NUMÉRO 4, 2022 // GFS.CA

Tour de table

LE MEILLEUR AMI DES ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE? **LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE.**

Développez votre menu à base végétale

Gordon® SERVICE ALIMENTAIRE

IMPOSSIBLE™

FAIT À BASE DE PLANTES POUR CEUX QUI AIMENT LA VIANDE

nouveau

IMPOSSIBLE™ SAUCISSE À BASE DE PLANTES

Voici l'Impossible™ Saucisse À Base De Plantes. Le goût réconfortant de la saucisse, à base de plantes. Pré-assaisonnée, pré-cuite et parfaite pour le déjeuner — ou à n'importe quel moment de la journée.

- 6 g de protéines
- 0 mg de cholestérol
- 2.5 g de gras saturés

(par portion de 45 g)

Code GFS: 1441667

IMPOSSIBLE™ BURGER À BASE DE PLANTES

- 17 g de protéines
- 0m g de cholestérol
- 5 g de gras saturés

(par portion de 100 g)

Code GFS (emballage de 2.27 kg): 1395718
Code GFS (10 galettes x 113 g): 1397009

MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Comparativement à la viande animale, les produits Impossible™:

- Utilisent moins de terres
- Utilisent moins d'eau
- Entraînent moins d'émissions de gaz à effet de serre

Pour plus d'informations, contactez votre représentant de Service alimentaire Gordon !

Dans ce numéro

4 Développez votre menu à base végétale
Faites-en plus qu'une tendance avec des options appétissantes et accessibles.

7 Le meilleur ami des aliments d'origine végétale? La créativité culinaire.
Des plats savoureux et inspirés par des chefs sont la clé de l'engouement pour les aliments d'origine végétale.

10 Se connecter à l'expérience du client
La tournée des tendances culinaires à Chicago montre que les clients remarquent bien plus d'un restaurant que la nourriture et les saveurs.

RECETTES VEDETTES

12 Tlayuda à la mode de Oaxaca

13 Betteraves glacées à la grenade avec moutabel

14 Pâté aux champignons

Restez connectés à Service alimentaire Gordon®

gfs.ca/idees

Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÈNEMENTS À VENIR

OCTOBRE

01 Journée internationale du café
Faites-le régulier. Faites-en un double double. Célébrez le café tout simplement. Peut-être avec des beignes en accompagnement.

09 Journée internationale de la bière et de la pizza
Concoctez des promotions pour tirer le meilleur parti des bières et des pizzas proposées sur votre menu.

10 Action de grâce
Allégez la charge de travail des gens en leur proposant de la dinde ou des accompagnements qu'ils peuvent réchauffer et servir à la maison.

20 Journée internationale des cuisiniers
Des aliments sains? Des plats créatifs? Des tartes délicieuses? Mettez en vedette ce que votre chef fait de mieux.

31 Halloween
Ajoutez une ambiance festive en inventant votre propre planche de charcuterie à base de bonbons d'Halloween.

NOVEMBRE

01 Journée mondiale du véganisme
Comblez tous les appétits en mettant en lumière vos plus délicieux plats à base végétale.

11 Jour du Souvenir
Pendant toute la semaine, rendez hommage à ceux et celles qui ont servi en leur offrant des plats principaux à prix réduit ou gratuits d'un menu spécial.

21 Journée des bas dépareillés
Mélangez les choses en encourageant les clients à porter des bas dépareillés pour obtenir une réduction.

DÉCEMBRE

01 Faites une liste, vérifiez-la deux fois
Passez vos commandes et fixez vos offres avant le début de la période très achalandée.

09 Collecte de jouets pour les enfants
Offrez une entrée gratuite aux clients qui apportent un jouet pouvant être donné à un organisme de bienfaisance.

16 Journée du chandail affreux
Organisez une journée où le personnel et les clients porteront des chandails affreux à thématique des Fêtes. Faites-en un «vestival».

31 Portez un toast
Aidez vos clients à célébrer le Nouvel An avec des cocktails à emporter et des amuse-gueules festifs.

125

SERVICE ALIMENTAIRE GORDON 1897 ICI POUR DE BON

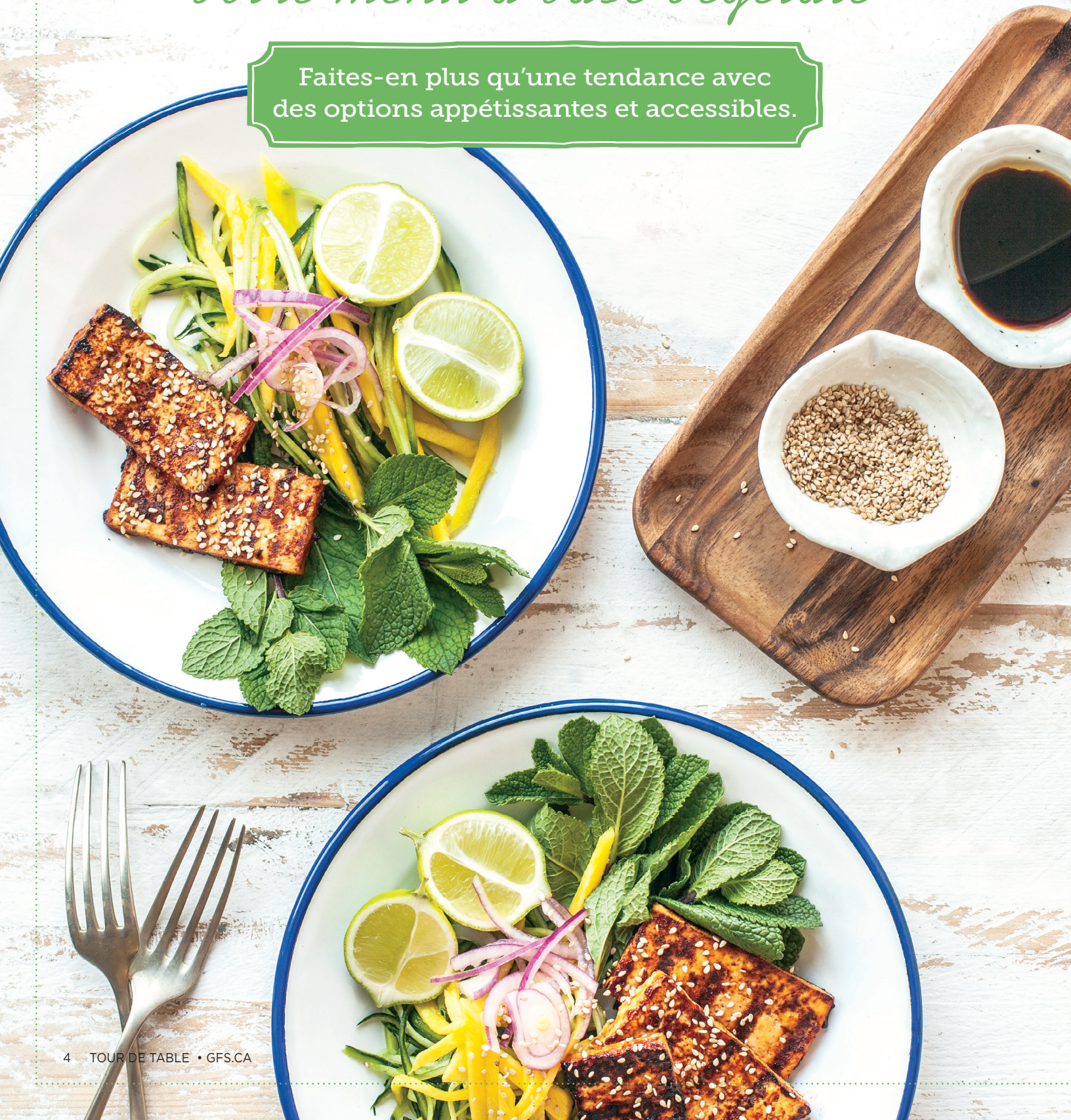
ICI POUR LES SALONS

Service alimentaire Gordon® est là pour mettre en relation les professionnels de la restauration à un niveau personnel. Nos salons, qui ont lieu depuis 1972, sont une invitation ouverte à présenter ce que nous avons de meilleur tout en regardant vers l'avenir. Nous sommes là pour les salons.

Visitez gfs.ca pour connaître les dates et les lieux des prochains salons.

DÉVELOPPEZ
votre menu à base végétale

Faites-en plus qu'une tendance avec des options appétissantes et accessibles.



Vous vous souvenez des gangsters originaux des années 1980, Boca Burgers et Gardenburger? Grâce à la science de l'alimentation du 21e siècle, les aliments d'origine végétale ont parcouru beaucoup de chemin, et ils sont là pour de bon.

Les restaurateurs d'aujourd'hui pensent bien au-delà du petit pain. Avec des aliments d'origine végétale qui ont l'apparence et le goût du bœuf, de la volaille, des fruits de mer, des œufs, du lait, etc., le défi consiste à trouver comment les ajouter au menu et amener la clientèle à les adopter.

Les experts de Service alimentaire Gordon® nous expliquent pourquoi il est judicieux de proposer des options à base végétale et comment vous pouvez les mettre de l'avant.

L'importance des mentions sur le menu

Les plats végétariens, les lundis sans viande et l'alimentation consciente ont changé le paysage des menus. Malgré cela, les mentions «végétalien» ou «végétarien» font peur à de nombreux consommateurs. Comme pour toutes les parties du menu, l'authenticité fonctionne, selon la spécialiste de produits Maria Dalziel, basée à Vancouver.

«Les végétariens et les végétaliens sont à l'avant-plan de l'industrie des aliments d'origine végétale, mais ces aliments sont également une porte d'entrée vers un mode de vie plus sain pour les autres consommateurs, explique-t-elle. Ces derniers recherchent la variété et des moyens d'ajouter des repas plus intéressants à leur alimentation.»

Elle suggère, par exemple, aux exploitants de remplacer une protéine d'origine végétale par du tofu. Les plats à base de protéines alternatives seront appréciés s'ils sont appétissants et accessibles.

«Un même menu peut comporter des burgers, des boissons et des fromages à base végétale ainsi que des options de viande standard, et ils peuvent se compléter», précise Maria Dalziel.

Santé et attrait social

Le succès des plats à base végétale dépendra de la façon dont ils sont décrits et dont les serveurs sont formés pour en parler, explique le spécialiste culinaire de Montréal Paul-André Miron Piché.

«Les exploitants peuvent prendre des risques et proposer un ou deux plats à base végétale sur le menu afin de donner aux gens la chance d'y goûter et de voir leur réaction, explique-t-il. Faites en sorte que ce soit beau et photogénique pour que ça ait l'air attrayant aux yeux de la jeune génération.»

Donner le choix aux clients est essentiel, souligne Maria Dalziel. «Nous encourageons les exploitants à proposer sur le menu leur plat principal avec toutes les protéines et options en tant qu'ajouts. Il ne s'agit pas de choisir un plat végétalien ou un plat composé principalement de viande, mais de donner aux clients la possibilité de choisir un plat à base végétale, et les menus à la carte encouragent des dépenses totales plus élevées.»

Lorsque les consommateurs se sentent bien de choisir des aliments d'origine végétale, les restaurants peuvent renforcer leurs messages sur l'utilisation de produits jetables ou d'emballages à emporter respectueux de l'environnement. La combinaison d'une alimentation à base végétale et d'un emballage réfléchi améliore l'expérience dans son ensemble.

Un grand nombre des principales tendances du secteur de la restauration sont directement ou indirectement liées à la durabilité et aux produits d'origine végétale. Maria Dalziel et Paul-André Miron Piché sont d'accord pour dire que l'association des messages est une occasion d'affaires.

«Les aliments d'origine végétale et la durabilité des emballages vont bien ensemble, et cela montre un certain caractère quand une entreprise propose les deux», fait remarquer Paul-André Miron Piché.

Attention aux limites

Entre les repas végétariens et les aliments à base végétale, le public cible est vaste, mais pas illimité.

Malgré toutes les prévisions de tendances, Maria Dalziel prévient que certaines personnes pourraient être rebutées parce que les aliments d'origine végétale sont transformés et ne sont souvent pas des options à faible teneur en calories.

«Les gens peuvent être assez divisés même lorsqu'il s'agit de bœuf – certains veulent que l'animal soit nourri au fourrage, d'autres veulent qu'il soit nourri aux grains, explique-t-elle. Il y a des gens qui ne verront pas d'inconvénient à ce que les aliments d'origine végétale soient créés en laboratoire ou transformés, mais d'autres préféreront les légumes ou les salades à base de végétaux naturels.»

Il n'est pas nécessaire de s'en tenir aux burgers, au poulet ou aux fruits de mer d'origine végétale. Pensez au-delà des protéines. Le spécialiste culinaire Bill Barker, basé dans l'Illinois, donne l'exemple d'un croissant fait avec du substitut d'œuf Zero Egg et qui est le meilleur qu'il ait jamais goûté. Il existe également des boissons végétales qui peuvent être utilisées dans les sauces ou les assaisonnements.

Autre suggestion : évitez les mentions de prix ou les noms de marque.

«Les gens n'aiment pas l'idée de payer le prix de restaurant pour des légumes, souligne Matt Dummar, spécialiste culinaire au Texas. Faites-en donc un plat spécial, préparé et présenté de manière réfléchie, avec des saveurs que les gens ne peuvent pas préparer chez eux.»

Et, à moins que vos clients ne s'attendent à un nom de marque, faites simplement référence aux produits d'origine végétale au lieu de «Beyond» ou «Impossible», ajoute-t-il. «Au fur et à mesure que de nouveaux produits sont mis sur le marché, vous pourriez en trouver un que vous préférez et il sera alors difficile de faire le changement.»

FAIT AVEC DES INGRÉDIENTS DE SOURCE VÉGÉTALE

VÉGÉBURGER GARDENBURGER* L'ORIGINAL

Portions suggérées

VÉGÉBURGER MORNINGSTAR FARMS* HARICOTS NOIRS ÉPICÉS

VÉGÉBURGER GARDENBURGER* MALIBU

Morning Star FARMS*

Gardenburger*

PRODUIT	CODE DU FOURNISSEUR	FORMAT / QTÉ (POIDS UNITAIRE)	NUMÉRO D'ARTICLE
VÉGÉBURGER GARDENBURGER* L'ORIGINAL	6410079193	4 x 12 (96 g)	1214188
VÉGÉBURGER GARDENBURGER* MALIBU (VÉGÉTALIEN)	6410073192	4 x 12 (91 g)	1201995
VÉGÉBURGER MORNINGSTAR FARMS* HARICOTS NOIRS ÉPICÉS	6410073133	4 x 12 (93 g)	1201996

FAITS DE *vrais* INGRÉDIENTS À BASE VÉGÉTALE. *Vraiment* SAVOUREUX.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :
Courriel : info.outofhomecanada@kellogg.com
En ligne : kelloggsoutofhome.ca

* © 2022, marque de commerce de Kellogg Company utilisée sous licence par Kellogg Canada Inc.

Des plats savoureux et inspirés par des chefs sont la clé de l'engouement pour les aliments d'origine végétale.

Le meilleur ami des aliments d'origine végétale? ***La créativité culinaire.***

Les restaurateurs à la recherche d'une cuisine en pleine expansion ne doivent pas chercher plus loin que les aliments d'origine végétale.

Une enquête du Food Institute a montré que 40 % des consommateurs interrogés en mars 2022 ont acheté des protéines et/ou des substituts laitiers d'origine végétale au cours des six derniers mois, la santé étant citée comme le facteur de motivation.

Parmi ces personnes, la moitié a déclaré qu'il était important que les restaurants proposent des plats à base végétale, mais seulement 20 % d'entre elles choisissent ces options au restaurant. Cela suggère un potentiel de croissance et rappelle aux exploitants qu'ils doivent renforcer l'attrait des plats à base végétale, selon Maria Dalziel, spécialiste de produits de Service alimentaire Gordon® à Vancouver.

Trouver un public cible

«Je pense qu'il s'agit d'offrir des choix, déclare Maria Dalziel. Les gens vont sauter sur un menu qui est flexible et qui leur permet de personnaliser le plat qu'ils veulent manger.»

L'un des moyens d'y parvenir, dit-elle, est de se tourner vers les légumes en les mettant en valeur.

«J'ai travaillé avec des restaurants pour les aider à créer leurs propres versions de plats végétaliens et végétariens qui ne sont pas créés dans un laboratoire ou fortement transformés, explique-t-elle. Par exemple, le radis pastèque compressé peut simuler le thon dans un bol poké.»

Les côtes de maïs sont une autre de ses créations. Il suffit de couper un épi de maïs en huit, puis de le faire mariner et griller de la même manière qu'un carré de côtes. Le résultat est une

LAISSER PLUS DE PLACE AUX ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

«D'origine végétale» peut impliquer une création en laboratoire. Le Culinary Institute of America suggère une définition pour le concept «axé sur les aliments d'origine végétale» [traduction libre] :

«Un style de cuisine et d'alimentation qui met en valeur et célèbre, sans s'y limiter, les aliments d'origine végétale, notamment les fruits et légumes, les grains entiers, les haricots, les légumineuses, les aliments à base de soya, les noix et graines, les huiles végétales, et les herbes et épices. Ce style reflète des principes de santé et de durabilité fondés sur des données probantes.»

SUR LE TERRAIN

Nous avons demandé à nos experts de nous donner leur opinion sur les aliments d'origine végétale. Voici ce qu'ils ont dit :

COMMENCEZ SIMPLEMENT PAR UN TEST

Les exploitants doivent être à l'écoute de leurs clients et leur marché. Il est facile de tester des menus comportant des aliments d'origine végétale en les gardant simples. Proposez une ou deux idées vraiment géniales et observez leur rendement. Vous n'avez pas toujours besoin d'une section entière de menu.

DARREN LEXA
SPÉCIALISTE CULINAIRE

DONNEZ LE CHOIX AUX CONSOMMATEURS

Proposez un plat principal avec des protéines et d'autres options en tant qu'ajouts sur le menu. Il ne s'agit pas de choisir un plat végétalien ou un plat composé principalement de viande, mais de donner aux clients la possibilité de choisir un plat à base végétale, et les menus à la carte encouragent des dépenses totales plus élevées.

MARIA DALZIEL
SPÉCIALISTE DE PRODUITS

AJOUTEZ DE LA SAVEUR ET UN ATTRAIT VISUEL À L'ASSIETTE

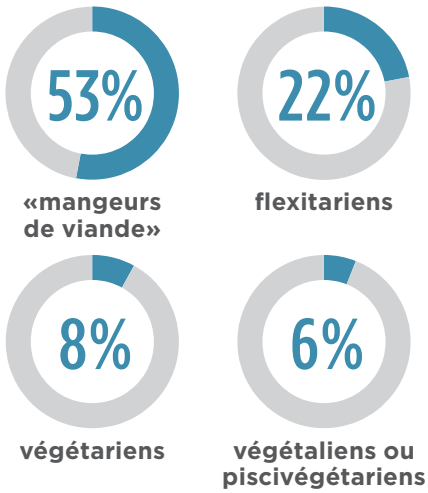
Les produits d'origine végétale sont sains, mais pas nécessairement savoureux. Il est donc important de donner de la saveur à vos plats. La clé du succès est d'ajouter de la valeur et de présenter les produits d'origine végétale de manière attrayante.

STÈPHANE RENAUD
SPÉCIALISTE CULINAIRE

sensation en bouche et une texture similaires pour un produit composé uniquement de légumes assaisonnés.

Le rapport Plant-Forward by the Numbers, réalisé en 2021 par Datassential et le Culinary Institute of America, conseille aux exploitants de voir au-delà des burgers sans viande et des substituts de viande, et de considérer l'alimentation à base végétale comme un segment en plein essor et d'envisager les créations inspirées par les chefs.

Voici quelques conclusions du rapport concernant les consommateurs :



Ce qu'il faut retenir :
les consommateurs qui réduisent leur consommation de viande sont plus susceptibles de se situer dans la catégorie intermédiaire du flexitarisme que de choisir une alimentation végétarienne ou végétalienne.

Les ingrédients ont un potentiel de croissance

Matt Dummar, spécialiste culinaire basé au Texas, suggère d'utiliser des filets de poulet ou des fruits de mer d'origine végétale dans un taco ou une salade.

«Cela va bien au-delà des galettes de burgers sans viande... Les garnitures de pizzas d'origine végétale ont le vent en poupe, et je ne parle pas de la pizza végétalienne, mais de l'utilisation d'une saucisse ou d'un pepperoni d'origine végétale comme ingrédient, déclare-t-il. Aussi des plats de pâtes, avec des crevettes et des saucisses d'origine végétale.»

Les ingrédients sont un moyen d'ajouter des options culinaires à base végétale, ajoute Maria Dalziel.

«Il semble que l'on se concentre beaucoup sur les produits de cuisson. Par exemple, les substituts d'œufs et de beurre dans les pâtisseries, ainsi que de yogourt, explique-t-elle. Le secteur des boissons végétales est en plein essor, avec les boissons d'avoine, de coco et de soya. Je viens d'apprendre l'existence d'une boisson de pomme de terre. Je ne la jugerai pas avant de l'avoir essayée.»

Pour accroître l'acceptation des plats à base végétale, Maria Dalziel affirme qu'il n'est pas nécessaire de mentionner les aliments végétaliens ou végétariens. Elle donne en exemple MeeT, un restaurant de Vancouver qui a ajouté des «calmars» de champignons à son menu.

«Il s'agit simplement de champignons enrobés de pâte et frits, mais d'une manière qui imite les calmars, explique-t-elle. Les gens aiment la saveur et la texture, et non le fait qu'il s'agisse d'ingrédients d'origine végétale.»

Les jeunes ont une préférence pour les produits d'origine végétale

Selon Matt Dummar, il est difficile de changer les habitudes alimentaires des consommateurs plus âgés. C'est pourquoi les ingrédients sont une porte d'entrée vers la réussite.

Le véritable potentiel de croissance des produits d'origine végétale est du côté des consommateurs jeunes et soucieux de leur santé. Une enquête YPulse de 2021 a révélé que 47 % des jeunes de 13 à 39 ans mangent ou boivent régulièrement des aliments et des boissons d'origine végétale. La même enquête a montré que 23 % des consommateurs qui ne mangent pas d'aliments d'origine végétale sont curieux d'y goûter.

«Je suis un parent millénial avec un fils de 9 ans, raconte Matt Dummar. Mon fils regarde des vidéos sur YouTube sur la cuisine et l'histoire des aliments d'origine végétale. Il est plus excité que moi à l'idée de les essayer. Sa génération comprend le "pourquoi" de ces produits.»

Violife
100% Vegan

Becel
takes your health to heart

OFFREZ DE DÉLICIEUSES OPTIONS À BASE DE PLANTES QUI RÉPONDENT À TOUS LES BESOINS DE VOS CLIENTS.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, VEUILLEZ CONTACTER VOTRE REPRÉSENTANT SERVICE ALIMENTAIRE GORDON.
CERTAINS PRODUITS PEUVENT NE PAS ÊTRE DISPONIBLES DANS TOUTES LES RÉGIONS.

- FONDANT ET CRÉMEUX
- BON GOÛT ET TEXTURE
- VÉGÉTALIEN ET NON LAITIER
- SANS SOYA, NOIX NI GLUTEN

- REMPLACE LA CRÈME LAITIÈRE
- SE CUISINE ET SE FOUETTE
- VÉGÉTALIEN ET NON LAITIER
- SANS SOYA NI GLUTEN

Se connecter à l'expérience du client

La tournée des tendances culinaires à Chicago montre que les clients remarquent bien plus d'un restaurant que la nourriture et les saveurs.

De nos jours, les clients doivent payer plus cher dans les restaurants; ils s'attendent donc à plus. Pour les satisfaire, on peut notamment porter attention à l'expérience autour du repas.

FAIT : Les coûts des aliments et les prix au restaurant sont plus élevés.

FAIT : La main-d'œuvre est rare et le taux de roulement est élevé.

FAIT : Les clients savent lorsque la qualité diminue.

Les prix et la main-d'œuvre changent sans préavis. Mais la qualité est un facteur que les restaurateurs peuvent contrôler.

Qu'est-ce qui rend une expérience au restaurant agréable? Pour le savoir, il suffit de visiter d'autres restaurants, en tant que client. Lors d'une récente tournée des tendances culinaires à Chicago, les experts de Service alimentaire Gordon® ont porté attention à leur environnement, en plus de déguster toutes sortes de créations. Leurs observations montrent l'importance de l'expérience globale du client.

La première impression compte

«Je peux vous montrer une photo de la nourriture, mais cela ne rend pas compte de ce que j'ai vécu sur place», a déclaré le chef corporatif consultant Nicholas Gonring. «Une belle image sur votre page web peut attirer les gens, mais c'est l'ensemble de leur expérience qui les fera revenir.»

Selon Eric Schamp, spécialiste des solutions d'affaires, les relations avec les clients commencent souvent en ligne. L'expérience doit être agréable dès le départ.

«Lorsqu'un client potentiel cherche sur Google "restaurants près de chez

L'EXPÉRIENCE DE CHICAGO

Faits saillants de la visite des tendances culinaires de notre équipe dans la ville des vents

Bloom Plant-Based Kitchen

- **Type de cuisine :** Végétarienne
- **Éléments appréciés :** L'attention portée à la marque, les murs végétaux dans le restaurant

bar avec

- **Type de cuisine :** Espagnole, portugaise, ibérique
- **Éléments appréciés :** L'ambiance décontractée, l'emplacement sur un toit, le personnel habillé de vêtements de ville

Lyra

- **Type de cuisine :** Grecque
- **Éléments appréciés :** Le personnel hautement qualifié, le service irréprochable, l'hospitalité

moi" et que votre page apparaît, à quoi ressemble-t-elle? Est-elle à jour et représentative?» a-t-il demandé. «Et lorsque le client vous appelle, parle-t-il avec un humain amical ou à un système téléphonique automatisé? Dans le cas du système, est-il facile à utiliser?»

De la première impression à la fin du service du repas, les restaurateurs doivent mettre en place certains processus. Selon leur expérience à Chicago, Nicholas Gonring et Eric Schamp ont formulé des observations et des recommandations ciblant trois aspects distincts.

1 Marquer l'entrée de vos convives

L'entrée du client dans votre restaurant est le moment de lui montrer votre hospitalité, qu'il vienne pour un repas à emporter ou pour manger sur place. Un accueil chaleureux permet aux nouveaux clients de se sentir les bienvenus et aux habitués de se sentir reconnus.

Au-delà du rôle de l'hôte, les clients remarqueront d'abord ce qu'ils voient : la couleur des murs, le design, le mobilier et la disposition des tables.

Avant de manger, certains clients font un passage rapide aux toilettes. Il ne faut donc pas négliger cette pièce. «Si les toilettes sont sales, les gens vont se demander à quoi ressemble la cuisine», a noté Eric Schamp.

Chez Bloom, un restaurant végétalien de la tournée, de la musique est diffusée dans les toilettes, qui sont décorées de papier peint représentant des fruits et des légumes. Les murs de la salle à manger sont tapissés de plantes vivantes sur des supports pour agrémenter l'ambiance.

2 Mettre la nourriture en valeur

Le menu est la vedette du spectacle, alors rendez-le attrayant. La description des aliments, comme leur origine, saveur et préparation, suscite l'intérêt pour les plats. Une présentation alléchante des aliments améliore également l'expérience.

Au restaurant grec de la tournée, chez Lyra, les autres clients se sont retournés au passage des serveurs.

«Ils ont apporté de l'agneau et l'ont découpé sur la table. Ce genre de détail implique directement le client dans l'expérience culinaire», a déclaré Eric Schamp. «Ils ont apporté des côtelettes de porc grésillantes sur un grand plateau en bois, à la manière de fajitas. En voyant ça, on se dit : "Je dois revenir ici et les commander, parce qu'elles ont l'air délicieuses." Le fait d'impressionner les clients contribue à l'expérience de l'établissement.»

3 Remarquer les extras

Les clients mangent avec leurs yeux, mais chaque sens fait partie de l'équation. Bar avec, un bar décontracté sur un toit, offre une vue fabuleuse et de l'air frais. Cependant, toute expérience en plein air s'accompagne d'un risque lié aux conditions météorologiques et à certains indésirables, dont les restaurateurs doivent tenir compte.

Les odeurs, la température et le niveau de bruit influencent eux aussi l'expérience.

Lorsque Nicholas Gonring se rend dans un restaurant, il vérifie le niveau sonore à l'aide d'un sonomètre et porte également attention à la musique diffusée. Chez Lyra, il a constaté que la musique fait partie intégrante de l'expérience.

«La musique laisse une impression durable. À la fin de la visite, le personnel distribue même une petite carte avec un code QR menant à leur liste de lecture Spotify», a-t-il expliqué. «Leur message est le suivant : "Emportez Lyra avec vous". Ce détail pourrait bien vous inciter à y retourner.»

TLAYUDA À LA MODE DE OAXACA

INGREDIENTS

1 un.	Tortilla de maïs jaune de 15 cm
57 g	Recette : Queso de noix de cajou
7 g	Chou rouge émincé Markon® Ready-Set-Serve®
7 g	Piments verts coupés en dés
14 g	Avocat tranché
7 g	Recette : Salsa macha
2 g	Recette : Oignons rouges marinés
1 c. à soupe.	Coriandre lavée Markon Ready-Set-Serve

PRÉPARATION DE LA TLAYUDA À LA MODE DE OAXACA :

1. Chauffer un gril au charbon à haute température et faire griller la tortilla jusqu'à ce qu'elle soit croustillante des deux côtés, environ 3 minutes.
2. Répartir le queso de noix de cajou sur la tortilla.
3. Ajouter le chou rouge émincé, les piments verts et l'avocat.
4. Verser la salsa macha sur le tlayuda.
5. Garnir d'oignons rouges marinés et de coriandre.

QUESO DE NOIX DE CAJOU

283 g	Grosses noix de cajou crues
3,8 L	Eau
1 un.	Lime Markon, zestée et pressée
¾ tasse	Levure alimentaire
2 c. à thé	Poudre de chili doux Trade East®
2 c. à thé	Cumin Trade East
2 c. à thé	Poudre d'ail Trade East
2 c. à thé	Sel casher
½ c. à thé	Chipotle moulu Trade East

PRÉPARATION DU QUESO DE NOIX DE CAJOU :

1. Faire tremper les noix de cajou dans l'eau pendant une nuit au réfrigérateur. On peut aussi porter l'eau à ébullition, retirer du feu, ajouter les noix de cajou et les faire tremper pendant 3 heures.
2. Réserver 28 g du liquide de trempage.
3. Égoutter les noix de cajou.
4. Mélanger l'eau réservée et les noix de cajou.
5. Ajouter le zeste et le jus de lime, la levure alimentaire et les épices.
6. Réduire en purée jusqu'à consistance lisse, en raclant les côtés au besoin.
7. Transférer dans un contenant hermétique et réfrigérer.

SALSA MACHA

28 g	Arachides crues blanchies, hachées
14 g	Chipotle moulu Trade East
14 g	Piment ancho granulé
10 g	Paprika fumé Trade East
¾ tasse	Levure alimentaire
12 g	Sel casher
1 tasse	Huile d'olive pure
2 oz	Ail pelé Markon Ready-Set-Serve

PRÉPARATION DE LA SALSA MACHA :

1. Ajouter les arachides blanchies hachées, la poudre de chipotle, les granules de piment ancho, le paprika fumé, la levure alimentaire et le sel dans un bol à mélanger en acier inoxydable.
2. Chauffer l'huile d'olive à 177 °C (350 °F) dans une casserole de 1,9 L.
3. Ajouter l'ail et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Retirer l'ail à l'aide d'une écumoire et le transférer dans une petite passoire conique.
5. Ramener l'huile d'olive à 177 °C (350 °F) et la verser sur le mélange d'arachides et d'épices, en remuant pour l'incorporer.
6. Laisser refroidir le mélange à température ambiante.
7. Incorporer l'ail rôti dans le mélange d'arachides et d'épices refroidi. Placer dans un pot en verre avec un couvercle ajusté.

OIGNONS ROUGES MARINÉS

907 g	Oignons rouges géants Markon
956 ml	Eau
473 ml	Vinaigre de vin rouge Gordon Choix®
¼ tasse	Sucre granulé Gordon Choix
3 c. à soupe	Sel casher

PRÉPARATION DES OIGNONS ROUGES MARINÉS :

1. Éplucher les oignons, les parer et les trancher en deux. Couper en tranches d'une épaisseur de 1,6 mm et les séparer complètement.
2. Mélanger l'eau, le vinaigre, le sucre et le sel dans une casserole. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le sucre et le sel soient dissous. Porter à ébullition.
3. Ajouter les oignons à l'eau bouillante et remuer pour s'assurer qu'ils sont enrobés et répartis de manière égale.
4. Porter à faible ébullition, puis retirer du feu.
5. Verser les oignons et le liquide dans un contenant d'entreposage et laisser refroidir au réfrigérateur.
6. Puis couvrir et réfrigérer pendant 24 heures.
7. Égoutter avant d'utiliser.

Voyez la tlayuda comme une pizza hispanique, un plat fait à la main qui est un incontournable dans la cuisine de Oaxaca. Cette version à base de légumes est similaire à la tlayuda traditionnelle, la base étant une grande et fine tortilla grillée. Celle-ci est garnie de queso de noix de cajou, de chou rouge, de piments verts, de tranches d'avocat, de salsa macha et d'autres garnitures colorées et savoureuses.

Des aubergines rôties sur le feu et des morceaux de betteraves richement glacés sont les vedettes de ce plat, un clin d'œil au baba ghanouj et au hummus. Débordant de saveurs, ce plat est destiné à devenir un incontournable sur un menu de style mezzé (petites assiettes). La mélasse et les arilles de grenade ajoutent une douceur fumée qui complémente parfaitement le tahini d'aubergines citronné.

RENDEMENT : 1 portion de 284 g
PRÉPARATION : 2 minutes
CUISSON : 5 minutes
PRIX SUGGÉRÉ : 12,99 $

BETTERAVES GLACÉES À LA GRENADE AVEC MOUTABEL

INGREDIENTS

170 g	Recette : Moutabel d'aubergines
113 g	Recette : Betteraves glacées à la grenade
7 g	Graines de grenade
½ c. à thé	Aneth frais Markon®
Au besoin	Mélasse de grenade (facultatif)

PRÉSENTATION :

1. **Déposer à la cuillère** le moutabel d'aubergines sur un plat de service en forme de rond concave.
2. **Disposer** les betteraves sur le moutabel d'aubergines.
3. **Garnir** de graines de grenade et d'aneth frais.
4. **Verser** de la mélasse de grenade à côté du moutabel d'aubergines (facultatif).

MOUTABEL D'AUBERGINES

62,7 kg	Aubergines
113 g	Yogourt grec nature Gordon Choix®
57 g	Ail rôti
1 un.	Citron Markon, pressé
¼ c. à thé	Cumin Trade East®
¼ c. à thé	Paprika fumé Trade East
2 c. à soupe	Pâte de sésame tahini pure
170 g	Huile d'olive pure
Au goût	Sel casher
Au goût	Poivre noir moulu Trade East

PRÉPARATION DU MOUTABEL D'AUBERGINES :

1. Préchauffer un gril au gaz ou au charbon de bois à feu moyen et placer les aubergines sur la source de chaleur. Faire cuire, en tournant à quelques reprises, jusqu'à ce que les aubergines soient tendres et bien noircies, soit environ 30 minutes.
2. Envelopper les aubergines avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes.
3. Gratter la peau noircie des aubergines et enlever leur tige.
4. Retirer la majorité des graines des aubergines. En alternative, si l'on dispose d'un tamis ou d'une passoire fine, passer la chair au travers après l'étape suivante pour enlever les graines.
5. Transférer la chair dans une passoire doublée d'un coton à fromage placée dans un grand bol.
6. Presser légèrement le coton à fromage pour extraire l'humidité.
7. Ajouter les aubergines égouttées, le yogourt, l'ail, le jus de citron, le cumin, le paprika fumé et le tahini dans un robot culinaire. Réduire en purée jusqu'à consistance lisse.
8. Verser l'huile d'olive dans le robot culinaire fonctionnant à basse vitesse. Assaisonner avec du sel et du poivre.
9. Transférer dans un contenant d'entreposage couvert et réfrigérer jusqu'à utilisation.

BETTERAVES GLACÉES À LA GRENADE

454 g	Betteraves rouges fraîches
⅓ c. à thé	Mélange d'huile de canola et d'huile d'olive extra vierge Gordon Choix
½ c. à thé	Sel casher
¼ c. à thé	Poivre noir moulu Trade East
85 g	Mélasse de grenade

PRÉPARATION DES BETTERAVES GLACÉES À LA GRENADE :

1. Préchauffer un four à convection à 177 °C (350 °F) en mode ventilation maximale.
2. Couper et peler les betteraves.
3. Mélanger les betteraves avec l'huile, le sel et le poivre.
4. Envelopper chaque betterave de papier parchemin, puis de papier d'aluminium.
5. Faire rôtir les betteraves sur une plaque de cuisson demi-grandeur munie d'une grille à rôtir pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
6. Laisser refroidir les betteraves au réfrigérateur.
7. Retirer le papier parchemin et les feuilles d'aluminium. Couper en morceaux de la taille d'une orange. Réfrigérer dans des contenants couverts.

PRÉPARATION POUR LE SERVICE

1. Ajouter 113 g de betteraves dans une poêle antiadhésive à feu moyen.
2. Ajouter 28 g de mélasse de grenade.
3. Faire réduire pour former une sauce épaisse.

Inspiré par le même processus de fabrication que celui d'un beurre composé, ce pâté végétalien regorge de saveurs. Des champignons, des noix de cajou, de la pâte de miso blanc, de la sauce soya tamari, du beurre végétal et d'autres ingrédients bien goûteux composent ce pâté parfait à tartiner. Ce dernier se marie merveilleusement à de croustillants craquelins aux quatre graines (lin, citrouille, tournesol et sésame).

RENDEMENT : 25 portions de 28 g
PRÉPARATION : 3 heures
CUISSON : 12 minutes
PRIX SUGGÉRÉ : 7,99 $

PÂTÉ AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

113 g	Recette : Pâté aux champignons
28 g	Confiture d'abricots
½ c. à thé	Ciboulette fraîche Markon®, émincée
Au besoin	Fleurs comestibles (facultatif)
5 un.	Recette : Craquelins aux quatre graine

PRÉSENTATION :

1. **Placer** le pâté sur une assiette.
2. **Déposer** la confiture d'abricots à côté du pâté.
3. **Garnir** de ciboulette émincée et de fleurs comestibles (facultatif).
4. **Disposer en éventail** les craquelins à côté du pâté.

PÂTÉ AUX CHAMPIGNONS

284 g	Grosses noix de cajou crues
3,8 L	Eau
28 g	Huile d'olive extra vierge
113 g	Mélange de champignons gourmets, émincés
Au goût	Sel casher
28 g	Échalotes, nettoyées et émincées
1 c. à thé	Ail pelé et émincé Markon® Ready-Set-Serve®
½ c. à thé	Romarin Markon, émincé
28 g	Xérès sec
113 g	Beurre végétal
2 c. à soupe	Pâte de miso blanc
1½ c. à thé	Sauce soya tamari
14 g	Levure alimentaire
28 g	Sirop d'érable pur foncé
1 c. à thé	Mélange d'huiles de truffe blanche et de tournesol
Au besoin	Poivre noir moulu Trade East®

PRÉPARATION DU PÂTÉ AUX CHAMPIGNONS :

1. Faire tremper les noix de cajou dans l'eau pendant une nuit au réfrigérateur. On peut aussi porter l'eau à ébullition, retirer du feu, ajouter les noix de cajou et les faire tremper pendant 3 heures.
2. Réserver 28 g du liquide de trempage.
3. Égoutter les noix de cajou.
4. Mélanger l'eau réservée et les noix de cajou.
5. Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
6. Ajouter les champignons émincés et les faire sauter. Utiliser du sel casher pour faire ressortir leur humidité.
7. Ajouter les échalotes et les faire sauter pendant 2 minutes. Ajouter l'ail et le romarin, et les faire sauter pendant 2 minutes.
8. Déglacer avec le xérès et laisser réduire jusqu'à ce que la majeure partie du liquide se soit évaporée, en remuant au besoin.
9. Retirer du feu et ajouter les trois quarts du mélange de champignons dans un mélangeur, en réservant le reste des champignons.
10. Ajouter le beurre et la pâte miso dans une sauteuse et chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter au mélangeur.
11. Réduire en purée le mélange de champignons et de beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse, en raclant les côtés au besoin.
12. Transférer le pâté dans un bol à mélanger et incorporer le reste du mélange de champignons.
13. Placer le mélange dans un moule à pâté et réfrigérer pour qu'il se solidifie avant d'être tranché et servi.

CRAQUELINS AUX QUATRE GRAINES

340 g	Eau
1 tasse	Farine de graines de lin doré
½ tasse	Graines de citrouille crues
½ tasse	Graines de tournesol crues
3 c. à soupe	Graines de sésame décortiquées
1 c. à thé	Poudre d'ail Trade East
7 g	Sel casher

PRÉPARATION DES CRAQUELINS :

1. Ajouter tous les ingrédients dans un bol à mélanger.
2. Mélanger jusqu'à ce que tout soit combiné et mettre de côté pendant 15 minutes.
3. Préchauffer un four à convection à 177 °C (350 °F) en mode ventilation maximale.
4. Tapisser une plaque de cuisson demi-grandeur d'une feuille de silicone ou de papier parchemin et répartir uniformément le mélange de graines, en recouvrant toute la plaque. Un racloir de bol en plastique fonctionne bien.
5. Faire cuire au four pendant 30 minutes. Retirer le mélange du four et le découper en carrés de 5 x 5 cm avec un coupe-pâte ou un coupe-pizza.
6. Tourner la plaque et continuer la cuisson pendant 30 minutes.
7. Retirer du four et laisser refroidir. Une fois que les craquelins sont refroidis, les casser un à un. Réserver dans un contenant hermétique pour le service.

Délices sans viande

Cette approche culinaire offre une palette de couleurs infinie pour l'art alimentaire

Les fruits et légumes fraîchement coupés de Fresh Start Foods et JG permettent de créer ces plats attrayants rapidement et facilement.

Forme et fonction se marient grâce aux boîtes à bento Oasis de Steelite, un système de contenants en mélamine élégants et modernes qui s'emboîtent dans un plat de service. Ils sont faciles à configurer, à servir et à nettoyer.

United
ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES DE CUISINE POUR RESTAURANTS

www.united-rs.com

JG

www.jgfruitsetlegumes.com

Communiquez avec votre représentant de Service alimentaire Gordon ou visitez le site Commande Gordon.
Présenté par Fresh Start Foods et United – Équipements et accessoires de cuisine pour restaurants.

ICI POUR LES SALONS

JOIGNEZ-VOUS À NOUS EN PERSONNE LORS DE NOS SALONS D'AUTOMNE

Nous savons que vous êtes impatients de découvrir ce qu'il y a de nouveau et ce qui s'en vient. C'est pourquoi nous avons prévu un grand nombre de salons au cours de la deuxième moitié de l'année.

Visitez notre site Internet ou scannez le code QR pour trouver un salon dans une ville près de chez vous.

gfs.ca/salon

Gordon® SERVICE ALIMENTAIRE
Toujours à votre table®

gfs.ca

©2022 Service alimentaire Gordon®
0722/563955/CA FR