



TENDANCES

AUTOMNE 2024

LES FAVORIS DE
L'ACTION DE GRÂCE
VIVE LES
CROQUETTES!
"NOUV'OSTALGIE"
LES
'STEAKHOUSES'
MODERNES



AUTOMNE 2024

LES TENDANCES EN BREF



C'EST LA FÊTE!

Les chefs se préparent à faire la transition à des plats d'automne plus copieux, y compris des plats réconfortants pour les occasions spéciales.



LA PATATE À LA UNE

Connue et appréciée dans presque toutes les cuisines du monde, l'humble pomme de terre est un vecteur idéal pour

KITS À LUNCH? POCHETTES CHAUDES?



Les chefs milléniaux et de la génération Z s'inspirent de leurs anciens snacks favoris pour en créer de nouveaux surprenants.



LE STEAKHOUSE RÉINVENTÉ

Ces piliers de la gastronomie américaine ajoutent des saveurs internationales et des coupes de viande différentes pour répondre aux attentes des clients modernes.



LES POMMES DE TERRE FAMILIÈRES UTILISÉES
POUR PRÉSENTER DE NOUVELLES SAVEURS.

DE DÉLICIEUSES CÉLÉBRATIONS:

LANCEMENT DES OFFRES SPÉCIALES D'AUTOMNE

Bien que les traditions puissent rester les mêmes année après année, les menus, eux, ne doivent pas l'être ! Offrez à vos invités des recettes authentiques préparées avec les ingrédients de saison Markon First Crop (MFC), Ready-Set-Serve (RSS) et Markon Essentials (ESS) — auxquels vous ajouterez votre touche personnelle!

Jetez un coup d'œil ! >>>>



- **Fruits:** Pommes MFC, Poires MFC, Raisins verts et rouges sans pépins MFC, Tomates MFC, mûres, myrtilles, framboises, figues, coings, grenades, canneberges et kakis.
- **Légumes:** Haricots verts parés RSS, Moitiés de choux de Bruxelles RSS, Céleri en dés RSS, Brocolis RSS, Fleurons de brocoli & chou-fleur RSS, Oignons RSS, Fenouil MFC, Poireaux parés MFC, Carottes MFC, Champignons MFC, Pommes de terre MFC, citrouilles, courges d'hiver, panais, navets et chou-rave.
- **Laitues & Feuilles:** Romaine Artisan MFC, Mélange de laitues Beurre Bistro RSS, Mélange croquant Harvest Crisp RSS, Mélange Héritage RSS, Chou kale émincé RSS, Chou cavalier haché RSS, Épinards triple lavés RSS et Roquette sauvage RSS.
- **Herbes:** Sauge MFC, Thym MFC, Romarin MFC, Marjolaine MFC, Origan MFC et Sarriette MFC.

L'AUTOMNE EST ARRIVÉ!

MÉDITERRANÉENNE

Les pommes de terre Hasselback (ou en accordéon) à la grecque avec citron & tzatziki

La salade niçoise de pommes de terre avec câpres & olives

Une purée croate de pommes de terre avec des oignons doux & du chou cavalier

ASIATIQUE

Des 'hashbrowns' au chili croustillant

Des œufs bénédicte aux pommes de terre et gochujang

Des patates douces japonaises au four avec du furikake

MOYEN-ORIENT

Une shakshouka avec des pommes de terre en dés & œufs

Des frites gauffrées enrobées de za'atar

Une purée de pommes de terre à l'ail et shawarma

AFRICAINNE

Pommes de terre 'Hasselback' au harissa marocain

Quartiers de pommes de terre épicés au suya

Pommes de terre dans un bouillon infusé à la tomate et au berbére

EUROPÉENNE

Des latkes (crêpes) de pommes de terre & pommes rôties

Des dumplings de pommes de terre avec aïelles

Une salade de pommes de terre aux graines de carvi

AMÉRIQUE LATINE

Tortilla espagnole aux pommes de terre avec sauce chimichurri

Pommes de terre écrasées croustillantes avec salsa macha

Pommes de terre cubaines Mojo Viejo

SAISON DE LA POMME DE TERRE

La bien-aimée pomme de terre est une base idéale pour introduire des saveurs du monde excitantes.

“NOUV”OSTALGIE

Ce qui est ancien redevient nouveau. Les Milléniaux et la Génération Z réinventent les plats populaires de la fin des années 80 et 90, les portant à un niveau supérieur tout en conservant les ingrédients rétro de base pour des sensations chaleureuses et nostalgiques.



- **Entrées et apéritifs:** Les amuse-bouche à tenir à la main, comme les pelures de pommes de terre garnies, peuvent être modernisés avec des pommes de terre en tranches épaisses, des fromages artisanaux, du porc effiloché, du guacamole et une bonne dose d'oignons verts poivrés.
- **Salades:** La salade César était la reine des salades dans les années 90, et a mené aux versions alternatives d'aujourd'hui qui utilisent différentes feuilles (comme le chou kale et la laitue beurre) et des garnitures telles que des pois chiches rôtis, des avocats tranchés, des croûtons de pain de maïs et des œufs mollets.
- **Plats principaux:** Les casseroles étaient aux années 80 ce que les bols repas sont aujourd'hui. Les chefs inspirés réinventent des recettes comme la casserole d'enchiladas au poulet, la casserole de haricots verts et le pot pie de dinde en y incorporant plus de légumes, des fromages de meilleure qualité, des viandes améliorées et des herbes fraîches.
- **Accompagnements:** Les tater tots croustillants reviennent en force, mais en versions plus saines, en les cuisant au four plutôt qu'en les faisant frire, et/ou en remplaçant les pommes de terre par le mélange créations chou-fleur RSS.
- **Desserts:** Les friandises de Rice Krispies et les Pop Tarts maison feuilletés et remplis de vrais fruits (pensez aux mûres, bleuets, framboises, fraises MFC, pommes MFC et poires MFC) sont des répliques amusantes de souvenirs d'enfance réconfortants.

**MODERNISEZ VOS PLATS
PRÉFÉRÉS DES ANNÉES
80 & 90**

AU-DELÀ DES STEAKHOUSES CLASSIQUES

Les restaurants de viande s'inspirent des tendances mondiales, proposant des coupes moins connues et intégrant des concepts modernes comme la cuisine "nose-to-tail" (du museau à la queue) et des saveurs globales sous forme de sauces, d'épices et d'accompagnements de légumes originaux.

COUPES ALTERNATIVES

Côtelettes d'agneau
Queues de bœuf
Côtelettes de porc Kurobuta
Bavette
Joues de bœuf

SAVEURS DU MONDE

Furikake
Airelles
Sauce bulgogi
Épices au cacao épicé
Mole mexicain

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre fondantes
Champignons asiatiques
Brocolini
Poireaux frits
Échalotes rôties



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Margaritas à la poire
- Chili à la citrouille
- Glaces de viande aux baies
- Dumplings cacio e pepe
- Fruits Tanghulu (enrobés de sucre)
- Porc & haricots sophistiqués
- Toast de pommes de terre râpées
- Les fermes verticales
- Les 'Texas toast'
- Salades-collations
- Eau pétillante au houblon
- Les arancini façon maïs de rue
- Le fromage cottage
- La cuisine "fin-to-tail" (bouche à la queue)
- Les déjeuners turcs
- Le guacamole personnalisé
- Les cocktails zéro déchet
- Curry de poulet populaire
- Les saveurs régionales américaines

- Les miel (encore plus) épicé
- Les garnitures florales d'automne
- Le pudding à la banane revisité
- Les pommes de terre coréennes torsadées
- Les vins naturels
- Les salades de carottes crues
- Les sodas "dirty"
- Les bols grecs
- Salep
- Cornichons au chamoy
- Les mashups extrêmes
- La fusion réconfortante
- La nourriture mignonne
- Durabilité saisonnière
- Arôme de flocons d'aubépine
- Ingrédients "de la terre au verre"
- Les frites panées
- Les pawpaws (asiminiers)



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
Foodservice Director
MIntel
Nation's Restaurant News
New York Times
Perishable News
Pinterest

TENDANCES

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

Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Star Chefs
Taste
Technomic
TIK TOK

