



Les jiangbing sont des crêpes salées portables, sans gluten, faites à base d'œufs et aromatisées de sauces aigres-douces épicées. Farcissez-les d'ingrédients comme du porc effiloché tendre, du chou croquant, des wontons frits et des échalotes piquantes.

HIVER 2020 LES TENDANCES EN BREF

- Vous recherchez des ingrédients à base de végétaux riches en protéines? Les haricots sont tout indiqués!
- Réinventez la frite avec de la couleur, de la texture et de nouvelles saveurs.
- Les crêpes font un retour en force.
- Que signifie être chef aujourd'hui?
- On fait plein feux sur les milléniaux, mais qu'en est-il du reste de la population?
- Cuisine arabe: au-delà du houmous et des falafels.

Tendances

HIVER 2020

Ces haricots magiques

Les convives sont de plus en plus hyper concentrés sur les aliments riches en protéines et à base de végétaux. Il y a toutes les nouvelles options de culture cellulaire en laboratoire et il y a l'humble haricot. Aliment de base depuis des millénaires, les haricots gagnent en popularité en tant qu'ingrédient sain et polyvalent digne de mention sur les menus.

- Les recettes rétro et patrimoniales - comme la succotash du Sud, le cassoulet français, le riz cajun aux haricots rouges—conviennent parfaitement à ceux qui recherchent l'authenticité.
- La plupart des cuisines du monde incorporent un type de haricot dans leurs plats. Pensez à la feijoada au Brésil, aux riz aux haricots noirs et plantains de Porto Rico et aux pois chiches en Israël. Les interprétations modernes de ces recettes regorgent de fruits, légumes et fines herbes.
- La texture crémeuse des haricots mungo s'avère un substitut idéal pour ceux qui éliminent le soja de leur alimentation.

Frites alternatives

La frite légère et croustillante est l'un des accompagnements les plus appréciés au monde, mais elle a une faible valeur nutritive et une teneur élevée en matières grasses, de nombreux chefs transforment ce plat prisé afin de répondre aux exigences des gens soucieux de leur santé.

- Les frites de betteraves, les carottes, le céleri-rave, les panais et le yucca peuvent ajouter une touche de couleur ou des saveurs plus audacieuses et réduire la teneur en matière grasse lorsqu'on les fait au four.
- Faites frire légèrement des haricots verts, des asperges, des champignons Portobello et des avocats trempés dans une panure de parmesan pour réduire les «mauvais glucides» et augmenter les vitamines et les minéraux.

Crêpes du monde

Les crêpes minces farcies d'ingrédients sucrés ou salés, sont un plat polyvalent aux variations internationales.

- Les crêpes françaises peuvent être trouvées autant dans les restaurants nappes blanches que dans les rues de Paris. Les versions haut de gamme incluent le zeste d'orange et le Grand Marnier, tandis que les préparations plus décontractées sont remplies de Nutella et de bananes ou de fraises et de crème.
- Les variétés baltes et russes sont farcies d'un fromage ricotta et de confitures maison comme l'airelle rouge, la myrtille, la framboise, la pomme ou l'argousier.
- La jianbing est la toute dernière collation chinoise à devenir populaire aux États-Unis. Moelleuses, elles sont remplies d'un craquelin croustillant et de sauces riches en umam.



L'évolutions des chefs

Les rôles des opérateurs de services alimentaires évoluent de manière importante. À l'ère du #metoo, des cuisines ouvertes et des plateformes de livraison, de nombreux chefs créent des espaces plus collaboratifs et défient les traditions culinaires de la vieille école. La main d'œuvre étant l'un des principaux défis d'aujourd'hui, offrir des lieux de travail sûrs et créatifs qui permettent aux employés de contribuer et d'apprendre sont définitivement des objectifs modernes.

- Les hiérarchies descendantes traditionnelles fonctionnent dans certaines cuisines, mais les cuisiniers de la génération Y utilisent de plus en plus un modèle coopératif où tous ont leur mot à dire et font entendre leur voix.
- La transparence peut être un mot à la mode, mais les convives veulent vraiment savoir ce qu'il y a dans leur nourriture et comment elle est préparée. Les cuisines ouvertes permettent aux invités d'interagir ou au moins d'observer le processus.



Tendances

HIVER 2020



Grand public

Pendant la majeure partie des années 2000, les exploitants de services alimentaires ont été à l'affût de ce que les jeunes générations (génération Y et Z) avaient envie de manger. La réalité est que tous les groupes d'âge (y compris les baby-boomers et la génération X) mangent à l'extérieur et veulent que leurs besoins soient satisfaits. Comment faire pour élaborer des menus qui satisfont à tous?

- Les plus jeunes veulent une expérience, des ingrédients uniques et une connexion numérique, tandis que les personnes plus âgées recherchent la nostalgie, les aliments réconfortants et une valeur.
- Offrez des plats familiers avec des composantes personnalisables pour rejoindre plus de tranches d'âge. Pensez aux bols (de riz, salades ou nouilles) et offrez des choix de, poisson cru, poulet, de protéine végétale, de légumes, de fruits exotiques de graines, et de noix.
- Les soupes rétro comme la soupe poulet et nouilles, poulet et boulettes de pain matzo et la crème de tomates à l'ancienne satisfont le besoin de familiarité des plus âgées ainsi que le désir d'authenticité des plus jeunes. Assurez-vous d'utiliser des appellations comme pâtes faites maison, herbes fraîches et produits biologiques (voir photo ci-dessus).

Les tendances de l'heure

- Les gourganes
- Aliments macanais
- Salades de chrysanthèmes
- Le tahini
- Les cocktails Tom Yum
- Le fenouil de mer
- La gig-économie (penser Uber, AirBnB)
- Les délis américains
- Les glaçures à l'hibiscus
- La restauration progressive sur les campus
- Graines de Benne (ou sésame)
- Le miel infusé
- La chermoula
- La cuisine laotienne
- Les dattes
- Les enfants 'foodies'
- L'impact météorologique extrême
- Patates rissolées (râpées)
- Tartinades «beurre» végétaliennes
- L'agriculture régénérative
- Les patates douces
- Le tamarin
- Le porridge
- La guerre des hamburgers végétaux
- Les plats à emporter élargis
- Les churros
- Les poissons entiers en plateaux
- Tout CBD
- Les farines alternatives
- Le jus de céleri
- Les cafés à thème
- Les boissons pressées à froid

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.

La cuisine arabe

Quand on parle d'aliments du Moyen-Orient on pense d'emblée au houmous et falafels, peut-être aux shish kebab. Qui pense cuisine méditerranéenne dit huile d'olive, tomates et le poisson grillé. Pourtant, les mets arabes englobent ces derniers et bien plus encore. L'intérêt accru pour ces pays et ces cultures a permis aux chefs d'élargir leurs répertoires pour inclure une plus large gamme de recettes succulentes.

- Le Tah dig, ou riz bijou persan, a un fond rôti et croustillant qui se mélange aux grains de riz moelleux infusés de safran, aux pépins de grenade rouge rubis, fruits secs, pistaches, pétales de rose, le tout garni de fines herbes fraîches comme la menthe, la coriandre et le persil pour créer l'un des mets, servi en un seul plat, les plus emblématiques du monde.
- Les restaurants Fusion peuvent ajouter des parfums arabes aux viandes grillées et aux plats de légumes avec des ingrédients comme les citrons confits, les oignons verts carbonisés et l'eau de fleur d'oranger ainsi que des mélanges d'épices et des sauces comme le baharat, la harissa, le ras el hanout, le zhug et le za'atar.
- Les Libanais et les Palenstiniens rôtissent les pois chiches verts dans leurs gousses jusqu'à ce que l'extérieur soit carbonisé, puis les servent avec une sauce crémeuse à base de labneh, de tahini, de poivre d'Alep et beaucoup de jus de citron.
- Les pains plats comme le lavash, le pita, l'injera et le khubz jouent un grand rôle dans la cuisine arabe. Garnissez-les de sumac, de thym, de poivre d'Alep et de graines de sésame.
- Les dattes et les kakis sont des ingrédients communs en salades et dans les desserts. Servez-les avec du labneh, de la mélasse de pomme grenade, du mastic alimentaire et du tahini.

Sources:

Bon Appetit
Datessential
Eater
Flavor & the Menu
Food Business
FoodBytes
Food Dive
Food Navigator-USA
Food Network
Foodsided

Forbes
FSR Magazine
Insider
Nation's Restaurant News
ProChef Smart Brief
Produce Retailer
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
SmartBrief
The Spruce Eats



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