



TENDANCES

ÉTÉ 2023

LE MEILLEUR DE
L'ÉTÉ
TOUT EST DANS LE
NOM
CUISINE
ÉQUATORIALE
UNE LUEUR ROSÉE



ÉTÉ 2023

LES TENDANCES EN BREF



INGRÉDIENTS SAISONNIERS

Mettez en valeur les fruits et légumes frais qui sont à leur apogée pendant ces mois chauds pour leurs saveurs intenses, leurs textures variées et leur aspect éclatant.



LES ÉNONCÉS EN DISENT LONG

Vos clients sont à l'affût de toute une série d'indications spécifiques qui leur permettent de savoir si un plat répond à leurs paramètres alimentaires.



LE CENTRE DE LA TERRE

Les aliments des régions équatoriales comme le Japon, le Moyen-Orient, les Caraïbes et l'Afrique de l'Ouest sont à l'honneur.



LA MAGENTAFOLIE

La couleur de 2023 s'invite dans tous les menus d'été.



ÉCLAT NATUREL = ANTIOXYDANTS

PLAISIRS D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS SAISONNIERS RAFRAÎCHISSANTS

Les tomates juteuses, melons éclatants, maïs sucré, figues dodues et baies succulentes sont en saison l'été, proposez-les pour attirer les clients à la recherche de nostalgie.



- Faites noircir les très colorés (et aromatiques), tomates, aubergines et poivrons pour intensifier leurs sucres naturels et ajouter une complexité fumée. Ajoutez ces légumes polyvalents aux salades et aux pâtes, utilisez-les dans les sandwichs et les pizzas, ou servez-les en antipasti et sur les plateaux de fromage tendance.
- Faites des promotions et OLT misant sur des ingrédients frais dont la saveur est optimale. Maximisez la saveur en élaborant des plats entiers autour d'éléments spécifiques préparés avec différentes techniques. Pensez aux courgettes, aux gombos, aux jeunes aubergines, au maïs, aux fruits à noyau et aux melons.
- Les plats de fruits de mer froids sont idéaux pour les repas par temps chaud. Agrémentez les crudos, ceviches, sushis et les pokés de fruits et légumes frais et de saison comme les limes, les avocats, les choux, les oignons rouges, les pêches, les prunes, les melons, les concombres, les herbes fraîches et le maïs. Expérimitez des ajouts plus exotiques, également de saison, comme les caramboles, les figues, les litchis et les tomates ancestrales.
- L'été est la saison des salades. Rehaussez les salades vertes, des pâtes froides, de chou et de pommes de terre avec des éléments tels que des pommes de terre violettes, des fleurons de brocoli, du maïs noirci, de la roquette et des baies juteuses. Pour la texture et l'équilibre ajoutez des noix croquantes et des viandes émincées salées.

À LEUR MEILLEUR

DURABLE

Pratiques agricoles
Emballages recyclables
Réduction des déchets alimentaires
Économies d'eau
Bien-être des travailleurs

À BASE DE PLANTES

Légumes entiers
Fruits frais
Grains anciens
Haricots/légumineuses
Protéines de soja

RICHE EN PROTÉINES

Épinards
Brocoli
Feuilles de chou cavalier
Tofu
Pois verts

SANS GLUTEN

Tous les fruits et légumes
Pâte à pizza au chou-fleur
Haricots/Légumineuses
Produits laitiers à faible teneur en matières grasses
Noix

KOSHER

Légumes entiers
Fruits frais
Viandes nourries à l'herbe
Pas de crustacés
Pas de combinaison de produits laitiers et de viande

EN LIBERTÉ

Bétail
Œufs
Poulets
Produits laitiers
Poissons sauvages

TOUT EST DANS LE NOM

Les clients recherchent plus que la saveur et la valeur, ils veulent savoir, en détail, comment les ingrédients se sont retrouvés dans leur assiette. L'utilisation d'un langage familier sur les menus permet aux clients de voir, d'un coup d'œil, quels plats correspondent à leurs valeurs. Ce type de description peut faire pencher la balance en faveur d'une commande.

AUTOUR DU MONDE

Cette année, les cuisines des régions équatoriales et des pays tels que l'Afrique de l'Ouest, le Japon, les Caraïbes, le Moyen-Orient et l'Indonésie dominent les menus. Généralement plus chaudes et dotées d'une plus grande biodiversité, ces régions utilisent davantage d'ingrédients, notamment des fruits et légumes frais, des herbes et des épices. Quel est votre plat préféré?



- Afrique de l'Ouest: Les plats de la partie atlantique ont récemment fait leur apparition sur les menus nord-américains avec beaucoup de succès. Le chou cavalier, le gingembre, le curcuma, le plantain, la patate douce, le manioc, le gombo et les arachides sont mélangés à de plus petites portions de viande et de produits laitiers dans des plats comme le riz jollof, le suya et le fufu qui devraient poursuivre leur ascension.
- Caraïbes: les plats portoricains, cubains et dominicains combinent des ingrédients sucrés et salés avec une touche de piquant. Les ingrédients à ajouter à vos mélanges sont les plantains, les pâtes d'épices jerk, le gombo, les piments, les oignons et beaucoup de fruits de mer!
- Moyen-Orient: Les mélanges d'épices comme le baharat, le za'atar, le dukkah et le sumac sont désormais familiers, tout comme le fattoush, le taboulé et le houmous, qui utilisent des ingrédients régionaux de base tels que l'ail, les citrons, les aubergines, les tomates, la menthe, le persil, le sésame, le miel, les dattes et les olives.
- Philippines: La popularité de la cuisine philippine explose grâce à ses combinaisons de saveurs sucrées, acides et salées. L'histoire coloniale a fait de cette cuisine un métissage d'influences espagnoles, mexicaines, chinoises et d'Asie du Sud-Est. Les menus nord-américains modernes explorent désormais des plats tels que le lumpia, l'adobo, le pancit et le halo halo, à base de chou, d'ail, d'ube et de piments doux.

CUISINE ÉQUATORIALE

CETTE LUEUR ROSÉE

Le magenta, couleur Pantone de l'année 2023, domine les menus créatifs cet été, attirant les convives (surtout les Z) qui veulent une nourriture belle et savoureuse - Les chefs renoncent aux colorants alimentaires à base de produits chimiques et utilisent des ingrédients naturels pour donner des tons riches en antioxydants.

BOISSONS

Les cocktails, mocktails, smoothies et jus fraîchement pressés ont un aspect et un goût délicieux grâce aux nuances intenses des grenades, des canneberges et des feuilles d'hibiscus. Les groseilles, les airelles et les baies de goji sont également des ajouts savoureux.

APPLICATIONS SALÉES

Donnez aux plats neutres, comme le houmous, les œufs à la diable, les pâtes faites à la main et la pâte à pizza une teinte rouge profond avec des betteraves et/ou du chou rouge de couleur rubis. Glacez les protéines avec du sirop de grenade et intensifiez l'aspect des bagels et des pains!

DESSERTS

Les fraises éclatantes, pitayas rouges et les cerises conviennent parfaitement aux desserts d'été froids comme le semifreddo, le gelato, le sorbet et la crème glacée maison. Préparez des glaçages et des gâteaux avec des betteraves, ainsi que des puddings et des panna cotti avec des framboises.



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Les aliments qui renforcent le système immunitaire
- Le poivre de Guajillo
- Tout en épices
- Les échalotes
- Les patates pompon garnies
- Les topinambours
- Le queso blanco
- Les allégations santé
- Les bretzels allemands salés
- Le freekeh
- Le glaçage à la grenade
- La pizza aux cornichons
- L'Internet des choses
- La sauce yum yum
- Tout écrasé
- Le miso au miel
- Les salades-déjeuner
- Les pois chiches colorés
- Remplacer les protéines

- Les petites bouchées
- Ingrédients économiseurs de main d'œuvre
- Les laitues Little Gem
- Le varech
- Les olives Castelvetrano
- Les thés au lait
- L'engagement en matière de développement durable
- IA (Intelligence artificielle)
- Les lasagnes frites
- Les boissons au THC
- Le ceviche au litchi
- Les plats de pâtes classiques
- La salade César au kimchi
- Les nouvelles textures
- Douceur et chaleur
- Tout servi dans des cornets
- Burgers végé à base de vrais légumes
- Les menus secrets



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:

CNN
Datassential
Food Business News
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine
Kitchen Stories

Mashable
Mintel
Nation's Restaurant News
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Synergy Restaurant Consultants
Technomic