



TENDANCES

ÉTÉ 2025

**TRIPLEZ LE PLAISIR!
UN ÉCLAT DE
COULEUR
DES PERLES
VÉGÉTALES
CIBLES
NUTRITIONNELLES
du GLP-1**



ÉTÉ 2025

LES TENDANCES EN BREF



LA RÈGLE DE TROIS

Les sélections découverte sont en vogue, offrant aux convives plus d'options et des possibilités d'expériences.



AUDACIEUX & ÉCLATANT

Mettez le paquet avec des couleurs qui crient "partagez-moi" sur les médias sociaux!



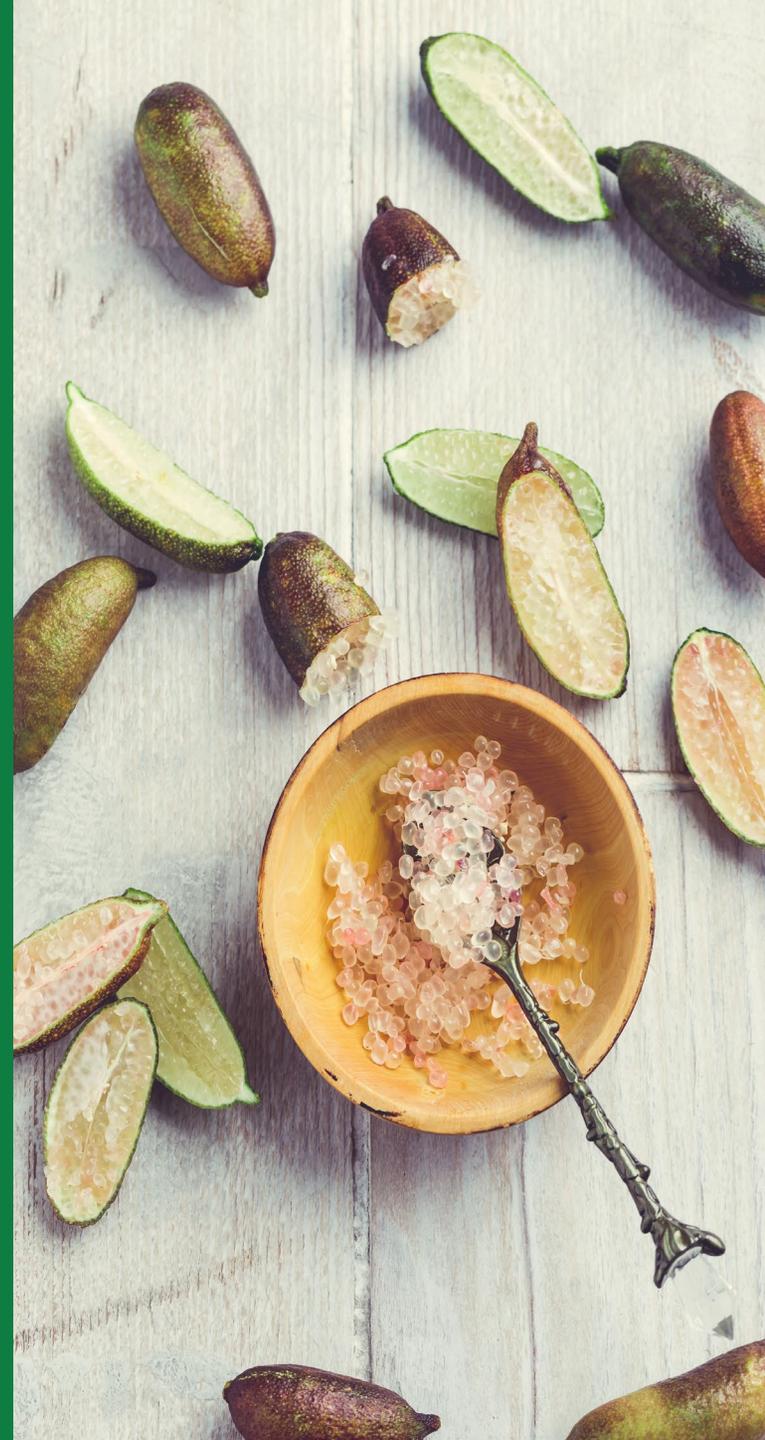
PERLES GOURMANDES

Ces éclats de saveur ajoutent des textures, couleurs et notes gustatives uniques aux boissons, aux desserts et à une multitude de plats.



PLEIN FEUX SUR LES RÉGIMES GLP-1

Oubliez le cétoène, le paléo et le jeûne intermittent... les chefs s'intéressent désormais à cette nouvelle génération de régimes.



AJOUTEZ UN ÉLÉMENT DE SURPRISE...
NATURELLEMENT!

TRIOS DE SAVEURS PLUS POUR VOTRE ARGENT

Vos clients en veulent plus ! Les formats dégustation offrent aux clients plus d'options et la chance de découvrir plusieurs saveurs en une seule commande.



- **Zaxby's** a prolongé ses heures d'ouverture et ajouté un trio de Zappetizer en fin de soirée - un mélange de trois amuse-gueules et de trois sauces pleines de saveur - dans les établissements participants pour l'été.
- **Outback Steakhouse** propose le "Aussie 3-Course Meal" avec trois niveaux de prix fixes; les sélections comprennent des choix de soupe/salade, d'entrée et de dessert.
- **Chili's** propose un trio de trempettes accompagné de frites, qui peut être jumelé à la formule "3 pour moi."
- **Le Melting Pot:** s'est également lancé dans le jeu avec le repas "BFFF 3-Services", qui signifie Best Fondue Friends Forever (meilleurs amis de la fondue pour toujours).

**MAXIMISER
LES SAVEURS**

ENTRÉES

HOUMOUS DE
BETTERAVE
CAVIAR DE CITRON VERT
OIGNONS ROUGES
MARINÉS
POIVRONS SHISHITO
CARBONISÉS

SALADES

RADIS DE PASTÈQUE
TOMATES CERISES
TRANCHES
D'ORANGE SANGUINE
NECTARINES
GRILLÉES

ACCOMPAGNEMENTS

FOCCACIA AU UBE
RADICCHIO
CARBONISÉ
KIMCHI ÉPICÉ
CAROTTES ARC-EN-
CIEL

PLATS

FLEURS COMESTIBLES
ARILLES DE GRENADE
OIGNONS VERTS GRILLÉS
PESTO D'HERBES

DESSERTS

TREILLIS DE FRAISES
ZESTES D'AGRUMES
CRISTALLISÉS
ANANAS GRILLÉS
KUMQUATS CONFITS

BOISSONS

SMOOTHIES À L'AÇAÏ
LIMONADE À LA
LAVANDE
BOBA À LA FLEUR DE
POIS PAPILLON
THÉ À L'HIBISCUS

Ajoutez une touche de couleur audacieuse aux plats d'été pour attirer les internautes via les médias sociaux. Créez un plat qui fera sensation et qui incitera les convives à dire "Je veux ÇA!."

PALETTE DE COULEURS D'ÉTÉ

SPHÈRES DE SAVEUR

Caviars de fruits de mer, pulpe de lime, boba fruité, perles comestibles... ces ingrédients et techniques ajoutent de la couleur, de la texture et de la fantaisie aux plats de tous menus. Faciles à préparer ou à ajouter, ces touches de saveur peuvent faire la différence entre le bon et l'exceptionnel.



- La gastronomie moléculaire a introduit les sphères de fruits comestibles; le plus souvent préparées avec des saveurs telles que la fraise, la mangue, le fruit de la passion et la pastèque, mais cette technique ne connaît pas de limites.
- L'ajout d'une sauce piquante peut être astucieusement réalisé avec des perles remplies de piments forts qui donnent du piquant aux tacos, tostadas, pico de gallo et ceviches.
- Conférez des notes végétales aux plats de protéines et aux salades avec un "caviar" d'herbes fraîches à base de coriandre, de basilic, de cerfeuil ou de persil.
- Certains chefs préfèrent sauter le processus de sphérification et utiliser la pulpe naturelle de limes pour ajouter une saveur d'agrumes vive dans des tons verts, roses ou jaunes.
- Les perles de boba ou de tapioca continuent d'être à la mode dans les boissons et les desserts. Ces perles moelleuses peuvent être infusées d'une myriade de parfums.

**DE DÉLICIEUSES
SURPRISES!**

PLATS DU RÉGIME GLP-1

Les plats riches en protéines et centrés sur les fruits et légumes ont remplacé les objectifs de faible teneur en graisses et en calories pour un pourcentage croissant de la population - les médicaments GLP-1 étant devenus le régime de choix pour de nombreuses personnes en 2025.

LÉGUMES VERTS FEUILLUS

CHOU FRISÉ (KALE)
ÉPINARDS
CHOU CAVALIER
ROQUETTE

LÉGUMES

BROCOLI
CHOUX DE
BRUXELLES
CAROTTES
CHOU-FLEUR

BAIES

BLEUETS
MÛRES
FRAMBOISES
FRAISES

LES TENDANCES DE L'HEURE



- Petits plaisirs partagés
- Suif de bœuf
- La multiplication des sauces
- Garnitures à base de feuilles de céleri
- Saveur de l'année: cassonade
- Cocktails fromagés
- Ube
- Plus de cornichons !
- Cuisine chinoise raffinée
- Tout aromatisé au Tiramisu
- Sodas alcoolisés
- Salades hachées
- Shawarma aux champignons
- Limonade à la lavande
- Manger en plein air
- Les dumplings
- Les pistaches
- St. Germain
- Le pandan
- Melons d'été grillés

- Analyse de menus IA
- Mocktails spécialisés
- Nostalgie des années 90/00
- Options à base de plantes
- Le matcha
- Baies de saison
- Emballages compostables
- Ingrédients à haute teneur en protéines
- Local et/ou biologique
- Fruits tropicaux
- Aliments stimulant la santé mentale
- Mashups internationaux
- Produits botaniques
- Barbecue japonais
- Les champignons
- Assiettes à grignoter pour dîners de filles
- Plats froids à base de nouilles
- Transparence



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:

AP News
Datassential
Flavor & The Menu
Food Business
Foodservice Director
Helman's Group
Mintel
Nation's Restaurant News

TENDANCES

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

New York Times
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief
Tasting Table

