



TENDANCES

HIVER 2023

**SANDWICHS
REHAUSSÉS
LES NOUVEAUX
ALIMENTS
RÉCONFORTANTS
PLANCHES !
PLANCHES !
PLANCHES !
AUDACIEUSES**



HIVER 2023

LES TENDANCES EN BREF



SANDWICH REDUX

Revigorez cette catégorie grâce à quelques modifications faciles à implanter qui placeront ces plats sur le radar des tendances et augmenteront les commandes.



ÉLARGIR LA DÉFINITION DES ALIMENTS RÉCONFORTANTS

Cette catégorie bien-aimée s'est élargie, en particulier parmi les jeunes clients de la génération Z et Alpha qui considèrent la nourriture comme une expérience émotionnelle.



LES PLANCHES: AU-DELÀ DE LA CHARCUTERIE

Les plats à partager favorisent le sens de la communauté et créent des expériences amusantes. Des planches de beurres aux assiettes de fromage en passant par les légumes et trempettes, il n'y a pas de limites. Faites preuve de créativité !



SALADES DU MONDE ENTIER

Créez des salades bien composées qui présentent des combinaisons de saveurs authentiques issues de cuisines régionales passionnantes.



DONNEZ DU PUNCH AUX ALIMENTS RÉCONFORTANTS AVEC DES SAVEURS COMME L'ÉRABLE ÉPICÉ!

SANDWICH REDUX:

PRATIQUES ET EXCITANTS

Améliorez votre offre de sandwiches grâce à des substitutions d'ingrédients judicieuses, des ajouts de condiments internationaux et des présentations ludiques, en les faisant passer de l'ordinaire à des options séduisantes qui attirent les clients pressés soucieux du prix à déboursier.

- Le 'grilled cheese', éternel favori, peut être préparé avec différents types de pain et farci d'ingrédients riches en umami qui complètent bien les fromages choisis - pensez aux champignons de spécialité rôtis, au kimchi, à la confiture de tomates et d'anchois, au chou-fleur rôti au garam masala et aux oignons caramélisés.
- Les sandwich club multi-étagés peuvent atteindre des hauteurs vertigineuses garnis des viande émincées, de bacon à l'érable, de légumes rôtis, de laitues croquantes et de tomates ancestrales. Pour encore plus d'attrait, ajoutez-y des classiques modernes tels que des avocats écrasés, de la mayonnaise épicée, du houmous citronné et des cœurs d'artichauts en purée.
- Les sous-marins aux boulettes de viande en sauce peuvent être préparés avec du bœuf/porc haché ou des substituts à base de plantes. Remplacez la traditionnelle marinara par un délicieux mole rouge, un pesto aux herbes, un chimichurri à l'ail, une sauce à la crème suédoise ou un tzatziki grec. Et garnissez le tout avec des choux de Bruxelles rôtis, des aubergines en purée, des jalapenos marinés ou des tomates confites.
- Qui a dit qu'il fallait du pain ? Les sandwiches sushis superposent des fruits de mer et des légumes traditionnels entre du riz et des algues. Contrastez la texture tendre du riz et du poisson avec le croquant des concombres, asperges, choux rouges et carottes. Changez la couleur du riz avec les pigments naturels des betteraves, du curcuma ou des fleurs de pois papillon.

**PROPOSEZ DES COMPOSITIONS DE SANDWICHES
AUDACIEUSES ET SURPRENANTES.**



BIRRIA

Tacos/Quesadillas
Ramen
Sandwichs au fromage grillé
Gyoza
Pizza

ÉRABLE ÉPICÉ

Ailes
Gaufres
Cocktails
Côtes Levées
Légumes racines rôtis

PITAYA

Salsa
Sorbet
Sushi
Jus pressés
Tartelettes

TIKKA MASALA

Mayonnaise
Falafel
Frites
Rondelles d'oignons

MISO

Caramel
Vinaigrette Ranch
Légumes glacés
Moutarde
Pâtes

CHAMOY À LA MANGUE

Smoothies
Crème glacée
Coulis de fruites
Bols repas de riz
Nachos

ÉLARGISSEMENT DE LA DÉFINITION DE ALIMENTS

Iles ingrédients passionnants issus du monde entier et les profils de saveurs épicées ont changé la définition des aliments réconfortants. Les classiques sont transformés de manière nouvelle et innovante afin de répondre aux exigences et appétits des clients d'aujourd'hui. Voyez jusqu'où vous pouvez expérimenter avec les ingrédients tendance d'aujourd'hui.

SALADES INTERNATIONALES

Les salades modernes ne seront pas éclipsées par les autres catégories lorsqu'elles sont composées de saveurs superposées et de textures équilibrées qui mettent en valeur les ingrédients des cuisines préférées du monde.



- Moyen-Orientale: Combinez des concombres et des tomates en dés avec de la laitue boston déchirée, des pois chiches, de l'aneth frais, des oignons rouges et du fromage Feta. Donnez du pep à ce mélange avec une vinaigrette de citrons confits.
- Japonaise: Combinez les saveurs fermentées des rondelles de concombre marinées avec des algues hachées, des champignons marinés et du daikon râpé; ajoutez une vinaigrette au miso ou à l'ume.
- Afrique de l'Ouest: Mélangez le fonio, une céréale de culture durable, avec du chou vert haché, des pois à œil noir, des piments émincés et des tomates. Le gombo mariné est une excellente garniture.
- Mexicaine: Garnissez la laitue romaine croquante de cubes d'avocat, de maïs grillé, de radis hachés, de haricots noirs, de pépitas et de fromage cotija; arrosez d'une vinaigrette rafraîchissante à la coriandre/limon. Points bonus pour une garniture de huitlacoche et/ou de feuilles de fleurs de courge.

LE NIVEAU SUPÉRIEUR

Les salades doivent être une symphonie de couleurs, de saveurs et de textures, inspirée des plats du monde entier. Les combinaisons réfléchies et créatives qui marient les ingrédients de saison et les saveurs audacieuses seront très demandées au début de 2023.

LES PLANCHES: AU-DELÀ DE LA CHARCUTERIE

Vos convives ont soif d'expériences culinaires. Quel meilleur moyen de rassembler les gens que des plateaux thématiques à manger avec les mains? Cette tendance continue d'évoluer vers de nouveaux territoires, créez des combinaisons innovantes qui sollicitent tous les sens.



BEURRES

Le beurre crémeux de qualité supérieure peut être mélangé à des herbes, des épices, du miel et des purées de fruits/légumes pour obtenir des couleurs et des saveurs éclatantes à étaler sur des pains faits maison et à garnir de viandes salées, de légumes crus et rôtis, des fruits sucrés et de noix croquantes.

COULEURS

Regroupez des ingrédients de la même teinte pour un effet visuel saisissant. Par exemple, pensez rose en empilant des framboises, des tranches de pomme Pink Lady, du prosciutto, du sirop de grenade, du houmous de betterave et des radis melons d'eau et servez avec des chips de betterave cuites au four.

SAUCES & TREMPETTES

Proposez des plateaux de trempettes faciles à servir aux saveurs internationales, pensez : baba ghanouj, raita, bagna cauda, caponata et labneh aux herbes et accompagnez-les de pains plats, de craquelins et de chips maison.

LES TENDANCES DE L'HEURE



- Collations de bar rehaussées
- Recettes sans frontières
- Eau de fleur d'oranger
- Les kiosques
- Les jeunes clients
- Le caramel à la sauce de poisson
- Le Birria
- Stratégies de prix dynamiques
- Le soju
- Sucré + épicé
- Sucres alternatifs
- Bocadillos
- Tout à base de plantes
- Automatisation/IA
- Les Mangonadas
- Garnitures audacieuses
- Boissons/cocktails sans alcool
- Déjeuners végétariens
- La cuisine afro-latine

- Sauce péruvienne à la menthe
- Sandwichs sur pains plats
- Repas d'avion créés par les chefs
- Les dattes
- Condiments épicés
- Heures d'ouverture réduites
- Nourriture d'ambiance
- Cuisine des Caraïbes
- Expérimentation sans risque
- Les curry
- Robots à pizzas
- Combattre l'inflation
- Yuzu kosho
- Les dîneurs solitaires
- Pizzas régionales
- La couleur rose
- Aliments recyclés
- Le thé
- Les saveurs 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:

Bon Appetit
Datassential
Eating Well
Food Business News
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu

FSR Magazine
Nation's Restaurant News
New York Times
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Serious Eats

