



TENDANCES

AUTOMNE 2022

**PAINS PLATS &
TREMPETTES
INGRÉDIENTS QUI
FONT SENSATION
CONNEXION
ÉMOTIONNELLE
CUISINE
JAPONAISE-
ITALIENNE**



AUTOMNE 2022

LES TENDANCES EN BREF



1-2-3 TREMPETTE!

Planches de charcuterie, place aux tartinades; les sauces, condiments et trempettes servies avec des pains, des tortillas et des croustilles faits maison font désormais partie de l'expérience interactive que recherchent les clients d'aujourd'hui. Les options multiples, les saveurs du monde et la possibilité de partager les rendent amusantes!



“JE VEUX ÇA!”

Optez pour des couleurs vives, des présentations inattendues et des noms créatifs pour des plats qui séduiront les clients tant sur les médias sociaux que dans la salle à manger.



NOSTALGIE ACTUALISÉE

Revisitez les plats préférés de vos convives pour créer un lien entre eux et les plats qu'ils aiment, en particulier pour la génération Z.



LA NOUVELLE CUISINE

Les saveurs riches en umami de la cuisine japonaise rencontrent les aliments familiers et réconfortants de l'Italie.



WOW AVEC UN UBE VIOLET VIBRANT!

PAINS PLATS & TREMPETTES:

DÉCHIREZ, TREMPEZ, DÉVOREZ

La popularité des plateaux de fromage et de charcuterie a évolué vers des assiettes de mezze remplies de condiments méditerranéens, de trempettes de légumes et de sauces épicées qui peuvent être partagées avec toute la tablée. Le mouvement végétarien a accru l'intérêt pour les trempettes à base de légumes et de haricots comme le houmous, le htipiti, le baba ghanouj, le tzatziki, le taramasalata et les tartinades de poivrons rouges grillés.



- La Méditerranée ne se limite pas à la Grèce et à l'Italie. Elle compte 22 pays, dont les régions d'Afrique du Nord, du Levant et des Balkans, avec des saveurs et des plats uniques qui sont en grande partie créés à base de fruits et légumes frais et saisonniers, qui peuvent être servis chauds ou froids et qui sont faciles à préparer (pensez mise en place et rapidité de service !).
- Un grand nombre de ces recettes très créatives peuvent être utilisées comme garnitures pour frites, accents pour viandes et fruits de mer et tartinades pour sandwiches, réduisant ainsi le nombre de produits et le coût d'ingrédients.
- This category is easily converted to delivery and pickup options, especially when packed bento box-style, separating different flavors and creating a fun, interactive home experience.
- Cette catégorie se prête très bien à la livraison et aux commandes pour emporter, surtout lorsqu'on emballe le tout façon boîte à bento, séparant les différentes saveurs et créant une expérience amusante et interactive à la maison.
- Ne lésinez pas sur le pain ! Proposez des pains chauds et/ou faits maison comme la pita, le lavash, le chapati, le naan et l'injera, qui peuvent être aromatisés d'herbes fraîches, d'ail, d'oignons et de mélanges d'épices régionaux.

PROPOSEZ À VOS CONVIVES UNE VARIÉTÉ DE TREMPETTES ET DE SAUCES COLORÉES ET PLEINES DE SAVEURS.

COULEURS

Igname violet
Chou rouge
Pomme grenade
Sésames noirs
Encre de seiche

TEXTURES

Peaux de poulet frites
Boondi
Feuille de tofu
Tteokbokki (bâtons de riz coréens)
Toum- sauce à l'ail libanaise

FUMÉE

Mezcal
Cardamome noire
Lapsang Souchong
Mélasse
Piments forts noircis

UMAMI

Miso rouge
Champignons
Confiture de tomates
Algues/Kombu
Kimchi

ACIDULÉ

Mangue verte
Lime noire
Glace au tamarin
Yuzu
Umeboshi (prunes salées)

ÉPICÉ

Gochujang
Piments Aji Amarillo
Bouillon au piment Scotch Bonnet
Vinaigre de Wasabi
Harissa

INGRÉDIENTS QUI FONT SENSATION

Incorporez des ingrédients tendance dans vos plats signature uniques pour fidéliser vos clients, afin qu'ils reviennent encore et encore. Les chefs doivent être très attentifs à ce qu'on voit en ligne et recréent leurs propres versions qui attirent les clients à la recherche d'expériences gustatives uniques.

CONNEXION ÉMOTIONNELLE

Le pouvoir d'achat des restaurants se trouve aujourd'hui, en grande partie, entre les mains de la génération Z, le groupe démographique le plus important, le plus diversifié culturellement et le plus connecté numériquement et ces clients veulent ressentir une relation avec les lieux qu'ils fréquentent. Créez des expériences authentiques pour encourager la fidélité et les visites répétées, le bouche à oreille et le partage sur les médias sociaux.



- Les réunions post-pandémiques sont plus significatives que jamais. Faites-en plus; servez des plats et des boissons magnifiques, alléchants qui mettent en valeur votre histoire vos valeurs et votre marque, tout en suscitant des émotions positives. Faites que vos clients se sentent investis dans votre réussite.
- Dans ce monde de plus en plus virtuel, la nourriture est l'une des dernières expériences viscérales, vous offrant la possibilité d'interagir de façon plus personnelle avec vos clients. Des saveurs audacieuses, des présentations visuelles fortes et un service hyper ciblé contribuent à la satisfaction de la génération Z (et à la génération Alpha qui arrive à maturité).
- Qualité, prix et service sont des critères de base. Adaptez l'expérience culinaire pour créer des moments forts dont vos clients se souviendront, tant en salle qu'à la livraison.
- Les tendances d'aujourd'hui évoluent très rapidement grâce à Internet, les tendances sont adoptées et répandues plus vite que jamais. N'adoptez que les profils de saveurs populaires s'ils correspondent authentiquement à votre marque.

UN REPAS MÉMORABLE

Après quelques années à commander des plats réconfortants et familiers qui ont dominé les tendances pendant la pandémie, vos clients sont prêts à expérimenter des saveurs excitantes. L'innovation est de retour.

CUISINE JAPONAISE- ITALIENNE

Ce qui, à première vue, semble une combinaison improbable, est devenu la dernière tendance en cuisine fusion. Les saveurs savoureuses et umami du Japon donnent une nouvelle vie aux plats classiques comme les pâtes, le risotto et la pizza, tandis que les saveurs traditionnelles comme la carbonara se marient bien avec les soupes de nouilles ramen et udon.



COULEURS VIVES

Les vermicelles à l'encre de seiche deviennent luxueux lorsqu'ils sont mélangés avec du beurre miso, des champignons Shiitake et du yuzu. Délicieux avec une garniture de fruits de mer comme des pétoncles ou des crevettes!

SANS GLUTEN SVP

Remplacez les pâtes de blé par des 'gâteaux' de riz. Mélangez-les avec des sauces japonaises comme le ponzu, le tonkatsu ou à l'oignon épicé. Accompagnez-les de légumes asiatiques (courge Kabocha rôtie et feuilles de moutarde).

PETITES BOUCHÉES

Farcir des arancini (boules de riz délicatement frites) de chou, d'ail, de gingembre émincé et de poulet haché. Servir avec une trempette sésame-soja ou une mayonnaise épicée.

LES TENDANCES DE L'HEURE



- L'igname viole
- Viande sur bâtons
- Déjeuners asiatique
- Ranch water (cocktail)
- Aliments recyclés
- Tout Birria
- Ramassage en bordure de rue
- Conscience sociale
- Cocktails à base de graisse
- Tepache
- Poissons vieillis à sec
- Sauces au beurre brun
- Poudre de lait malté
- Mezze
- Saveurs surréalistes
- Sucre noir d'Okinawa
- Boondi (collation indienne)
- Mangues vertes
- Cuisine péruvienne Nikkei

- Pogos coréens
- Quartiers de chou césar
- L'accent est mis sur le service
- Les dosas
- Fusion japonaise/italienne
- Sodas 'dirty'
- Bols repas pour le 'cerveau'
- Lime noire
- Le Laksa
- La Robotique
- Pizzas mondiales
- L'ère des perturbateurs
- LES TEXTURES
- Portails de réservation privés
- Décontracté artisanal
- Mélasse de grenade
- Champignons fonctionnels
- Planches de beurres
- Vinaigrettes audacieuses



SOYEZ BRANCHÉ!

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.

TENDANCES

Prévisions et tour d'horizon culinaire publié quatre fois par année.

Sources:

Datassential
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine
Healthline
Nation's Restaurant News

Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Serious Eats
Technomic
The Flavor Experience
The Kitchn

