



TENDANCES

HIVER 2025

**SUCRÉ-SALÉ LES
MASHUPS
LES MOCKTAILS
OPPORTUNITÉS
SUR-MESURE BIEN-
ÊTRE
PERTURBATION
DES REPAS**



HIVER 2025

LES TENDANCES EN BREF



OUBLIEZ LE "PIQUANT"

Le sucré-salé l'emporte sur le sucré-épicé!



SOBRE PAR CURIOSITÉ

Les boissons sans ou à faible taux d'alcool ont la cote auprès de la génération Z.



PRÉVENTION PERSONNALISÉE

Les consommateurs veulent personnaliser leurs aliments fonctionnels.



ALIMENTATION LIBRE

Les gens grignotent à toute heure du jour et de la nuit.



CRÉES SUR MESURE
BOLS SANTÉ

LE RETOUR DU SUCRÉ-SALÉ:

RÉINVENTONS CE DUO CLASSIQUE

Bien que la génération Z soit à l'origine de la tendance virale du sucré-épicé, ils apprécient également les aliments qui marient les saveurs sucrées et salées. Enracinées dans la nostalgie des années 90 (pensez au kettle corn, à la moutarde au miel et au caramel salé), ces saveurs audacieuses et contrastées sont de retour sous de multiples formes.



- **Entrées/collations:** Enveloppez des dattes ou des figues farcies de fromage de chèvre dans d'épaisses tranches de prosciutto ou de jambon Serrano.
- **Salades:** Mélangez du melon d'eau et de la feta ou des tomates et de la burrata et ajoutez-les aux salades de feuilles vertes.
- **Plats principaux:** Proposez du poulet frit croustillant avec un glaçage au miel sur des gaufres, des pâtes avec une gremolata de dattes et de persil, ou des pierogis de patates douces avec du beurre brun.
- **Desserts:** La pâte bretzel confère un équilibre aux tartes fruitées comme celles aux pommes ou aux poires; saupoudrez-les de flocons de sel de mer.

SUCRÉ, ACIDULÉ, SALÉ

BIEN-ÊTRE

Curcuma
Gingembre
Citron
Miel de Manuka

BOTANIQUES

Lavande
Fleur de sureau
Eau de rose
Camomille

ÉPICÉ

Poivres du Chili
Poivre noir
Raifort frais
Wasabi

FAIBLES EN ALCOOL

Vermouth
Apéritifs
Amaro
Shrubs (sirops de vinaigre/
fruits)

TROPICAL

Ananas
Lait de coco
Mangue
Lime

FERMENTÉS

Bière au gingembre
Kombucha
Tepache
Tejuino

MOCKTAILS 2.0

Proposez de délicieuses options au nombre croissant de convives qui souhaitent des alternatives sans alcool ou à faible teneur en alcool, en particulier les jeunes générations.

SAINS ET PERSONNALISÉS

Les restaurants élèvent la mode du bien-être à un niveau supérieur en proposant des menus à composer soi-même, regorgeant de fruits, de légumes et de protéines saines, qui permettent aux clients de contrôler leurs choix alimentaires.



- Choix de garnitures/ingrédients colorés bien à la vue des clients.
- Options sans gluten, végétariennes/liennes ou casher.
- Dénotation des allergènes sur les menus/tableaux.
- Grand choix de composantes pour les salades: laitues, vinaigrettes et garnitures.
- Personnalisation basée sur les données des clients réguliers.
- Utilisation croisée des ingrédients pour éviter le gaspillage et réduire les coûts.
- Les restaurants à service rapide ouvrent la voie avec des choix tels que:
 - o Les bols de grains ou d'açaï
 - o Burrito ou taco sur mesure
 - o Sushis personnalisés à emporter
 - o Créez votre propre pizza
 - o Smoothies personnalisés

**LES OFFRES D'OPTIONS
"CRÉES POUR VOUS" SONT
DES FAVORIS**

DU 'SNACKING' À TOUTE HEURE

Les heures de repas traditionnelles ont changé au cours de la dernière décennie - les clients veulent maintenant pouvoir prendre manger à toute heure du jour ou de la nuit. Exploitez les tendances du souper de filles, des tiers-lieux et du snacking pour attirer davantage de clients.

"SOUPER DE FILLES"

PLANCHES DE
CHARCUTERIE
SALADE CÉSAR ET
FRITES
PIZZA NAAN
TOAST À L'AVOCAT

LES TIERS-LEUX

HEURES CREUSES
MENUS DE BAR
CLIENTS EN
TÉLÉTRAVAIL
BOISSONS
STIMULANTES POUR
LE CERVEAU

MENUS POUR GRIGNONTER

BOUCHÉES DE PIZZA
BOLS DE SMOOTHIE
LÉGUMES ET
TREMPETTES
MINI DESSERTS



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Saveurs saumâtres
- L'alimentation saisonnière
- Les recettes haïtiennes
- Les salade César innovantes
- La transparence
- L'ananas
- Les Frites enrobées de pâte à frire
- Les vins nature
- Les variations sur la sauce ranch
- Les poivrons doux
- Les collabs
- Les conchas revisités
- Les fromages aromatisés
- Les mangues Miyazaki
- Les apéritifs
- Les ingrédients simples & naturels
- Les protéines abordables
- Cuisiner avec du saké
- Les repas-valeur
- Le vrai sucre

- Le recyclage culinaire
- Les suya
- L'ail noir
- Les assiettes à grignoter
- La santé intestinale
- Le safran
- Les accompagnements de barbecue
- Les lattes à l'Ube
- Le pouvoir des influenceurs
- Le paneer tikka masala
- La cuisine grecque moderne
- Les aromates botaniques
- L'agriculture régénératrice
- Les Fluides fonctionnels
- La cuisine asiatique sur teppanyaki
- Les très petites pâtes - pastina
- Les vinaigres à boire
- La lavande



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:

Cozymeal
Datassential
Flavor & The Menu
Food Business
Foodservice Director
MIntel
Nation's Restaurant News
Perishable News

TENDANCES

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

Prepared Foods
Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Technomic
TIK TOK
Trendhunter

