



TENDANCES

AUTOMNE 2025

**LA CITROUILLE
ÉPICÉE ET BIEN PLUS
INGRÉDIENTS
REVALORISÉS
LE MEXIQUE
AUTHENTIQUE
SALADES
AUTOMNALES**



AUTOMNE 2025

LES TENDANCES EN BREF



L'AUTOMNE DANS L'ASSIETTE

Pommes, poires, cannelle, caramel... il n'y a pas que la citrouille au menu!



AU-DELÀ DU CHAMP À L'ASSIETTE

Les chefs réduisent le gaspillage alimentaire en réutilisant les restes, les épluchures, les peaux et pulpes.



DES CHARIOTS DE RUE À LA HAUTE GASTRONOMIE

Cette année voit l'essor des plats authentiques de la ville de Mexico.



LES BOLS DE LA RÉCOLTE

Les plats réconfortants s'étendent aux menus de salades cette saison.



POIRE ET
GINGEMBRE

CITROUILLE ET CIE

ÉLARGIR LES HORIZONS DU MENU AUTOMNAL

Chaque année, les commentateurs de tendances prédisent la fin du parfum de citrouille épicée, et chaque année, il continue de régner. Mais qui a dit que c'était le seul parfum au menu ? D'autres saveurs automnales émergentes séduisent les clients qui adoptent ce changement de saison.



- **Starbucks** a lancé la tendance, mais cela ne signifie pas pour autant qu'ils n'ont pas enrichi leur répertoire avec des offres telles que le croquant aux pacanes et le caramel apple spice.
- **Au Cheesecake Factory**, on met les notes d'agrumes uniques du yuzu dans de l'avant dans des cocktails tels que le yuzu crush et le yuzu drop (une version modernisée du classique lemon drop).
- **Tim Horton's** sert le Tmbit au cidre de pomme, un beignet miniature aux notes de pomme prononcées, tandis que Dunkin' Donuts a remis au goût du jour la Tarte aux pommes et les saveurs de guimauve dans son Latté aux Céréales au lait.
- **Boozehounds** s'internationalise avec un dessert d'automne philippin; le bibingka, un gâteau de riz à la noix de coco préparé avec du macapuno et de la crème de patate violette.

**DES SAVEURS
RÉCONFORTANTES**

CONDIMENTS

HUILES INFUSÉES À L'AIL
ET À L'OIGNON
CONFITURE DE BAIES
IMPARFAITES
KETCHUP À BASE DE
PEAUX ET DE CŒURS DE
TOMATES
VINAIGRETTE À LA
PULPE DE CÉLERI

CROUSTILLES & CRAQUELINS

PULPE DE
BETTERAVE
PELURES DE POMMES
DE TERRE
BANANES TROP
MÛRES
FEUILLES DE
CHOU KALE FRISÉ
IMPARFAITES

SAUCES

PESTO DE FEUILLES DE
CAROTTES
CHIMICHURRI
DE RACINES DE
CORIANDRE
CONSOMMÉ D'ALLIUM
CHERMOULA DE
RACINES DE PERSIL

MARINADES

ÉCORCES DE PASTÈQUE
TIGES DE BROCOLI
CŒURS DE CHOU
TOMATES VERTES

SIROPS SIMPLES

ÉCORCES D'AGRUMES
FRONDES DE FENOUIL
TIGES DE BASILIC ET
DE MENTHE
PELURES DE
CONCOMBRE

POUDRES

BAIES IMPARFAITES
FLEURS DE POIS
PAPILLON
PULPE DE JUS
D'ANANAS
ÉPLUCHURES DE
BETTERAVE

Dans le secteur de la
restauration actuel, chaque
dollar compte. Maximiser
et utiliser les ingrédients de
manière transversale peut
donc transformer les déchets
en revenus.

MIEUX CONSOMMER POUR ÉCONOMISER

LES SAVEURS DE MEXICO CITY

LA CUISINE MEXICAINE AU-DELÀ DU STYLE TEX-MEX FAMILIER

Les chefs et les gourmets se tournent vers les saveurs authentiques de la capitale mexicaine, où se mêlent les saveurs régionales du pays. Les recettes anciennes inspirent les menus modernes, attirant des amateurs du monde entier.



- Les chefs gastronomiques embrassent la tendance hi-low en réinterprétant des plats de rue, tels que les albondigas, les elotes et les chiles rellenos.
- Les tlacoyos, tlayudas et huraches à base de masa de maïs bleu sont garnis d'ingrédients tels que des haricots noirs, des champignons, des nopales, des courgettes, des radis et une variété de salsas relevées au piment.
- Des tamales sophistiqués sont enveloppés dans des feuilles de bananier et de hoja santa, puis garnis de riches sauces mole, de huitlachoche funky, de jicama croquant et de guacamole onctueux.
- Les desserts sortent des sentiers battus, utilisant des fruits locaux tels que la goyave, le tamarin, les chérimoles, les sapotes, les tejocotes et les figues de Barbarie.
- Le mezcal règne en maître sur les cartes des cocktails, en particulier la margarita al pastor très tendance, aux saveurs d'ananas et de piment serrano.

**URBAIN &
AUTHENTIQUE**

RÉCOLTES SAINES

L'AUTOMNE À L'HONNEUR

Les salades d'automne mettent en valeur les meilleurs produits de la saison, des pommes croquantes et des poires juteuses aux légumes-racines rôtis aux couleurs vives et aux légumes verts copieux. Combinez des ingrédients robustes aux saveurs terreuses pour créer des bols de saison qui font saliver les convives.

FEUILLUS VERTS

CHOU KALE FRISÉ RSS
MÉLANGE CROQUANT
RSS
MÉLANGE BEURRE RSS
ROMAINE ARTISAN MFC

FRUITS & LÉGUMES

COURGES D'HIVER
CHAMPIGNONS
CHOUX DE
BRUXELLES
FIGES

GARNITURES

POIS CHICHES
GRAINES RÔTIES
CROÛTONS DE PAIN
DE MAÏS
ARILLES DE GRENADE

LES TENDANCES DE L'HEURE



- Restauration expérientielle
- Recettes destinées aux réseaux sociaux
- Salades géantes
- Chou Hispi
- Musubi
- Bars à apéritif
- Pain au levain
- Plats à emporter de haute qualité
- Adaptogènes
- Gourmandise
- Pizza à l'oignon français
- Boissons enrichies en protéines
- Croquant
- Confiseries au miso
- Portions Ozempic
- L'Adulthood « Kidulting »
- Piments Aji amarillo
- Châtaigne + agrumes
- Cocktails au mezcal
- Notes florales

- Feuilles de tomate
- Saveurs acidulées
- Cuisine amérindienne
- Combinaisons sucrées-épicées
- Boissons inspirées des célébrités
- Food trucks avec service aux tables
- Pistou (pesto sans noix)
- Thés au gingembre
- Snacks rétro
- Condiments au citron confit
- Adobo
- Citrouille + piments forts
- Citron noir
- Petits menus
- Pizzas bao
- Condiments asiatiques
- Baies de sureau
- Réduire le gaspillage alimentaire grâce à l'IA



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
Eater
Flavor & The Menu
Foodservice Director
Friday Feed
Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief

Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
The New York Times

