



TENDANCES

PRINTEMPS 2024

**EUROPÉEN
NOUVELLE
GÉNÉRATION
L'ANNÉE DU
'SNACKING'
BIEN-ÊTRE 2.0
ACCLAMONS
CÉSAR!**



PRINTEMPS 2024

LES TENDANCES EN BREF



EURO-ÉVOLUTION

Les cuisines classiques de France, d'Espagne et d'Italie évoluent avec les ingrédients et les techniques du monde entier.



MÉLI-MÉLO

Les bouchées et plats à partager permettent aux convives de maximiser leurs expériences culinaires.



GOÛT DÉLICIEUX, BON POUR LA SANTÉ

Les clients veulent des plats riches en saveurs, en textures, en couleurs et en nutriments!



LES SALADES CÉSAR AVEC UNE 'TWIST'

Ne vous contentez pas de la romaine, expérimentez et trouvez de délicieuses alternatives.



LES CROSTINIS MODERNES
OFFRENT AUX CHEFS
DES POSSIBILITÉS À L'INFINI

LA NOUVELLE CUISINE EUROPÉENNE:

LES CLASSIQUES REVISITÉS

Les menus européens traditionnels étaient basés sur l'ordre et la structure, avec de rares écarts par rapport à un ensemble de règles strictes. Aujourd'hui, les cuisines de France, d'Italie, d'Espagne et de Grèce se sont enrichies d'influences mondiales et d'ingrédients provenant d'Asie, d'Afrique, des Amériques et d'alternatives végétales, créant ainsi de délicieux mélanges moins formels et plus conviviaux pour les médias sociaux.

- Les chefs agrémentent les soupes et les ragoûts français, comme la bouillabaisse riche en fruits de mer, de saveurs thaïlandaises comme le lait de coco, le curry rouge, la citronnelle et la coriandre. Le bœuf bourguignon demeure un classique mais a un air de renouveau grâce à l'ajout de pâte gochujang coréenne et de gingembre frais.
- Les pâtes Wafu, ou pâtes à la japonaise, marient les spaghettis italiens à des ingrédients tels que du nori, des œufs de poisson épicés, du beurre de miso, des brocolini et des champignons Shiitake.
- Les plats européens traditionnellement riches en viande ont été modernisés, on utilise désormais la protéine comme condiment, voire pas du tout, et on met l'accent sur les légumes frais.
- Les mélanges d'épices d'Afrique et du Moyen-Orient; ras el hanout, berbère, suya, za'atar et harissa, peuvent modifier le profil de saveurs de plats tels que la spanakopita grecque et les patatas bravas espagnoles.

À LA FOIS FAMILIER ET NOUVEAU!



TAPAS

Les Espagnols ont eu raison de créer ces petits plats en forme de bouchées, comme les olives, les crevettes à l'ail et les pommes de terre frites et croustillantes, destinés à être dégustés avec du vin et des amis.

LES PLANCHES

Les menus d'aujourd'hui vont des traditionnels plateaux de fromages et d'antipasti aux plateaux plus farfelus de salades à composer soi-même ou d'assortiment de croustilles et trempettes à la mode.

LES BÂTONNETS

Les viandes grillées arrosées de sauces herbacées, les asperges grillées enveloppées de prosciutto, les cubes de fromage halloumi et les baies vibrantes nappées de miel chaud sont autant de plats à partager appétissants.

À BASE DE PLANTES

Veillez à ce que votre restaurant ne soit pas écarté: assurez-vous d'avoir des alternatives à base de plantes pour le nombre croissant de végétariens et de végétaliens.

LES PRIX

Les budgets étant au cœur des préoccupations, le fait d'offrir un large éventail de petits plats à des prix plus bas peut, en fin de compte, faire augmenter la facture globale. Les convives recherchent la variété et l'expérience que procure une les assiettes variées à partager.

L'AVENTURE

Vos clients veulent voyager tout au long de leur repas. Ajoutez de l'attrait et de l'excitation aux petites bouchées avec des ingrédients comme les limes-caviar, les échalotes frites, de graines de grenade brillantes et de garnitures florales comestibles.

BOUCHÉES RAPIDES

Le 'snacking' est en plein essor, réduisant le besoin de menus midi ou soir et permettant à vos convives de manger et de partager à toute heure du jour.

LE BIEN-ÊTRE RÈGNE

Les aliments sains et délicieux ne sont que le point de départ de la tendance la plus durable: le bien-être. Les convives s'attendent à et méritent plus; sortiront gagnant sont les chefs qui trouvent des moyens créatifs de servir des fruits, des légumes, des grains et des protéines aux couleurs vives, aux saveurs audacieuses et aux textures excitantes, bourrés de vitamines, de minéraux et de fibres.



- Les super légumes verts: Les légumes à feuilles sombres sont en tête de liste des ingrédients sains. Les épinards, le chou vert, les feuilles de betterave, la roquette, le chou frisé, la romaine et le pak-choï sont parfaits en salades, dans les bols de riz, les ragoûts, les plats à base d'œufs et les smoothies et sont synonymes de bien-être.
- Haute teneur en protéines: Un grand nombre de consommateurs souhaitent augmenter leur consommation de protéines sans ajouter de viande. Les brocolis, les lentilles, les champignons, le quinoa, les noix, les épinards et les haricots sont autant d'alternatives qui leur permettent d'augmenter naturellement leur apport en protéines.
- Santé intestinale: Les probiotiques sont très prisés, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments et non de pilules. Ajoutez des aliments fermentés à vos menus, comme le kimchi, la choucroute, les oignons et concombres marinés et les boissons fruitées de type kombucha, pour faciliter délicieusement la digestion.
- Fibres: importants pour la glycémie, la gestion du poids, la santé cardiaque, le taux de cholestérol et bien d'autres choses encore, les aliments riches en fibres ajoutent de la texture et nous rassasient plus longtemps. Pensez à des ingrédients tels que les patates douces, le chou vert, les avocats et les choux de Bruxelles dans les plats pour toutes les occasions de la journée.

UN 'REMÈDE' ALLÉCHANT

Aidez vos convives à se nourrir correctement tout en dégustant des aliments qu'ils désirent, recherchent et aiment.

CÉSAR RÉINVENTÉE

Transformez cette salade classique en entrée ou en plat principal en y introduisant différents légumes verts consistants ou des légumes riches en nutriments et garnissez de bombes de saveur.

LÉGUMES VERTS FEUILLUS

CHOU KALE FRISÉ
CHOU CAVALIER
LAITUE BEURRE OU BOSTON
PETITE GEMSUGULA

LÉGUMES

ASPERGES EN RUBANS
CHOUX DE BRUXELLES
CHOU NAPA
BROCCOLINI
COURGETTES VERTES

GANITURES ALTERNATIVES

POIS CHICHES
FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ
VINAIGRETTE RANCH
ÉPICÉE
COEURS D'ARTICHAUTS
RADIS MELON D'EAU



LES TENDANCES DE L'HEURE



- 'Frites' de beignets
- Makhana
- Aguachile
- Les plats faciles à emporter
- Les robots en cuisine
- Les vinaigrettes Ranch sophistiquées
- Les mets italiens de tous les jours
- L'agneau 'blanc'
- Le salmiak
- Les saveurs polarisantes
- La salsa asiatique poire-kimchi
- L'omniprésence des mocktails
- Les cafés pickleball
- Le service à la clientèle 2,0
- Les ingrédients de première qualité
- Teh halia/Thé de Singapour
- Rondelles de champignons portobella
- La lime noire
- Les menus imprimés

- L'explication des frais de service
- Le chou créatif
- Les tacos de guisados
- Les desserts à boire
- Ramen froids
- Peach fuzz ou pêche, la couleur de l'année
- Les terrines
- Les nouilles de sarrasin
- La nostalgie abordable
- L'ail noir
- Le sucré-salé
- La sauce Ponzu
- Les cocktails umami
- Les légumes vieillis à sec
- Tout fermenté
- Le Tamarin
- Les trempettes revisitées par les chefs
- Manger seul
- L'ube



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.

Sources:

Axios
Bon Appetit
Datassential
Flavor & The Menu
Food & Wine
Nation's Restaurant News
Perishable News
Pinterest

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

QSR Magazine
Restaurant Business
Savor Japan
Southern Living
Technomic
The Daily Meal
Tik Tok
Whole Foods

