

LA CONFIANCE
DANS CHAQUE CAISSE.



PRINTEMPS - 2022 LES TENDANCE EN BREF

- La Saint-Patrick, Pâques, Cinco de Mayo et la fête des mères: le printemps débordé de célébrations permettant de mettre en valeur les saveurs saisonnières.
- Maximisez-vous le potentiel des plats à emporter?
- L'amour des Îles: les ingrédients des Caraïbes sont mis de l'avant.
- Les planches de fromages et de charcuterie sont maintenant leur propre catégorie et regorgent d'ingrédients à partager.

Tendances

PRINTEMPS - 2022

Fêtes saisonnières

Il est maintenant temps de planifier des menus sur des thématiques printanières qui mettent en valeur les ingrédients à leur apogée. Préparez le terrain pour que vos convives célèbrent ensemble, que ce soit sur place ou pour emporter.

- Les saveurs créoles et cajun dominent les menus du Mardi Gras. Combinez des gombos frit à la semoule de maïs et du maïs grillé avec des crevettes bouillies, ajoutez des poivrons rouges Markon First Crop® (MFC) au jambalaya et augmentez la chaleur du gombo avec des piments épicés. Des quartiers de melon d'eau sucré sont rafraîchissant et un dessert sain.
- Passez au vert pour la Saint-Patrick ! Les recettes irlandaises traditionnelles (et modernisées) règnent en ce jour de fête. Ajoutez du chou râpé Ready-Set-Serve® (RSS) ou du chou frisé à votre purée de pommes de terre (colcannon), garnissez les pâtes chinois de pois écrasés et farcissez des feuilles de chou avec du bœuf salé et de l'orge. Ajoutez à votre menu de cocktails (avec et sans alcool) de boissons vertes vibrantes comme des Bloody Mary à la tomate verte et des highballs matcha-basilic-vodka.
- Faites preuve de créativité et servez votre jambon de Pâques avec des accompagnements comme les haricots verts parés RSS sautés avec des échalotes et du bacon, des tartes filo à la ricotta et aux asperges MFC et des carottes MFC rôties à la harissa.
- Le guacamole est le plat par excellence du Cinco de Mayo. Utilisez du guacamole Pico de Gallo RSS pour réduire le travail de préparation – fini l'épluchage et l'écrasage! Vous n'aurez qu'à remuer et servir!
- Le brunch de la fête des mères est l'un des jours les plus chargés des calendriers Mettez en valeur les légumes de printemps comme les asperges MFC, les pois frais, les fèves, les bébés épinards RSS, l'ail des bois et les morilles. Les baies fraîches sont aussi un incontournable pour cette fête. Utilisez des fraises MFC sur les gaufres, dans les salades vertes, les tartes feuilletées ainsi qu'une variété de boissons.

Solutions à emporter

La livraison et la vente de mets à emporter sont passées de la nécessité de survie à une pandémie à un solide générateur de revenus qui est là pour rester. S'Assurer que la nourriture arrive comme délicieusement prévu est essentiel pour des clients satisfaits et la fidélisation. Bien planifier peut augmenter l'efficacité et améliorer la qualité hors site.



- Simplifiez la livraison de salades en préparant certaines étapes à l'avance, comme emballer séparément les ingrédients chauds et froids, laisser de côté les tranches de tomates au profit des raisins entiers MFC ou des tomates cerises qui ne suintent pas, servir des vinaigrettes faites maison à côté, et en utiliser des légumes verts robustes tels le chou kale frisé RSS, le chou cavalier RSS, le chou vert râpé RSS et le mélange Héritage RSS qui sont moins sujets au flétrissement.
- Évitez les laitues en général et optez pour des salades à base de grains accompagnés de choux de Bruxelles RSS, de fenouil MFC, de bébé brocolis sucrés RSS ou de fleurons de brocoli et de chou-fleur RSS.
- Investissez dans un emballage approprié, solide et étanche. Réduisez les déchets de plastique et de papier en emballant les couverts et les serviettes sur demande uniquement. L'utilisation de matériaux durables est un autre moyen de répondre aux attentes des clients soucieux de l'environnement et de les fidéliser à votre marque.
- Quels aliments voyagent le mieux ? Les viandes grillées au BBQ, les salades de grains, trempettes froides, sushis, bols d'açaï/végétariens et la pizza. Pour les pâtes, les tacos et les hamburgers, assurez-vous d'emballer les composantes séparément.
- Pensez à vous lancer dans un secteur en pleine croissance; les cuisines fantômes, elles réduisent les budgets de personnel et de location et créent des options d'utilisation croisée pour une commande optimale des ingrédients.



Tendances

PRINTEMPS - 2022



La frénésie des planches à partager

Assiettes de fromages, de charcuterie, planches de crudités... quel que soit le terme, ces repas à partager permettent de mélanger et assortir une variété d'ingrédients sucrés et salés. Les chefs d'aujourd'hui ont élargi le concept, offrant une variété infinie de thèmes irrésistibles qui sont amusants pour les groupes et les fêtes.

- Optez pour la Méditerranée avec une burrata crémeuse, du parmesan râpé, des olives salées, des tomates cerises carbonisées, un pesto de roquette citronnée, des jambons émincés et une focaccia aux raisins.
- Les options santé ciblent les convives qui veulent se faire plaisir avec des ingrédients renforçant l'immunité comme les carottes fermentées, le chou-fleur mariné, l'houmous de betterave au chia, les piments shishito noircis et du yogourt au curcuma.
- Offrez une thématique sandwichs avec des viandes tranchées, un assortiment de pains, des tartinades, des sauces uniques, et des garnitures comme des laitues croquantes, des avocats crémeux et des tomates acidulées.

Les Tendances de l'heure

- Les tendances de l'heure
- La fièvre des champignons
- Les enfants consommateurs
- Le retour des nappes blanches
- Les cornichons au Kool-Aid
- Le prêt-à-emporter organisé
- Les 'ribs' de maïs
- Les sauces à steak haut de gamme
- Les micheladas
- Recettes renforçant l'immunité
- Les programmes de pain
- Marques virtuelles célèbres
- Algues et varech
- Saveurs grecques modernes
- La prise de commande par IA
- Les planches garnies
- Les légumes écrasés
- Les boissons à faible teneur en alcool
- Célébrer les cultures du monde
- La renaissance du chou
- Substitutions de la chaîne d'approvisionnement
- Restaurants indiens rapides décontractés
- Options plus épicées
- Le lait de pomme de terre
- Les Bocadillos
- Les plats monochromes
- Les collations ou snacks sans ustensiles
- Une sensibilisation accrue à la santé
- Réinventer la vinaigrette
- Les menus simplifiés
- Les cocktails infusés colorés
- La cuisson sur le feu
- Contrôle des portions
- Pizza tokyoïte
- Le fruit de la passion
- Espaces de restauration extérieurs plus grands
- Choix à base de plantes

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.

La cuisine caribéenne

Rêvant d'une évasion vers des climats plus ensoleillés et des vibrations de bien-être après plus de deux ans d'incertitude, de nombreux clients recherchent une 'évasion' locale grâce à des repas aventureux. Les chefs cherchent à satisfaire ces envies de voyager en optant pour des saveurs tropicales et en servant des vacances sur une assiette qui proposent un repas amusant et expérientiel composé d'ingrédients des îles.

- Des entrées légères et fraîches comme le ceviche faits avec des piments forts et des agrumes acidulés, des salsas à base de mangue et d'ananas et des chips de plantain avec une sauce mojo-menthe donnent le ton pour des bouchées appétissantes et santé, aux notes aigres-douces.
- Les sauces à base de noix de coco, de piments Habanero ou de tamarin peuvent conférer aux incontournables du menu; comme les ailes, les hamburgers, les tacos, les salades et les salades de chou, une métamorphose caribéenne.
- Mettez les fruits et légumes au centre de l'assiette avec des bombes de saveur comme l'aubergine jerk jamaïcaine, les bols de riz à la coriandre regorgeant de haricots noirs et de figues de Barbarie, ou des galettes de yucca et de patates douces frites recouvertes de sauce callaloo, si facile à préparer avec le chou cavalier RSS.
- Réinventez les cocktails et les boissons saines sur le thème 'tiki' avec des couleurs vibrantes et des combinaisons de saveurs uniques et délicieuses, dignes des réseaux sociaux. Pensez ananas, banane, lime, gingembre, fruit de la passion et hibiscus.
- Les saveurs classiques des îles se traduisent facilement dans les desserts : essayez des tartes piña colada à la noix de coco garnies de micro-orchidées comestibles, d'élégantes pavlovas remplies de baies, de mangue, de fruit du dragon rouge et d'une éclatante sauce à l'çaï, ou une crème glacée aux couleurs vives à base de goyave, de papaye, ou de sapotes Mamey.

Sources:

Datassential	Perishable News
Eater	QSR Magazine
FoodNavigator-USA	Restaurant Business
Foodservice Director	Tag
Flavor & The Menu	Technomic
Forbes	The New York Times
FSR Magazine	William Reed
Nation's Restaurant News	Business Media



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