



Tendances

PRINTEMPS - 2021

Tombez dans les pommes!

Les pommes fraîches et croquantes sont un aliment de base de la cuisine d'automne depuis des siècles, mais les 20 dernières années ont été dominées par les épices à la citrouille, toujours à la mode. Cette saison, les opérateurs se tournent vers ce fruit de saison avec une inspiration renouvelée.

- Une certaine chaîne de café célèbre était en grande partie responsable de la prolifération des épices à la citrouille, mais même elle met les boissons chaudes et froides à base de pomme de l'avant cette saison.
- Le cidre de pomme chaud a un halo de santé semblable à celui des tisanes. Offrir des jus de fruits fraîchement pressés avec des garnitures de fruits tranchés et des bâtons de cannelle répond aux besoins des consommateurs en quête de bien-être (voir photo en haut à gauche).
- Ajoutez de la texture, de la couleur, des vitamines et fibres saines aux bols-déjeuner à base de granola croquant et/ou de céréales anciennes crémeuses; rehaussez-les de cannelle, de piment de la Jamaïque, de clous de girofle, de cardamome et de gingembre.
- Les pommes crues ajoutent du croquant aux salades vertes. Essayez ces combinaisons: chou frisé et Granny Smith, romaine et rouges Délicieuses, roquette et Fuji ou épinards et Gala.
- Les saveurs du monde peuvent également recevoir le traitement automnal: ajoutez des morceaux de Granny Smith avec la peau au dal indien, de fines tranches de jaunes Délicieuses aux escalopes et sauces allemandes et des morceaux de Gala à la soupe aux boulettes de matzo d'Europe de l'Est.
- La volaille et le porc se marient bien avec les pommes acidulées et sucrées; cuire ou rôtir avec des pommes en quartiers, des échalotes, des oignons, des champignons, du thym, du romarin et du citron.

Technique saisonnière: le rôtissage

Après un été chaud de ceviche, de salades et de grillades, les températures fraîches d'automne font du rôtissage le choix de cuisson idéal pour intensifier les saveurs et ajouter à la fois du croquant et de la tendreté aux légumes et fruits ainsi qu'aux viandes!



- L'ajout d'ingrédients rôtis tels que les betteraves, le fenouil, le chou-fleur, les choux de Bruxelles et les tomates entières aux salades d'automne plus copieuses, rehausse la saveur et les rend plus appétissantes.
- Préalablement rôtir des pommes de terre, des champignons, des panais et des carottes pour donner aux soupes en purée une profondeur fumée (photo de gauche).
- L'ail rôti, subtilement sucré, mais piquant est un ingrédient à avoir dans son arsenal de cuisine. Ajoutez-le dans vos vinaigrettes, purées de pommes de terre, salsas, soupes crémeuses, sauces pour pâtes, trempettes et marinades pour en rehausser la saveur.
- Le rôtissage fait ressortir les sucres naturels des rondelles de courge poivrée tout en adoucissant l'amertume des feuilles de radicchio; mélanger les deux avec du fromage feta et servir avec du poulet ou poulet de Cornouailles rôti.
- Les poivrons rouges et jaunes noircis et pelés confèrent une saveur fumée et des sucres intenses aux sandwiches de charcuterie, tacos, salades vertes, pâtes et pizzas.
- Même les légumes verts tels que le brocoli, les bébé brocolis sucrés, les haricots verts et le chou bénéficient de la chaleur élevée du four; il rend les extrémités croustillantes et l'arôme confère des arômes de fumée. Arrosez de sauces du monde comme la XO, zhug, chili croustillant, tahini ou harissa.
- Servez des figues, pommes, poires, baies et ananas rôtis pour un dessert simple et sain.

Les épices à la citrouille cèdent la place aux pommes, elles apparaissent un peu partout sur les menus, on les utilise pour parfumer les boissons chaudes, les salades, les accompagnements, plats principaux et évidemment, les desserts.

AUTOMNE - 2021

- De nombreuses exploitations optent pour les saveurs plus naturelles des pommes d'automne.
- La saveur fumée, sucrée et caramélisée peut être facilement obtenue grâce au rôtissage.
- Améliorez votre santé mentale avec les bons aliments.
- Grâce à la vaccination, les repas de groupe sont de retour: vivement les options à partager!



Tendances

AUTOMNE - 2021



Boosters d'humeur

Le domaine du bien-être continue d'attirer les masses. Les ingrédients qui renforcent l'immunité aident aussi à la santé mentale et améliorent l'état d'esprit. Après plus d'un an de stress pandémique, de nombreux clients se tournent vers leur alimentation pour les aider à se sentir positifs et à rester en bonne santé.

- Le domaine émergent de la psychiatrie nutritionnelle suggère qu'il peut être contre-productif de consommer des aliments réconfortants tels que crèmes glacées, bonbons et pâtisseries dans les moments de stress, d'anxiété ou de dépression et que de manger des fruits et légumes entiers peut être davantage bénéfique.
- Un intestin sain = un esprit sain: les aliments fermentés tels que les cornichons, le kimchi et la choucroute, ainsi que le yogourt probiotique et les boissons au kombucha aident tous à la digestion et favorisent des bactéries saines, en envoyant des neurotransmetteurs comme la sérotonine et la dopamine au cerveau.
- Selon une étude récente, les gens qui mangeaient régulièrement des produits frais plus riches en nutriments ont déclaré des niveaux de bonheur plus élevés.

Les Tendances de l'heure

- Le manque de main-d'œuvre
 - Les boissons Boba grand public
 - La croissance verticale
 - Les plantes séchées (jerky)
 - Les alternatives aux glucides
 - Les poireaux
 - Les aliments-réconfort du monde
 - La livraison maison
 - La jute
 - Les plats à emporter sophistiqués
 - Les passeports numériques
 - La goyave
 - Les boissons fermentées
 - Les machines à pizza robotisées
 - La hausse du salaire minimum
 - Les fromages indiens
 - Les légumes racines rôtis
 - Les tacos Birria
 - La réforme du leadership des chefs
 - Les aliments produisant peu de déchets
 - Les cocktails chauds
 - Le menus réduits
 - Le climatarisme
 - Les masques obligatoires
 - Le barbecue philippin
 - Les pâtes et beurres à tartiner
 - Le retour des 'drive-in'
 - Les patates pompon créatives
 - Le chou-fleur au barbecue coréen
 - Les agences de personnel
 - Les pommes sont partout
 - Les aliments améliorant l'humeur
 - L'ajustement des prix des menus
 - Les condiments créatifs
 - Les céréales ancestrales au petit-déjeuner
 - Les emplacements non traditionnels
 - Le tamarin
 - La valeur à vie du client
- ### Visitez Markon.com
- Cliquez sur notre site Web pour télécharger vos rapports informatifs Markon à tout moment, c'est simple et rapide!
- Tendances et prévisions de récoltes— un récapitulatif hebdomadaire du marché des fruits et légumes : prix, niveaux d'inventaires et qualité.
 - Tendances— publié quatre fois par an, un survol de ce qui se profile à l'horizon culinaire.

Retour des plats à partager

Avant 2020, les repas de groupe, les tapas et les repas familiaux, étaient au sommet de leur popularité, en particulier auprès des millénariaux et de la génération Z. La COVID-19 a mis fin à ça en grande partie, forçant de nombreux établissements à repenser leurs menus, la configuration de leurs salles à manger (vivement la terrasse!) Et les repas à emporter. Maintenant que la vaccination augmente et que les repas en salle sont de retour dans la plupart des régions, le partage d'assiettes est de retour, avec quelques ajustements.

- Bien que les groupes qui arrivent (et souvent vivent) ensemble se sont à l'aise de partager des assiettes, les règles de distanciation sociale se maintiennent. La plupart ont exprimé leur appréhension à s'asseoir près d'étrangers. Plus d'espace entre les tables et l'élimination des longues tables communales sont des gestes intelligents.
- Eater a signalé une augmentation de 98 % du nombre de bars à tapas, de 123 % des repas de fondue et de 49% des commandes à emporter de fondues mongoles et hot pots.
- Les formats familiaux tels que la carne asada, le poisson entier et les tartinades à la grecque réapparaissent sur les menus dans toutes les régions du pays.
- Les plats partageables favorisent l'esprit de communauté et la nostalgie, et de nombreux clients ne sont pas prêts à y renoncer même face à une pandémie.
- Les petites tablées (de deux et quatre) dominent les réservations, ce qui suggère que ces convives se sentent plus sûrs en nombre réduit.
- Les nouvelles règles en restauration (en fait pour vivre) continuent de s'évoluer avec les nouvelles variantes, des taux variables de vaccination et d'autres facteurs, il est donc essentiel que les restaurateurs restent à l'affût.

Sources:

Bar and Restaurant
Bon Appetit
Eater
Foodable
FoodNavigator-USA
Foodservice Director
Forbes

FSR Magazine
Nation's Restaurant News
New York Times
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Washington Post



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