



TENDANCES

ÉTÉ 2026

LE FIBERMAXXING
LA NONNA-STALGIE
CRÊPES DU MONDE
LA COULEUR
RENCONTRE LE
CROQUANT



ÉTÉ 2026

LES TENDANCES EN BREF



AU-DELÀ DES PROTÉINES

Les menus riches en fibres deviennent le pari le plus rentable cet été.



COMME LES FAISAIT GRAND-MÈRE

La cuisine « faite maison » est synonyme de savoir-faire et d'attention.



CRÊPES DU MONDE

Sucrés ou salés, les crêpes et pancakes du monde entier font fureur!



SALADES DE CHOUX INTERNATIONALES

L'exemple parfait qui montre comment un plat simple et familial peut être réinventé pour devenir moderne, international et irrésistible.



LE PATRIMOINE, UN
ATOUT POUR VOS MENUS

LES FIBRES, FOCUS FONCTIONNEL

L'ASTUCE POUR BOOSTER LES MARGES DES RESTAURANTS

Portée par TikTok, les influenceurs du bien-être et une évolution culturelle plus large vers la santé intestinale et la longévité, cette tendance consiste à maximiser délibérément l'apport en fibres grâce à des aliments riches en fibres, des substituts et des ajouts. Il ne s'agit pas d'une cure détox éphémère, mais d'un mode d'alimentation soutenu par la science nutritionnelle depuis des décennies.



- **Sweetgreen**, leader de l'offre des bols-repas riches en fibres, propose des ingrédients tels que le brocoli, le chou frisé, les lentilles, les pois chiches et le quinoa.
- Le menu « Veggie Cravings » de **Taco Bell** met l'accent sur les haricots noirs, le chou, les avocats et les tomates.
- **Tim Hortons** se lance dans la course avec des options plus saines telles que des pains complets, du gruau et des bols garnis de grains, de légumes et de haricots.
- **Qdoba** et **Chipotle** proposent du riz complet, des haricots et une variété de légumes frais tels que les poivrons, le maïs, la laitue romaine, les oignons et les tomates.
- Les menus de **Freshii** regorgent d'aliments riches en fibres tels que le riz complet, le quinoa, les patates douces, le chou frisé, l'edamame, le brocoli, le chou et les haricots.

RICHE EN FIBRES = GROS BÉNÉFICES

SOUPES

BOULETTES DE MATZOH
POULET ET NOUILLES
CHAMPIGNONS ET
LENTILLES

INTERNATIONALES

« GRAVY » À
L'ITALIENNE
ARROZ CON POLLO
ADOBO

PLAT UNIQUE

MACARONI AU
FROMAGE
PÂTÉS À LA DINDE
CASSEROLES DE
HARICOTS VERTS À
L'AMÉRICAINNE

CONDIMENTS

CONFITURES ET GELÉES
CORNICHONS
CHUTNEYS

PAINS

PETITS PAINS AU
BABEURRE
PAINS DE MAÏS
PETITS PAINS
BRIOCHÉS

DESSERTS

CROUSTADES ET
POUDINGS AUX FRUITS
ROUGES
BARRES AU CITRON
SHORTCAKE AUX
FRAISES

Les plats « inspirés de la cuisine de grand-mère » ont la cote car ils répondent à un besoin culturel profond: réconfort, nostalgie, authenticité et récits émouvants — voilà de quoi vos clients ont envie.

PRÉPARÉS AVEC SOIN

CRÊPES ET PANCAKES

DU MONDE ENTIER, SUCRÉS ET SALÉS

Vos clients recherchent l'aventure, mais ils veulent qu'elle s'inscrive dans un cadre familial et les crêpes et pancakes sont le passeport idéal, car ils offrent le juste équilibre entre réconfort et découverte. Des pancakes soufflés japonais fondants aux dosas indiens croustillants, en passant par les hotteok coréens imbibés de sirop, ces joyaux du monde entier offrent des saveurs intenses, des textures audacieuses et un attrait immédiat sur les réseaux sociaux.



- Les okonomiyaki japonais sont à base de chou et souvent garnis de fruits de mer ou de porc effiloché, le tout nappé d'une sauce riche en umami. Le petit plaisir parfait pour les fins de soirée.
- Les dosas indiens sont des crêpes fines, croustillantes, à base de riz et de lentilles fermentés, que l'on peut garnir de chutneys aux saveurs de fruits et légumes.
- Les arepas sud-américaines sont des galettes moelleuses à base de maïs doux, fourrées au fromage et cuites à la poêle jusqu'à ce que leurs bords soient caramélisés.
- Les injera éthiopiennes sont des galettes spongieuses à base de farine de teff fermentée, qui servent à la fois d'assiette et de couverts pour déguster des ragoûts de légumes.
- Les latkes d'Europe de l'Est, croustillants, sont des galettes de pommes de terre râpées frites à feu doux, servies avec de la crème sûre ou de la compote de pommes maison.

UN MONDE
DE CULTURES

CROQUANTE, VIVE, AUDACIEUSE

LA SALADE DE CHOU FAIT UN RETOUR EN FORCE

Les salades de chou modernes trouvent le juste équilibre entre fraîcheur, croquant, saveurs du monde et efficacité opérationnelle. Les restaurants positionnent ce plat familial comme un moyen peu coûteux et très efficace d'apporter de la couleur, de la texture et de la vivacité à leurs assiettes, à une époque où les consommateurs recherchent des plats plus légers, plus frais et plus colorés. Essayez des classiques internationaux comme le pikliz haïtien, le goi gá vietnamien, la lahanosalata grecque et, bien sûr, le kimchi coréen dans des tacos et des sandwiches, des bols de riz, des plats de fruits de mer froids et des entrées à partager.

ASIATIQUE

CHOU
GOCHUJANG
CORIANDRE
AIL

DES CARAÏBES

MANGUE
ANANAS
PIMENTS
OIGNONS

MÉDITERRANÉE

CITRON
PERSIL
CAROTTES
OIGNONS VERTS



LES TENDANCES DE L'HEURE



- Promotions Coupe du monde
- Boissons salées
- Wraps 2.0
- Tacomakase
- Pamplemousse
- Tout ce qui est légèrement grillé
- Salades aux herbes
- Des saveurs vives et acidulées
- « Neige » de légumes
- Riche en protéines
- Sorbets d'été
- Tiramisu revisité
- Musubi personnalisés
- Glaçages au tamarin
- Légumes verts amers
- Cafés « dirty soda »
- Pains à partager
- Masala « Gunpowder »
- Menus de fin de soirée
- Soupes froides
- S'mores revisités

- Menus économiques
- Ranchziki
- Limonades élaborées
- Écorces de melon d'eau marinées
- Les couleurs contrastantes
- Garnitures salées pour boba
- Concombres
- Menu protéiné pour hommes / soupers de filles
- Cacao
- Boissons à la banane
- Jaunes d'œufs salés
- Crêpes aux oignons verts
- Textures « Q »
- Plats adaptés au GLP-1
- Koji
- Raisins
- Croustillant-croquant-craquant
- Vins durables
- Restaurants de la 'maman'



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.

TENDANCES

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

Sources:

Datassential
Eater
Flavor & The Menu
Food Dive
Foodservice Director
Insight Symrise
James Beard Foundation

Nation's Restaurant News
ProChef Smartbrief
Produce Bluebook QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Restaurant Smartbrief

