



# 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 épicee, 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**



# MIEUX CONSOMMER POUR ÉCONOMISER

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.

# 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 huitlachoché 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  
FIGUES

### 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'Adulescence « 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](http://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

