NUMÉRO 4, 2023 // GFS.CA

Tour de table

La durabilité au menu
p. 4

Tendances de 2024 pour les accessoires de table
p. 10

L'utilisation de l'IA dans les services alimentaires
p. 7

Gordon®
SERVICE ALIMENTAIRE

PRÉPARONS LA CUISINE (ET LE SERVICE) TOUS ENSEMBLE

Nous sommes votre guichet unique pour les équipements et accessoires de cuisine sur lesquels se bâtissent des expériences gastronomiques mémorables.

United Trimen est votre partenaire compétent en matière d'équipement pour les services alimentaires. Nous proposons des solutions personnalisées, fiables et axées sur la performance afin que vous puissiez offrir une expérience exceptionnelle à vos clients.

UNITED TRIMEN MC

ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES POUR RESTAURANTS

Contactez votre représentant Service alimentaire Gordon ou consultez le site de Commande Gordon pour voir ces équipements et accessoires de cuisine, ainsi que bien d'autres.

unitedtrimen.com

Dans ce numéro…

4 La durabilité au menu
Comment créer quelque chose de significatif sur votre menu en proposant des plats respectueux de l'environnement.

7 L'utilisation de l'IA dans les services alimentaires
Adopter l'IA dans vos opérations pourrait réduire le gaspillage et engendrer des économies.

10 Tendances de 2024 pour les accessoires de table
La vaisselle est sur le point de passer au bleu. L'inspiration méditerranéenne fait fureur.

RECETTES EN VEDETTE

12 Cornet au saumon

13 Cigares au fromage turcs (sigara böreği)

14 Planche S'mores

Restez connectés à Service alimentaire Gordon®

gfs.ca/idees

©2023 Service alimentaire Gordon®

102023/756642/CA FR

Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÈNEMENTS À VENIR

JANVIER

04 Journée nationale du spaghetti
Célébrez ce mets bien-aimé en proposant une offre «deux plats pour le prix d'un» ou en organisant un comptoir à spaghettis avec plusieurs garnitures, comme des boulettes de viande, des champignons, des poivrons et des oignons, ainsi que du parmesan en abondance. Annoncez la Journée nationale du spaghetti et les offres du jour sur les réseaux sociaux afin d'attirer la clientèle.

10 Journée du chocolat mi-amer
Que vous proposiez des brownies au chocolat mi-amer, que vous créiez un riche gâteau au chocolat ou que vous ajoutiez du chocolat mi-amer à des biscuits, élaborez un menu de desserts amusant que vos serveurs pourront présenter après le repas principal. Vous pouvez également célébrer avec classe en organisant une dégustation de vins avec des chocolats mi-amers présentés dans des bols le long du bar.

20 Journée nationale des amateurs de fromage
Impossible d'être à court d'idées lorsqu'il s'agit de promouvoir cette journée. Vous pouvez par exemple proposer une fondue au fromage comme entrée, des grilled cheese à 5 $, des bols de macaroni au fromage ou des croustilles et du fromage à prix réduit.

FÉVRIER

02 Journée nationale des bouchées de pommes de terre
Offrez un panier de bouchées de pommes de terre à la place de frites pour toute commande de burger pendant un jour seulement. Pourquoi ne pas essayer de présenter différentes sortes de bouchées (au fromage, de style taco, épicées, etc.) et les proposer sur un menu d'offres à durée limitée pour la première semaine de février? Photographiez les paniers et publiez-les sur Instagram quelques jours avant.

09 Pizza en folie!
À l'occasion de la Journée nationale de la pizza, les restaurateurs devraient s'efforcer de promouvoir ce classique italien fort apprécié. Servez un buffet de pizzas avec plusieurs variétés et des choix de salades, ou proposez des pointes de pizza et une bière à ceux qui s'assoient au bar. Vous pouvez même organiser une dégustation de pizzas accompagnées de vins ou de bières.

25 Journée nationale de la chaudrée de palourdes
Les palettes de dégustation sont une façon amusante et créative de servir la chaudrée de palourdes. Préparez de petites portions de chaudrée de la Nouvelle-Angleterre, de Manhattan et d'autres variantes et faites-en l'annonce. Demandez à vos clients de voter pour leur variété préférée et ajoutez la version gagnante à votre menu principal.

MARS

09 Vive les boulettes de viande!
Préparez un petit menu coloré à afficher sur les tables, avec trois ou quatre entrées à base de boulettes de viande pour promouvoir cette journée, comme des boulettes marinara, poulet Buffalo et suédoises. Affichez devant votre établissement les offres du jour, qu'il s'agisse de sandwichs, de pizzas ou de sous-marins garnis de boulettes de viande.

14 Journée nationale des croustilles
Demandez à votre chef de créer ses propres croustilles assaisonnées et proposez des options utilisant des patates douces et diverses combinaisons d'épices. Servez-les en accompagnement d'un burger, d'un sandwich ou d'un bol de chili, moyennant un supplément de 1 $. Ajoutez quelques nouveautés comme des nachos à base de croustilles, des filets de poulet panés aux croustilles ou une nouvelle trempette amusante accompagnée de croustilles.

17 C'est la fête de la Saint-Patrick!
Amusez-vous avec les offres temporaires et les incontournables du bar dans le cadre de cette fête populaire. Proposez de la bière verte en fût, du bœuf salé, du ragoût irlandais et du hachis parmentier ou ajoutez votre propre touche à ces classiques. Songez à aussi offrir des boissons spéciales comme du whisky irlandais, de la bière Guinness ou du café irlandais pour une journée seulement. Enfin, mettez vos convives dans l'ambiance en réservant un groupe de musique local.

De la ferme à la fourchette : les refontes de menus, une part du mouvement croissant vers la durabilité

Les restaurateurs s'orientent vers des prix écoresponsables

Selon toute probabilité, les restaurateurs serviront de plus en plus d'assiettes colorées remplies de légumes locaux et de plats à base végétale, afin de gérer leurs ressources plus efficacement et de plaire aux clients sensibilisés aux questions environnementales.

La viande et la volaille ne seront pas pour autant remplacées, mais selon les experts, la demande de menus réduits et plus écologiques augmente, c'est-à-dire moins de protéines animales et davantage de produits de partenaires locaux.

Timothy Tejuco, spécialiste des solutions d'affaires chez Service alimentaire Gordon®, affirme que ce type de menu tend à être de plus en plus répandu.

«Je vois beaucoup de plats composés en majorité de légumes, explique-t-il. La viande sert de condiment, comme dans le cas d'un risotto à base de demi-glace de bœuf au vin rouge. On obtient la même saveur de viande, mais d'une façon différente.»

C'est aussi l'avis de Kurt Kwiatkowski, chef corporatif principal chez Service alimentaire Gordon, qui croit que ce changement peut profiter au chiffre d'affaires des restaurateurs. Moins de protéines animales signifie des coûts réduits, et les consommateurs recherchent des mets plus écoresponsables. C'est une situation où tout le monde est gagnant.

«Diminuez considérablement la taille de l'option de protéine animale. Vous pouvez créer un bouillon de bœuf savoureux pour accompagner un pho servi avec des produits locaux et saisonniers et garni d'une petite portion de bœuf, d'agneau ou de porc effiloché», propose-t-il.

Selon le rapport Sustainability in Motion 2021, élaboré par le groupe Kerry, 58 % des consommateurs en Amérique du Nord sont fortement influencés par la durabilité écologique au moment de choisir un aliment ou une boisson dans un restaurant.

Timothy Tejuco est formel : les clients portent attention à cet aspect. «Les gens sont plus informés sur les pratiques éthiques et la manière dont leurs aliments sont produits», affirme-t-il.

La clé? Un menu minimal et saisonnier

L'un des moyens pour les restaurateurs de passer à un menu plus durable est de penser «saisonnier». On gagne ainsi en flexibilité, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire en utilisant les produits dans la préparation de plusieurs plats.

«Votre menu n'a pas à être plus restreint, mais il doit être plus souple, c'est-à-dire pouvoir être modifié et ajusté régulièrement en fonction de la disponibilité des ingrédients et de leur caractère saisonnier», précise Kurt Kwiatkowski.

Timothy Tejuco ajoute que si les restaurateurs ont la capacité de cultiver certains des produits qu'ils utilisent, c'est une excellente façon de réduire les coûts et d'offrir des ingrédients frais au menu. Il mentionne notamment un établissement de Vancouver qui possède son propre jardin d'herbes ainsi qu'un restaurant italien qui cultive les tomates servant à préparer ses sauces.

Des avantages qui dépassent le menu offert

Amy Gautraud, chargée de la responsabilité de gérance chez Service alimentaire Gordon, révèle que lorsque les restaurateurs commencent à créer un menu plus durable, ils peuvent constater d'autres changements positifs.

«En mettant en valeur vos initiatives environnementales grâce à votre menu ou à une communication transparente, vous pourriez être en mesure d'attirer une nouvelle clientèle tout en ayant un impact positif sur la planète ou sur l'économie locale, souligne-t-elle. Il se peut aussi que votre personnel soit très intéressé par ces initiatives, ce qui augmentera sa satisfaction à l'égard du travail et son sentiment d'accomplissement.»

Dans le même ordre d'idées, Timothy Tejuco suggère d'indiquer la provenance des aliments locaux et de promouvoir les fermes et les cultivateurs avec lesquels des partenariats ont été conclus. «Votre menu n'en sera que plus vendeur», assure-t-il.

Mettre l'accent sur la durabilité est aussi avantageux pour les finances des restaurateurs, selon Amy Gautraud.

«La portée de l'écoresponsabilité peut surpasser vos attentes et même être bénéfique pour votre chiffre d'affaires, dit-elle. En réduisant le gaspillage alimentaire, il est possible de gérer le coût des produits; de plus, permettre à votre équipe culinaire de tirer parti d'ingrédients et d'éléments de menus revalorisés permet d'allier créativité et économies.»

Service alimentaire Gordon met ses propres solutions à la disposition des restaurateurs qui souhaitent entamer un processus d'écoresponsabilité. Certaines ressources, comme Choix éclairé (un programme de transparence à l'égard des produits), permettent d'utiliser des filtres dans Commande Gordon pour sélectionner les articles et les caractéristiques qui ont la préférence de la clientèle.

DES MENUS ÉCORESPONSABLES POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ET S'APPROVISIONNER LOCALEMENT

Les restaurateurs peuvent commencer par suivre ces conseils pour créer un menu respectueux de l'environnement :

- ***Faire appel à des fournisseurs qui collaborent avec des cultivateurs locaux pour obtenir des ingrédients saisonniers***, afin de réduire la distance parcourue par les aliments en utilisant des produits de fermes et de fournisseurs de la région.
- ***Offrir une variété de plats à base végétale*** pour réduire les émissions de gaz à effet de serre ainsi que la quantité d'eau et de terres utilisées.
- ***Choisir des produits de la mer issus de pratiques responsables*** afin de protéger les écosystèmes marins et d'appuyer les pratiques de pêche durables.
- ***Composter et recycler pour éviter que les déchets alimentaires*** se retrouvent dans les sites d'enfouissement.
- ***Simplifier les menus*** en privilégiant une sélection judicieuse de plats durables de qualité élevée, afin de faciliter la gestion des stocks et de gagner en efficacité.
- ***S'allier à des fournisseurs qui priorisent les pratiques*** et les emballages écoresponsables.
- ***Sensibiliser la clientèle,*** par exemple en mettant en vedette les aliments locaux et en indiquant les plats du menu qui sont préparés avec des ingrédients de la région.

Source : OpenTable.com

LA GESTION DE VOTRE RESTAURANT SIMPLIFIÉE

Gordon RESTAURANT PRO[MC]

DÉVELOPPÉ PAR [me] marginedge

Augmentez vos profits et améliorez l'efficacité de vos services alimentaires grâce à Gordon Restaurant Pro[MC], développé par MarginEdge. Ce système complet de gestion de restaurant a été conçu par des restaurateurs qui savent ce qu'il faut faire pour réussir dans l'industrie des services alimentaires.

GRÂCE À GORDON RESTAURANT PRO, VOUS POUVEZ :

- **Établir une connexion entre le système de points de vente et de comptabilité**
- **Comparer les coûts réels et théoriques des aliments**
- **Traiter automatiquement les factures**
- **Faire un suivi instantané des coûts des aliments et de la main-d'œuvre**
- **Gérer les recettes et plus encore**

DÉCOUVREZ COMMENT ÇA FONCTIONNE.

Inscrivez-vous à une démonstration à l'adresse gfs.ca

L'intelligence artificielle change la façon dont les services alimentaires trouvent des solutions et assurent leur succès

Imaginez ce scénario futuriste : il est 7 heures du matin et un restaurateur commence sa journée en consultant des données en temps réel sur les niveaux de stocks, les tendances des ventes et les commentaires des clients dans un tableau de bord alimenté par l'IA.

Il utilise ces données pour adapter les menus et mettre à jour les plats du jour. Quelques heures plus tard, le système gère les réservations entrantes. À la fermeture, il produit un rapport complet sur les performances de la journée. Voilà! Le restaurateur a maintenant des données précieuses à portée de main.

Il s'agit d'une nouvelle réalité pour les exploitants de services alimentaires du monde entier, dont beaucoup sont confrontés aux mêmes problèmes. Qu'il s'agisse d'atténuer les difficultés du marché du travail ou d'améliorer l'efficacité, l'IA peut être utilisée d'une multitude de façons. En fin de compte, un exploitant peut considérer l'IA comme une «extension de l'équipe de services alimentaires», selon Amber Prause, conceptrice de conversations chez Service alimentaire Gordon®.

«De nombreuses utilisations relèvent actuellement de l'analyse de données. Pour les restaurants, cela peut se traduire par la collecte de données sur les clients et l'analyse par l'IA des comportements afin de pouvoir personnaliser les publicités, les courriels ou même les suggestions de menu en fonction des préférences personnelles», indique Amber.

C'est pourquoi les analystes affirment que l'un des principaux avantages de l'utilisation de l'IA dans le secteur de la restauration est qu'elle peut contribuer à réduire les problèmes d'embauche pour les exploitants.

Les exploitants adoptent l'IA lentement, mais sûrement

Billy Nichols, spécialiste des solutions d'affaires chez Service alimentaire Gordon, souligne que les capacités de l'IA peuvent sembler étourdissantes. Mais selon lui, l'utilisation d'agents conversationnels est un excellent point de départ.

«Les agents conversationnels ne sont pas nécessairement nouveaux, mais ils sont de plus en plus perfectionnés et peuvent aider à effectuer des tâches moins personnalisées, comme prendre des réservations», dit-il.

Mais il est bon de garder à l'esprit que ce n'est pas pour rien que l'on parle d'intelligence «artificielle» : même si elle est idéale pour les tâches techniques, l'IA ne peut toutefois pas remplacer l'aspect humain du service à la clientèle.

«Elle n'est pas conçue pour interagir avec les clients. Il s'agit plutôt de savoir comment elle fonctionnera au niveau des opérations, par exemple en prévoyant les coûts ou en utilisant des algorithmes plus intuitifs. Cela peut être très profitable pour les exploitants», ajoute Billy.

L'IA est également utile pour éliminer les quarts sur appel en prévoyant l'achalandage d'une fin de semaine à l'autre.

«Elle peut, par exemple, obtenir des informations météorologiques et essayer de déterminer le nombre de clients qui franchiront la porte un vendredi soir. Cela permet à un restaurateur de mieux planifier son personnel pour une fin de semaine donnée», explique-t-il.

Selon Smartbrief, les restaurateurs peuvent tirer profit de l'IA dans l'analyse des données afin d'optimiser leurs opérations d'approvisionnement et s'assurer qu'ils disposent des bons ingrédients, produits et équipements au moment et à l'endroit où ils sont nécessaires. Cela permet non seulement d'améliorer l'efficacité et de réduire le gaspillage, mais aussi d'aider les entreprises à mieux gérer leurs stocks et leurs liquidités.

Selon Amber, l'IA peut également être utilisée dans la conception de produits alimentaires pour créer des recettes et des plats innovants qui répondent à des exigences ou à des préférences alimentaires spécifiques, ce qui élargit les possibilités culinaires.

Gardez l'IA pour les aspects techniques et laissez l'hospitalité aux humains

Même si l'IA améliore l'efficacité des services alimentaires, elle ne peut pas remplacer l'impact qu'un serveur attentionné ou un chef doué apporte à une expérience gastronomique.

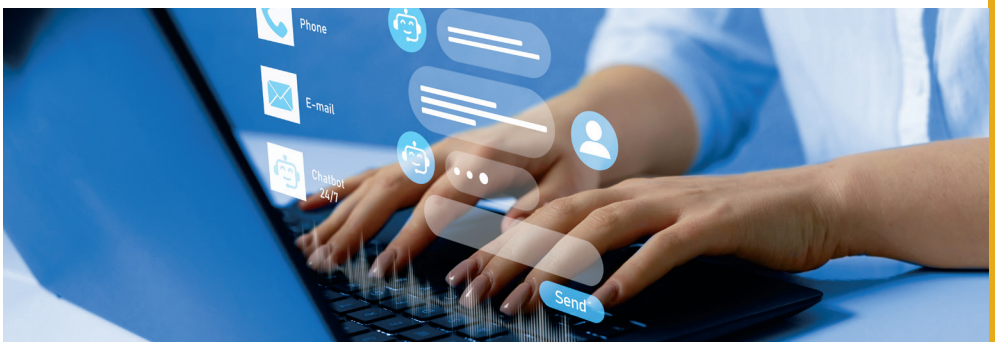
«Les robots ne sont pas sur le point d'assurer l'hospitalité, explique Billy. L'expérience humaine pourrait être perdue de manière subtile, mais avec une incidence importante.» Il souligne que les gens vont au restaurant pour «l'expérience».

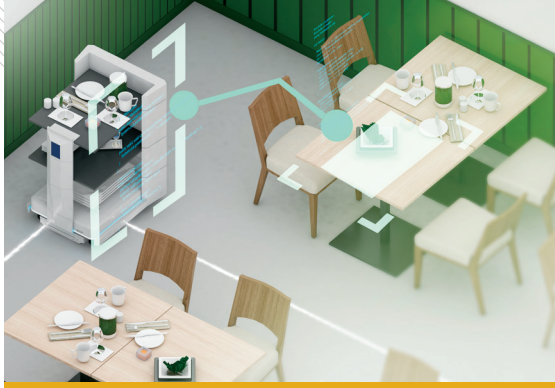
«Il existe une différence entre les restaurants axés sur le service et ceux axés sur les produits», ajoute-t-il.

Bien sûr, l'IA peut aider à créer une recette, mais l'amener au niveau supérieur ne peut pas être reproduit par une machine. Par exemple, un serveur peut recommander la bouteille de vin parfaite parce qu'il l'a goûtée, ce qui va au-delà des suggestions de l'IA basées sur des données.

C'est une chose que les restaurateurs doivent garder à l'esprit à mesure que l'IA s'améliore, selon Billy.

«Comment peut-on conserver une étincelle d'humanité dans ces interactions? demande-t-il. Quel que soit le domaine, il y a un art qui se perd lorsqu'on le confie à un robot.»





TROIS ÉLÉMENTS À PRENDRE EN COMPTE LORS DE LA MISE EN ŒUVRE DE L'IA

- ***L'IA n'existe pas pour tout remplacer.*** On doit considérer l'intelligence artificielle comme un outil pour améliorer le rendement. Elle ne peut pas remplacer l'aspect humain de l'industrie. Dressez une liste des points à améliorer et voyez où l'IA peut vous aider à résoudre ces problèmes et défis.
- ***Faites de la sécurité et de la confidentialité des données une priorité.*** Lorsque vous déterminez les solutions d'IA à intégrer, il est important de veiller à la sécurité de vos données.
- ***Restez au courant des tendances en matière d'IA.*** Une recherche continue est nécessaire pour suivre l'évolution rapide de l'innovation. Assurez-vous de connaître les prochaines nouveautés et décidez des avantages qu'elles peuvent apporter à votre entreprise.

Source : Amber Prause, conceptrice de conversations chez Service alimentaire Gordon

IL N'Y A QU'UN STERNO

- Qualité supérieure
- Grande fiabilité
- Produit digne de confiance

Sterno | WWW.STERNO.COM | (877) 526-7748

AU GOÛT DU JOUR : LES COULEURS *et les motifs* PASSENT À TABLE

Et quelques-unes de nos tendances favorites ont encore la cote

Rien ne se compare aux teintes de la mer Méditerranée. Il n'est donc pas surprenant que la vaisselle aux couleurs méditerranéennes (et plus particulièrement la bleue) soit l'une des plus grandes tendances du moment.

La thématique méditerranéenne est l'une des nombreuses tendances à retenir pour l'année à venir, que ce soit pour les petites assiettes de service, les planches à partager ou tout autre article à la finition mate ou texturée.

Une tendance prônant le respect de l'environnement ne semble pas non plus vouloir céder sa place : celle des matériaux et contenants durables. Les restaurateurs peuvent s'attendre à ce qu'elle garde son importance pendant plusieurs années.

Un expert de Service alimentaire Gordon® analyse les tendances d'aujourd'hui et celles qui passeront (littéralement) à table en 2024.

La vaisselle de couleur ou à motifs est partout

Les couleurs méditerranéennes ont quelque chose de chaleureux et d'invitant. Le terracotta refait constamment surface dans le monde du design, et sa place à la table ne fait pas exception à la règle cette année.

Jean Van Horn, spécialiste des accessoires de table et des articles jetables chez Service alimentaire Gordon, explique qu'une série de teintes méditerranéennes, y compris le terracotta, l'ocre, la terre d'ombre brûlée et le marron, restent au goût du jour. Selon elle, ces couleurs conviennent principalement aux assiettes, aux plats, aux bols, aux tasses et aux soucoupes.

«Les restaurateurs vont souvent choisir deux ou trois de ces couleurs et les ajouter à leur vaisselle pour créer des combinaisons attrayantes que les convives apprécient», précise-t-elle.

Les articles de couleur bleu méditerranéen semblent être particulièrement populaires selon Jean Van Horn.

«La couleur bleue est celle de la collection qui connaît la croissance la plus rapide. L'année dernière, le turquoise et le marine ont été les couleurs les plus proposées dans les salons», rapporte-t-elle.

Victoria Greene est responsable du développement des affaires pour United Trimen. Selon elle, la vaisselle colorée aux tons terreux ainsi que les formes et motifs amusants sont également mis de l'avant.

Les agencements de couleurs apaisantes mettront vos repas en valeur et contribueront à créer une atmosphère agréable pour les clients.

«C'est un moyen facile de se démarquer et d'agrémenter les plats. Une expérience mémorable donnera envie à vos convives d'en parler sur Instagram, ce qui moussera la publicité de votre établissement sans que vous ayez à dépenser. Les clients le font pour eux-mêmes, explique Victoria Greene. Ils voient que le restaurant s'est surpassé et qu'il a pris le temps de réfléchir à l'expérience qu'il souhaite offrir.»

Les finitions élaborées et les matériaux compostables sont de plus en plus fréquents

Rien de mieux pour faire ressortir votre vaisselle et vos ustensiles de service colorés qu'une finition qui les met en valeur. «Une finition en vogue, mate ou texturée, masque également les traces de doigts, fait remarquer Jean Van Horn. C'est un avantage considérable pour les restaurateurs.»

Voici quelques autres types de matériaux populaires.

La mélamine : ce matériau est fait d'un composé organique à base d'azote. La vaisselle en mélamine est légère et particulièrement pratique pour les terrasses ou les repas à l'extérieur, explique Jean Van Horn. Son apparence et sa texture solide en font une excellente alternative à la porcelaine, au verre et à la céramique. «Il existe de nombreuses circonstances dans lesquelles la vaisselle en plastique est un meilleur choix que son équivalent en matériau cassable», soutient-elle.

La fonte : les objets en fonte semblent défier le temps. La popularité de ce matériau utilisé depuis toujours ne semble pas vouloir s'estomper. «Les plats et les desserts cuits au four sont tout simplement meilleurs lorsqu'ils sont préparés dans un contenant en fonte», souligne Jean Van Horn.

Les matériaux biodégradables : les experts chez Back of House disent voir toutes sortes d'ustensiles de service biodégradables. Découvrez les produits de la marque Re.Source ou les centaines d'autres produits biodégradables disponibles sur Commande Gordon.

Les petites assiettes et les planches à partager sont plus prisées que jamais

La popularité constante des planches de charcuterie et des plats à partager a suscité un engouement pour les petites assiettes, les planches à partager et les ramequins à condiments, selon Jean Van Horn.

«Qui dit repas asiatique dit bol de nouilles. Les présentations thaïlandaises, indiennes et coréennes authentiques peuvent elles aussi être rehaussées avec de la vaisselle propre à la culture du plat servi», ajoute-t-elle.

Selon Victoria Greene, les petits articles de cuisine, comme les plats en fonte pour servir des pâtes ou les plateaux pour les hamburgers avec frites, sont également une tendance du secteur qui prend de l'ampleur.

Les petites assiettes et les planches semblent être là pour de bon. Les planches de charcuterie ont été très prisées cette année et devraient l'être encore en 2024. Cette pratique figure en troisième position sur la liste des dix tendances les plus fortes de 2023, d'après la National Restaurant Association.

Vaisselle présentée dans ce numéro :

Steelite Performance
- Collection Ink – *Bleu nomade, sable nomade, bleu héritage, gingembre héritage*
- Collection Vesuvis – *Lapis, ambre*
- Collection Aurore – *Lapis, ambre*
- Collection Craft – *Blanc*
- Collection Dapple – *Bleu, brun*

Steelite Folio
- Collection Patina – *Bronze*
- Collection Azores – *Costa*

Steelite Creations
- Collection Blue Dapple Melamine
- Collection Cali en mélamine – *Séquoia*
- Planches de service en bois

Collection Spice de Maham Studio – *Sel de mer*

Collection Puebla de Steelite Anfora

Collection Isabella en mélamine d'American Metalcraft

Pour en savoir plus sur les possibilités d'améliorer votre vaisselle de service, communiquez avec votre représentant de Service alimentaire Gordon.

RENDEMENT : 8 portions

PRÉPARATION : 25 minutes

CUISSON : 30 minutes

MICHAEL VILORIA
SPÉCIALISTE CULINAIRE

Michael a commencé comme plongeur il y a plus de 40 ans et est devenu chef titulaire du Sceau rouge en 1992. Il a dirigé les opérations dans la salle à manger comme en cuisine dans des hôtels, des casinos et des restaurants indépendants ou à plusieurs succursales. Michael a beaucoup voyagé et ses goûts sont très variés, ce qui lui permet d'aider ses clients en élaborant des menus à la mode et uniques.

Cornet au saumon

INGRÉDIENTS

2	Betteraves de taille moyenne
Morceau de 2 po	Racine de gingembre frais
1 c. à soupe	Sel casher
1 c. à thé	Sucre granulé Gordon Choix
1 lb	Filets de saumon sockeye Gordon Choix Seafood Watch, sans la peau, coupés en dés
2 tasses	Riz à sushi
¼ tasse + 3 c. à soupe	Vinaigre de vin de riz
Au besoin	Graines de sésame blanc Trade East
Au besoin	Graines de sésame noir Trade East
1 tasse	Mayonnaise Gordon Choix
8	Feuilles de nori

PRÉPARATION

1. Parer une betterave et la râper finement sur une surface tapissée de papier parchemin recouvert d'un coton à fromage. Rassembler la betterave râpée dans le coton à fromage, serrer fermement l'ouverture du baluchon et presser le jus dans un bol.
2. Éplucher le gingembre et le râper finement sur une surface tapissée de papier parchemin recouvert d'un coton à fromage. Rassembler le gingembre râpé dans le coton à fromage, serrer fermement l'ouverture du baluchon et presser le jus dans un bol.
3. Dans un petit bol, mélanger le jus de betterave, la moitié du jus de gingembre, le sel et le sucre.
4. Ajouter le saumon et mélanger le tout. Couvrir et réfrigérer.
5. Rincer le riz à sushi jusqu'à ce que l'eau soit claire. Cuire sur la cuisinière ou dans un cuiseur à riz selon les instructions de l'emballage. Transférer le riz cuit sur une plaque de cuisson. Répartir uniformément et laisser refroidir.
6. Ajouter le ¼ de tasse de vinaigre de vin de riz et les graines de sésame au riz refroidi. Transférer dans un contenant d'entreposage jusqu'à utilisation.
7. Dans un bol, mélanger 1 c. à soupe de jus de gingembre, 1 c. à soupe de vinaigre de vin de riz et la mayonnaise. Couvrir et réfrigérer.
8. Parer la deuxième betterave et la couper en allumettes. Mettre dans un bol avec 2 c. à soupe de vinaigre de vin de riz. Mélanger, couvrir et réfrigérer pendant la nuit.

PRÉSENTATION

1. Sur une extrémité de feuille de nori, étaler 2 oz de riz, déposer 2 oz de saumon et garnir de betteraves marinées et de sauce aïoli au gingembre.
2. Rouler le tout en forme de cône ou laisser ouvert pour que le client puisse rouler son propre cornet.

RENDEMENT : 3 portions de 2 oz

PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 5 minutes

CHRISTINE DIVELY
SPÉCIALISTE CULINAIRE

Christine est passionnée par la cuisine méditerranéenne. Elle a grandi en Turquie et en Italie et a beaucoup voyagé en France, en Allemagne, en Autriche, en Suisse, aux Pays-Bas et en Belgique. Elle possède une grande variété d'expériences culinaires, allant de la cuisine haut de gamme à la cuisine à grand volume. Elle a notamment travaillé pour la chef Michelle Bernstein, lauréate du prix James Beard, et a servi des célébrités telles que Tiger Woods et Céline Dion.

Cigares au fromage turcs (sigara böreği)

INGRÉDIENTS

12 oz	Fromage feta frais Gordon Choix®, émietté
6 oz	Fromage mozzarella Gordon Choix, râpé
1	Gros œuf en coquille Gordon Choix, séparé
3 c. à soupe	Persil italien Markon®, haché
Au goût	Poivre noir moulu Trade East®
Au besoin	Graines de sésame blanc Trade East
Au besoin	Graines de sésame noir Trade East
15	Feuilles de pâte feuilletée, décongelées
Au besoin	Huile pour sautés La Padilla
Au besoin	Sel casher

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la feta, la mozzarella, le jaune d'œuf, le persil et le poivre noir moulu.
2. Mélanger les graines de sésame blanc et noir dans un autre bol et réserver.
3. Poser 3 feuilles de pâte feuilletée sur un plan de travail, laissant les autres feuilles recouvertes d'une serviette ou d'un essuie-tout humide et bien essoré. Couper la pâte feuilletée en deux sur la longueur, de manière à former 2 rectangles.
4. Déposer 2 oz de garniture le long du bord court de la pâte feuilletée, puis rouler la pâte feuilletée sur le mélange de fromage en la comprimant pour qu'il reste en place. Rouler une fois, puis plier les bords extérieurs comme un burrito. Continuer à rouler la pâte. À environ 2 pouces de la partie supérieure, faire deux coupes pour créer une pointe. Mouiller la pointe de la pâte feuilletée avec de l'eau et la rouler fermement pour la sceller. Couvrir jusqu'à ce que tous les rectangles soient garnis et roulés.
5. Dans une grande poêle, ajouter environ 1 pouce d'huile. Chauffer à feu moyen à une température de 325 °F. Déposer délicatement quelques cigares à la fois dans l'huile, en laissant suffisamment d'espace pour les faire rouler afin qu'ils brunissent de tous les côtés.
6. Faire frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et légèrement dorés de tous les côtés.
7. Retirer de l'huile et déposer sur une assiette tapissée d'essuie-tout. Saupoudrer immédiatement de graines de sésame et de sel casher.
8. Empiler quatre à six cigares dans une assiette de service.

Planche S'mores

RENDEMENT : 4 à 8 portions
PRÉPARATION : 5 minutes
CUISSON : 5 minutes

KURT KWIATKOWSKI, CEC, CCA, AAC
CHEF CORPORATIF PRINCIPAL

Le chef Kurt Kwiatkowski a passé des années dans des cuisines professionnelles, notamment pour les services culinaires de l'université d'État du Michigan. Chef accompli, il a remporté des dizaines de prix, a été élu chef de l'année par la Detroit Chef De Cuisine Association et a été intronisé à la American Academy of Chefs.

INGRÉDIENTS

¾ tasse	Guimauves ou crème de guimauve Gordon Choix
2 oz	Garniture de caramel Gordon Choix
4 oz	Garniture de fudge chaud Gordon Choix
2 oz	Tartinade chocolat et noisettes
4	Biscuits Graham, divisés en quatre
10	Craquelins de bretzels
10	Biscuits sablés
2	Barres de chocolat, brisées en morceaux (facultatif)
5	Fraises Markon, coupées en deux (facultatif)

PRÉPARATION

1. Réchauffer la sauce caramel et le fudge chaud. Placer dans des ramequins.
2. Ajouter les guimauves ou la crème de guimauve dans une poêle en fonte. Placer sous un gril ou une salamandre pour faire griller.
3. Disposer les sauces, les biscuits Graham, les bretzels, les biscuits, les barres de chocolat et les fraises sur une planche de service.

GÉREZ VOTRE ENTREPRISE PARTOUT ET EN TOUT TEMPS GRÂCE À LA NOUVELLE APPLICATION MOBILE

ASSISTANT Gordon®

L'application Assistant Gordon® vous permet de faire passer la gestion de votre entreprise à un autre niveau. Accédez aux détails de votre compte directement de votre appareil mobile, ce qui simplifiera vos opérations et vous permettra de relever les défis d'aujourd'hui en toute confiance. Prenez de meilleures décisions plus efficacement grâce à l'application Assistant Gordon, que vous soyez au bureau ou ailleurs.

UTILISEZ-LA POUR AVOIR ACCÈS À :

- **Commande Gordon^MC**
- **les mises à jour des livraisons**
- **les ruptures de stock, rappels et autres**

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ASSISTANT GORDON DÈS AUJOURD'HUI!
Elle peut être téléchargée gratuitement sur l'Apple Store ou le Google Play Store (exclusif aux clients actuels de Service alimentaire Gordon®).

Élevé de façon responsable et durable sur des fermes familiales.

Belvin Angus
Alberta, Canada

DEPUIS 1978
BOEUF ANGUS CERTIFIÉ MC
MARQUE

Si ce n'est pas *Certifié*, ce n'est pas le meilleur.MC

Contactez votre représentant de Service alimentaire Gordon® pour en savoir davantage.