



Tendances

AUTOMNE 2019

Fusebiquité

Librement adapté d'une expression utilisée par DataEssential, dans ses présentations sur les tendances qui se résume en l'ubiquité (ou l'omniprésence) avec une pointe d'expérimentation—qui consiste en des recettes et ingrédients familiers avec l'ajout d'un ingrédients nouveau ou inusité; assez familier pour vouloir l'essayer et aussi assez original pour susciter de l'intérêt. Même si la clientèle d'aujourd'hui est plus aventurière et ouverte aux nouveautés, parfois pour attirer les masses il faut réinventer les classiques.

- Les pains plats, tacos, bols repas et burgers sont des véhicules parfaits pour introduire des saveurs du monde.
- Les réconfortants pancakes et gaufre sont tout indiqués pour tester des ingrédients autant sucrés que salés. Arrosez-les de kaya, une confiture de noix de coco malaisienne, ou encore incorporez de la purée de betteraves au mélange pour une couleur et une saveur différente.
- Il est essentiel d'expliquer vos plats: vos clients ne sont peut-être pas prêts à commander un banh mi ou du shakshuka, mais en les nommant: sandwich au poulet vietnamien et un bol déjeuner méditerranéen vos clients avertis pourraient vouloir être plus aventureux.

Pizza à la mode de Détroit

Les iconiques pizzas de New York et Chicago doivent céder la place aux pizzas carrées de Detroit avec leur croûte de type focaccia avec du fromage caramélisé.

- Ce type de pizza date de 1946 et serait originaire de Buddy's Rendezvous, où le propriétaire a adopté une recette sicilienne.
- Cuites dans des plaques en tôle, on les garnit de fromage brick en cubes qui fond et caramélise dans les coins (voir photo à gauche).

Plein feux sur le microbiote

Il n'y a pas de pénurie de régimes populaires pour mettre au défi les restaurateurs et les planificateurs de menus dans le marché de la saine alimentation; sans gluten, végétarienne, végane, cétogène, paléo, flexitarienne, mais l'accent mis sur les microbiomes, ou la santé intestinale, devrait dominer la prochaine vague culinaire.

- De nombreux médecins et personnes à la diète estiment que les bactéries du système digestif sont la clé du bien-être général, d'où la popularité des plats qui prétendent maintenir un équilibre sain des microbiomes.
- Les principes de base de ce style alimentaire sont de manger beaucoup de fruits, de légumes et de gras sains tout en évitant les aliments trop transformés et les sucres raffinés.
- Le marinage, utilisé traditionnellement comme méthode de conservation des aliments, est bon pour la santé intestinale à cause des bactéries vivantes, ou probiotiques. Mariez des légumes crucifères marinés comme le chou kale frisé, la bette à carde et le chou vert avec des plats riches en protéines, tels que les côtes levées (voir photo à gauche).



Ces pizzas carrées craquantes, fromagées avec un intérieur chaud et moelleux sont très tendance; essayez-les avec une foule de garnitures délicieuses. Ici nous avons utilisé des champignons et du thym frais.

AUTOMNE 2019 LES TENDANCES EN BREF

- La cuisine américaine moderne = expérimentation sécurisée.
- Qu'est-ce qui est carré, fromagé et apparaît sur les menus près de chez vous?
- Faites confiance à votre 'intestin'!
- Les Katsu sandos évoluent des dépanneurs et camions de rue vers les menus globaux.
- Boost de protéine? Les consommateurs votent OUI.
- Aliments et boissons altérant l'humeur.

Les Katsu Sandos

Ces simples sandwiches, composés à l'origine de côtelettes de porc panées et frites avec une sauce tonkatsu riche en umami, servis entre des tranches de pain blanc sans croûte, sont devenus un phénomène mondial avec des variations uniques apparaissant sur les menus.

- Expérimentez avec les viandes (essayez le bifteck, le poulet, les crevettes et le flanc de porc) et ajoutez des légumes croquants (chou, carottes ou radis râpés).
- Servez une version végétarienne en remplaçant la viande par du tofu, seitan, tempeh, des aubergines ou des tomates.



Tendances

AUTOMNE 2019



Protéine à la rescousse!

Les glucides et les graisses ont mauvaise réputation mais la protéine, dernière composante de la nutrition, a été désignée comme le sauveur pour de nombreuses personnes à la diète à en être presque devenu une obsession. L'ajout de protéines ou en s'assurer d'en avoir suffisamment est très préoccupant pour une grande partie de la population (dois-je mentionner que les carences sont rares). La commercialisation de produits aussi surprenants que le café, les pâtes, les céréales, voire l'eau, riches en protéines, est un moyen d'attirer les consommateurs. Bien que la plupart des gens ne le comprennent pas, beaucoup sont attirés par le halo santé qui entoure la protéine.

- Le marché mondial des protéines végétales devrait dépasser les 10 milliards de dollars d'ici 2020, tandis que la consommation de viande atteignait des niveaux record en 2018.
- Les légumes et légumineuses qui populaires incluent les edamame pois chiches, chou de Bruxelles, haricots, avocats et le brocoli.
- Les petits déjeuners tels que les œufs brouillés et le saumon fumé dans des crêpes aux épinards (photo ci-dessus) répondent aux besoins de nombreux convives à la recherche de protéines.

Les tendances de l'heure

- Les étiquettes inviolables
- Les légumineuses
- Le wasabi
- La folie pour les sandwichs au poulet
- L'aquaculture
- Les nootropiques
- Les pâtes de pois chiches
- L'ananas rôti
- Les champignons farcis de fromage
- Le kochari (plat égyptien)
- Les bières foncées
- Le requin épineux
- Les arépas (galettes vénézuéliennes)
- La Kewpie (mayo japonaise)
- La cuisine française moderne
- Les restaurants de livraison seulement
- Les cafés de cannabis
- Le pain et beurre réinventé
- Le kaya (confiture de noix de coco)
- Le caramel au miso
- Les navets marinés
- Les salles à dîner réduites
- Les 'viandes' végétales
- L'Ahimi (thon végétal)
- La cuisine fusion africaine
- Les tests de sécurité alimentaire accélérés
- La sauce chili-lime
- Les okonomiyakis de style Hiroshima (crêpes salées)
- L'Eatertainment
- Le kokumi (sixième saveur)
- Les assortiments de relish modernes

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.

Amour, paix et harmonie: les boissons nouvel-âge

Amalgame des tendance Instagram de la restauration, et du mieux-être, les éléments de magie et de mystère sont devenus très tendance dans tous les types de boissons; des eaux aromatisées aux toniques santé, en passant par les cocktails.

- De quelle humeur voulez-vous être? Comment voudriez-vous vous sentir? Les mixologues ajoutent des gemmes et des cristaux colorés à leurs boissons pour un attrait visuel et des avantages physiques (on ne se prononce pas sur cette question). Mise en garde, assurez-vous faire des recherches sur ce que vous ajoutez à une boisson, car certains peuvent être toxiques!
- Des agitateurs et des baguettes sont servis pour intégrer des concepts tels que la relaxation, le rajeunissement et la réflexion.
- L'industrie de la beauté influence des potions amusantes contenant des ingrédients fonctionnels comme le curcuma, le gingembre et les légumes fermentés, ainsi que des éléments botaniques et/ou à base de plantes comme les pétales de rose, la camomille et le ginseng.
- Les bonbons «joyaux» qui éclatent dans la bouche ou ajoutent une touche de sucre sont saupoudrés sur les laits frappés, smoothies et slushs alcoolisées.
- Votre boisson brille-t-elle dans le noir? Les boissons «magiques» contenant de l'eau tonique (bleue), des boissons énergisantes à la vitamine B (jaune fluorescent) et de la crème ou du lait glacé à la vanille (blanc) ont un aspect lumineux lorsqu'elles sont servies sous une lumière noire.

Sources:

Bon Appetit
Convenience Store News
Datassential
Eater
Flavor & the Menu
Food Business
FoodBytes
Food Dive
Food Navigator-USA
Food Network
FSR Magazine

Healthline
Nation's Restaurant News
ProChef Smart Brief
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
Science Meets Food
Shape
SmartBrief
The Guardian
UMassMed.Edu



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