



MARKON®

# TENDANCES

PRINTEMPS 2025

**LES 'CHAUSSONS'  
DE PAR LE MONDE  
OPPORTUNITÉS  
POUR LES  
DÉPANNEURS  
LES PLANTES!  
MASHUPS  
NOSTALGIQUE  
GLAM**



PRINTEMPS 2025

# LES TENDANCES EN BREF



## REMP LISSEZ-LES!

Les dumplings ou chaussons peuvent être personnalisés avec une myriade de saveurs du monde pour s'adapter à n'importe quel menu.



## LA COMMODITÉ DU COIN

Les dépanneurs ne se limitent plus à la bière et aux snacks emballés...ils gagnent du terrain dans le domaine des aliments sains.



## NOSTALGIQUE AVEC UNE TOUCHE D'EXALTATION

Les convives adorent les plats de leur enfance, surtout lorsqu'ils sont agrémentés d'une touche de glamour.



## L'ALIMENTATION VÉGÉTALE

Les légumes sont de plus en plus au centre de l'assiette, car de plus en plus de milléniaux et de la génération Z déclarent que la densité nutritionnelle est une priorité lorsqu'ils doivent choisir un restaurant.



L'aubergine masala, un plat complètement

# SAVEUR ENVELOPPÉE!

## TOILES VIERGES

Pierogis, gyozas, dim sum, samosas, empanadas, cepelinaï et wontons... ces simples raviolis portent de nombreux noms. Ces plats réconfortants et familiers peuvent être garnis de presque tous les légumes et/ou viandes, puis agrémentés de notes internationales, permettant aux chefs de faire preuve d'innovation!



- **Entrées:** Les samosas indiens sont croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Généralement garnis de pommes de terre et de légumes pour des combinaisons illimitées.
- **Soupes:** Les Xiao long bao (XLB!) sont les dumplings à soupe en vogue qui éclatent dans la bouche, tandis que les wontons jouissent d'une longue popularité en matière de soupe réconfortante.
- **Épicé:** les empanadas sont des pochettes de pâte feuilletée remplies de viande et/ou de légumes, surtout des piments, d'oignons et d'ail. On les sert avec des salsas piquantes.
- **Sucré:** Les dampfnudel (boulettes allemandes) sont préparées avec de la crème, du sucre, du beurre, de la farine et de la levure. Garnies de fraises fraîches et d'une sauce à la vanille, elles sont légères et moelleuses et peuvent être adaptées à de nombreux menus.

**LA BOUCHÉE  
PARFAITE?**

### COLLATIONS

GUACAMOLE  
AUTHENTIQUE RSS  
CÉLÉRI ET BEURRE DE  
CACAHUËTE  
BLEUETS  
CAROTTES MINIATURES  
RSS

### BOISSONS

JUS D'ORANGE RSS  
MÉLANGE POUR  
MARGARITA RSS  
LIMONADE RSS  
JUS DE LIME RSS

### SANDWICHES

LAITUE ROMAINE  
LAVÉE ET PARÉE RSS  
TOMATES MFC  
CHOU VERT RÂPÉ RSS  
OIGNONS ROUGES  
TRANCHÉS RSS

### FRUITS ET LÉGUMES

FRAISES MFC  
POMMES MFC  
MFC ORANGES MFC  
SALADE D'AGRUMES RIO  
RSS

### SAVEURS AUDACIEUSES

OIGNONS MARINÉS  
KIMCHI  
GUACAMOLE ÉPICÉ  
RSS  
AIL PELÉ RSS

### SALADES PRÊTES À MANGER

MÉLANGE BISTRO RSS  
CHOU KALE ÉMICÉ RSS  
ROMAINE ARTISAN MFC  
MÉLANGE HÉRITAGE  
RSS

Finis l'épicerie de détail!  
Qu'il s'agisse de grignoter  
ou de manger sur le pouce,  
les dépanneurs gagnent  
des parts de marché en  
tant qu'endroit où l'on peut  
satisfaire tous ses besoins  
alimentaires.

# PRATIQUE ET FRAIS

# NOSTALGIE + INDULGENCE

Les plats haut de gamme répondent à l'évolution des besoins des consommateurs tout en permettant aux restaurants d'innover. En alliant luxe et confort, les chefs peuvent créer des plats qui plaisent à divers segments tout en se faisant un nom sur un marché concurrentiel.



- Universellement appréciées, les pommes de terre peuvent être cuites au four, rôties, écrasées ou frites. Ajoutez une cuillerée de caviar salé et saumuré pour rehausser cet humble ingrédient.
- Le chou-fleur est sain et économique. Garnissez-le d'un beurre de truffe décadent pour en faire un plat d'accompagnement qui suscite l'intérêt.
- Ajoutez des morceaux de homard à ce qui est sans doute le plat réconfortant préféré des Américains, les macaronis au fromage.
- Élevez les tacos de rue traditionnels en les préparant avec du bœuf wagyu, du huitlacoche (champignons de maïs) le tout accompagné d'un consommé. Pour un maximum d'attrait visuel, ajoutez des oignons rouges marinés, du guacamole, de la coriandre fraîche, des tranches de radis, du maïs et des piments en dés.

**DÉCONTRACÉ AVEC  
DE LA CLASSE**

# LES REPAS À BASE DE PLANTES

Qu'ils soient flexitariens ou végétariens, les amateurs d'alimentation à base de fruits et légumes sont de plus en plus nombreux, ce qui fait de ce marché une opportunité d'augmenter la fréquentation dans tous les secteurs de la restauration.

## ITALIEN

ARANCINI  
PÂTES AUX LÉGUMES  
RÔTIS  
BRUSCHETTA  
CAPONATA

## MEXICAIN

TREMPETTES DE  
HARICOTS ÉTAGÉES  
TACOS DE RUE AU  
CHOU-FLEUR  
ENCHILADAS  
NACHOS

## ASIATIQUE

POTSTICKERS  
RAMEN VEGAN  
TTEOBOKKI  
CHANA MASALA

# LES TENDANCES DE L'HEURE



- L'ail des bois
- Les légumes ancestraux
- Les aliments fonctionnels
- L'approvisionnement local
- Les recettes de notre enfance modernisées
- Les kumquats
- Les cafés salés
- Les cuisines de préparation
- Profils de poivrons complexes
- Boissons sans ou avec peu d'alcool
- L'intégration de la technologie
- La durabilité
- Dîner en solo
- Les collations internationales
- Les pâtisseries du monde
- Les saveurs d'Asie du Sud-Est
- Les pikliz
- Vins orange
- Le fumage et la carbonisation

- Les salades rassasiantes
- Aliments fermentés
- Le fromage cottage
- Les courgettes
- Le ghee
- Cocktails à la coriandre
- Cuisine afro-brésilienne
- Rondelles de champignons enrobées de pâte à frire
- OLT offrant plus de valeur
- La goyave
- Menus saisonniers
- Le levain
- Textures croustillantes
- Pavlovas
- Le recyclage culinaire
- Le cacao
- Les légumes de mer
- Les ingrédients ultra épicés
- Le fruit de la passion



## 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:

Datassential  
Flavor & The Menu  
Food Business  
Foodservice Director  
Mintel  
Nation's Restaurant News  
New York Times  
Produce Bluebook

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

QSR Magazine  
Restaurant Business  
Restaurant Hospitality  
Synergy Consultants  
Taylor Farms  
Technomic  
The Kitchn  
TIK TOK

