



TENDANCES

ÉTÉ 2024

L'AVOCAT DANS DES
LIEUX INATTENDUS
ÉTÉ TROPICAL
CHAUD! CHAUD!
CHAUD!
RENNERSER LE THÉ

ÉTÉ 2024

LES TENDANCES EN BREF



TOASTS À L'AVOCAT ET BIEN PLUS!

L'avocat prend d'assaut toutes les sections du menu!



VAGUE DE CHALEUR TROPICALE

Proposez des saveurs des îles pour rafraîchir votre été!



SAVEURS CALIENTE

Vos convives réclament du piquant!



LE THÉ TENDANCE GLOBALE

Fruits infusés, mélanges d'épices complexes et variétés du monde - les clients explorent des nouvelles combinaisons excitantes!



LA MOUSSE D'AVOCAT CRÉMEUSE EST LA BASE PARFAITE POUR DES AMUSE-GUEULES SIMPLES AU SAUMON FUMÉ.

ON CRAQUE POUR L'AVOCAT:

SERVEZ-LE DE FAÇON NOUVELLE ET INNOVANTE

La mode des toasts à l'avocat a tracé la voie à tout ce qui est fait avec cet ingrédient riche en nutriments, y compris les pains cuits au four, les frites croustillantes, les crêpes, les smoothies... et même les gâteaux au fromage et les crèmes glacées!



- Faible en glucides et compatible avec le régime alimentaire céto, le pain à l'avocat est facile à préparer et peut être servi comme pain rapide pour le petit-déjeuner, comme sandwich roulé coloré ou comme pain plat pour tremper dans des trempettes internationales comme le houmous et le baba ghanouj.
- Les frites d'avocat enrobées de pâte à frire et frites combinent des textures croustillantes et crémeuses pour un maximum d'appétence. Leur saveur neutre les rend parfaites pour une large gamme de sauces à tremper comme la sauce chili croustillant épicé, ranch ou au fromage bleu.
- Les protéines et les graisses saines ont la cote auprès des adeptes de bien-être. Augmentez-en la quantité dans les smoothies et les milk-shakes avec des morceaux d'avocat, des bananes, des épinards, du chou frisé, des bleuets, du beurre d'arachides et du miel.
- La texture crémeuse et le léger goût de noisette de l'avocat en font un ingrédient idéal pour les desserts onctueux tels que les gâteaux au fromage et les crèmes glacées, en particulier lorsqu'il est associé à du jus de citron vert, de la menthe fraîche ou du melon de miel!

UN ÉTÉ TOUT DE VERT!

SALSAS

Oubliez les salsas à base de tomates et proposez des versions sucrées et épicées à base d'ananas, de kiwis dorés, de kumquats, d'avocats et de melons miel, le tout agrémenté de piments forts, de jus lime frais et d'une bonne dose de coriandre.

LE BRUNCH

Empilez des bananes caramélisées, de la purée de mûres et des melons cantaloup coupés en petits cubes sur vos favoris du petit-déjeuner comme les crêpes, les gaufres, les céréales chaudes et le pain doré.

BOISSONS

Offrez à vos clients des vacances dans un verre avec des saveurs et des textures exotiques, notamment de la pulpe de fruit de la passion, des litchis, des bébé kiwis, des melons cornus et de la purée de melon d'eau.

KEBABS

Infusez des saveurs tropicales dans les brochettes de viande et de légumes grâce à des marinades aux agrumes, au lait de coco ou à la coriandre. Servez-les avec des sauces fruitées à base de mangues, de framboises et de sapotes mamey.

BOLS

Qu'ils soient d'çaï, de riz sucré ou aux flocons d'avoine, les ingrédients comme les bleuets, le fruit du dragon, la papaye et la goyave ajoutent de la texture, de la couleur et des nutriments.

DESSERTS

Pensez aux crèmes pâtisseries à la noix de coco, aux crêpes au pandan et aux gâteaux au fromage piña colada, garnis ou non de fraises, de fruits de la passion, de caramboles et de pamplemousses roses éclatants.

LA FIÈVRE DES ÎLES

Mettez en valeur les fruits et légumes tropicaux tout l'été.

LES CONDIMENTS EN FEU!

Miel piquant, sriracha, gochujang, harissa, assaisonnements jerk et chili croustillant... Vos clients ont envie de relever leurs plats préférés avec des sauces épicées. Jetez un coup d'œil pour savoir comment les restaurants adoptent cette tendance? Ici >>>>



- **Qdoba** sert un bol de poulet sucré et épicé au Cholula accompagné de riz à la lime, de haricots noirs, de pico de gallo frais, de crème sûre et de fromage cotija.
- **Le Parish, à Tucson, en Arizona**, donne rehausse son sandwich : Carolina pulled pork pibil avec de l'aïoli au habanero et une salade de papaye rafraîchissante.
- **Le Cactus Club**, au Canada, met en œuvre des saveurs ardentes dans plusieurs plats de poulet, dont le Nashville hot, un mini-sandwich au poulet avec de la mayo sambal, des ailes de style louisianais et des wraps de laitue avec une sauce sichuanaise ET du gochujang.
- **Buffalo Wild Wings** enrobe ses ailes (de poulet et de chou-fleur) d'une sauce pimentée au Carolina Reaper. Elles sont accompagnées de carottes et de céleri croquants et servies avec des vinaigrettes crémeuses froides comme la ranch, fromage bleu et à la crème.
- **Noodles & Company** augmente l'appétence pour ses nouilles coréennes au bœuf avec une sauce barbecue au gochujang, puis les garnit d'oignons verts, de coriandre, de concombres et de chou pour équilibrer le tout

**REPOUSSER LES LIMITES
AVEC DES SAUCES ÉPICÉES
DU MONDE!**

L'HEURE DU THÉ!

La génération Z montre la voie en se passionnant pour une grande variété de boissons, en particulier les thés aux saveurs audacieuses.

LE BUBBLE TEA

BOBA ÉCLATANTS
LAIT ET SUCRE BRUN
THAI
TARO
HARICOT ROUGE

THÉS BIEN-ÊTRE

YUZU CAMOMILLE GLACÉ
INFUSÉ À L'AZOTE
KOMBUCHA
INFUSÉ À FROID
MATCHA

THÉS ALCOOLISÉS

THÉ BLANC ET PASTÈQUE
HIBISCUS & FRAMBOISE
ROOIBOS & PÊCHE
POIS PAILLON
JASMIN & MÛRE



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Pains à l'avocat
- Pâturage ciblé
- Des saveurs amusantes
- Dîner en plein air
- Menus 'mocktails'
- Crèmes glacées à croquer
- Champignons Pleurotes 'King Oyster'
- Pommes de terre rissolées sophistiquées
- Barres d'écoute de vinyles
- Mangue salée
- La vente au détail de produits de restaurants
- Haricots au beurre
- Flocons d'algues ou 'bacon' de mer
- Grands plats à partager
- Manger aventureux
- Le Pitaya
- Salades de chou non traditionnelles
- Solutions de main d'oeuvre

- Gâteaux à brûler
- Jeons (ou crêpes) de pommes de terre
- Boîtes à emporter réutilisables
- Chawanmushi (cossetarde vapeur japonaise)
- Jus de yuzu
- Menus en papier
- Fruits de mer + agrumes
- Cuisine bolivienne
- Le café germé
- Clients sobres et curieux
- La cardamome
- Restaurants certifiés verts
- Confiture d'oignons
- Limes-caviar australiennes
- L'intelligence Artificielle
- Les vins naturels
- Le caviar
- Limoncello
- Groseilles à maquereau



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:

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.

PLATE Magazine
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Technomic
The Daily Meal

