de légumes.

- La saveur douce et terreuse se marie bien avec bon nombre d'ingrédients; ses partenaires idéaux incluent le fromage, la crème, les oignons, l'ail, les champignons, les herbes fraîches, le sherry, la sauce soja, le lait de coco, les noix grillées et le bacon.
- Le «riz» de chou-fleur est devenu l'ingrédient principal des recettes faibles en glucides et sans gluten. Remplacez les pommes de terre par le Créations Chou-Fleur Ready-Set-Serve® (RSS) pour des bouchées alléchantes (photo de gauche).
- Les marinades faites de petits fleurons (de multiples couleurs tels le violet, l'orange et le vert) ajoutent une amertume agréable aux crudités modernes, aux salades vertes et aux soupes crémeuses.
- Substituez le riz par le Créations Chou-Fleur RSS pour préparer un "risotto" parfaitement al dente moins calorique, plus vitaminé et goûteux.
- Les "steaks" de chou-fleur (tranches centrales épaisses grillées ou poêlées ou même des têtes entières de chou-fleur rôties) sont devenues très populaires comme option végane ou végétarienne dans les steakhouses et autres restaurants haut de gamme.
- Des desserts au chou-fleur? Croyez-le ou non, en incorporant du Création Chou-Fleur RSS dans vos pâtes à gâteaux ils resteront moelleux et seront plus nourrissants.

### Sources:

Baum + Whiteman  
CBS News  
Flavor & the Menu  
Food 52  
Food Navigator-USA  
FSR Magazine  
Nation's Restaurant News  
Perishable News  
Pinterest  
PlateOnline

ProChef Smart Brief  
QSRWeb.com  
Restaurant Hospitality  
Restaurant Business  
Serious Eats  
SmartBrief  
Tasting Table  
Technomic  
Time Magazine



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