

McCormick Foodservice présente son nouveau rapport :**Découvrez les dernières innovations du groupe ainsi que la dernière édition du « Carnet de Saveurs™ » intégrant les nouvelles tendances alimentaires**

Paris, le 21 septembre 2021 – Cette année, McCormick Foodservice, leader des saveurs pour les professionnels de la restauration, revient sur le devant de la scène avec ses marques Ducros, Thai Kitchen et Vahiné. Suite à la crise sanitaire due au COVID, de nouvelles tendances de consommation ont émergé, notamment la recherche quasiment constante de vouloir faire voyager ses papilles sans traverser la planète. C'est pourquoi, à travers leurs innovations 2021, ces trois marques continuent d'accompagner et d'aider les chefs au quotidien en leur faisant redécouvrir ou apprécier de nouvelles saveurs qui réjouiront les Français à chaque repas.

En effet, d'après [une étude*](#) du cabinet AlixPartners datée de janvier 2021, il existe bien un avant et un après la crise du Covid 19. Il en ressort que 50% des Français estiment que leurs « *habitudes de consommation ont changé de manière permanente* ». Ainsi, ils sont devenus des adeptes de la vente à emporter avec une explosion des livraisons de plus de 50 % depuis 2019 et plus de 80 % des 20-40 ans passent commande via des plateformes de livraison au moins une fois par semaine.

Pour continuer à accompagner les Chefs au quotidien - d'autant plus avec cette année sous COVID - McCormick Foodservice élargit son offre de trois nouvelles références sur Ducros, Thai Kitchen et Vahiné.

Depuis la réouverture des restaurants suite au COVID, 84% des Français souhaitent y retourner* et sont à la recherche d'exotisme lorsqu'ils sortent dîner. Sont alors apparues les dernières innovations McCormick telles que la crème de coco, le mélange Libanais Zaatar pour que les Chefs puissent répondre aux nouvelles tendances et réaliser de délicieuses recettes aux saveurs étrangères.

Également, plusieurs études sur les tendances food post-Covid montrent un attrait particulier des Français pour la gourmandise régressive, aussi appelée la « Comfort Food », remémorant des souvenirs d'enfance et procurant un plaisir apaisant**. Toujours dans un contexte de restauration qualitative, les Français souhaitent déguster des saveurs, qui sortent à la fois de l'ordinaire tout en conservant l'aspect réconfortant des Pépites Fudge Caramel de Vahiné notamment.

*Etude [Malou](#)

**Article [Janette Magazine](#)



Ducros, Libanais Zaatar

Le zaatar, mélanges d'épices, est un indispensable de la cuisine levantine. Il peut être utilisé à l'infini sur toutes sortes de plats tels que le houmous, le dip labne mais également pour accompagner des viandes, légumes, ou encore pour des préparations au barbecue et à la plancha. Cet assaisonnement **sans colorants ni conservateurs**, à base de graines de sésame, de sumac et de thym, est composé de 6 épices et aromates, offrant ainsi une expérience gustative unique.

Évasion garantie vers le Moyen Orient avec ce mélange exotique
! Disponible au format de 180g



Vahiné, pépites Fudge Caramel

Les pépites Vahiné au caramel sont **généreuses et fondantes**. Multi-usages, elles seront idéales pour les préparations de desserts tels que muffins, glaces, panacottas... Elles conservent une bonne tenue après cuisson, avec une belle caramélisation sur le dessus et légèrement fondues à l'intérieur. Ces pépites sont **sans conservateurs ni arômes artificiels**.

Disponible au format 550g



Thaï Kitchen, Crème de Coco



La marque continue à démocratiser la cuisine thaï et à proposer des innovations en ligne avec le marché sur le segment des laits et crèmes de coco. Cette crème, à base d'eau et de 80 % d'extrait de coco est fabriquée en Thaïlande. Avec **100% d'ingrédients naturels elle ne contient ni additifs ni conservateurs**. Avec sa texture légère et onctueuse, elle s'utilise de la même façon que la crème fraîche à la fois pour des plats salés comme sucrés. Elle est parfaite pour la préparation de currys, de risottos ou bien pour apporter une touche exotique aux mousses aux chocolats.

Brique Tetra pack / Disponible au format 1L



Présentation des grandes tendances du Carnet de Saveurs 2021 :

Leader mondial des saveurs, McCormick vient de publier sur [son site](#) son nouveau Carnet de Saveurs pour 2021. Afin de s'adapter au mieux à la situation inédite que nous vivons depuis plus d'un an, cette 21ème édition du Carnet a été imaginée dans un format entièrement numérique.

Une équipe internationale constituée d'experts, de mixologues, d'exploitants de foodtrucks, d'influenceurs et bien sûr de membres de l'équipe McCormick, a échangé, participé à des ateliers interactifs virtuels et partagé sa vision sur les dernières tendances culinaires.

En 2021, quatre grandes nouvelles tendances se démarquent : **l'essor de la cuisine végétale, la cuisine sur le pouce réconfortante, les saveurs marines inexplorées et l'alimentation physiologique.**

Entre les ingrédients originaux venant de la terre, de la mer, des quatre coins du monde et l'offre de produits simples d'utilisation et prête à l'emploi proposée par les marques Foodservice McCormick, petit tour d'horizon des nouveautés culinaires de 2021.



TENDANCE #1 : REPOUSSER LES FRONTIÈRES DU VÉGÉTAL

L'année 2021 marque une nouvelle étape dans l'univers du végétal. En effet, les légumes, les fruits et les plantes sont considérés non plus comme un ingrédient d'accompagnement mais bien comme un plat principal. Cette nouvelle façon de manger, axée sur le végétal, nous invite à redécouvrir des ingrédients cuits différemment ou à découvrir des produits hors des sentiers battus.

- **Jeu de texture** : des produits tels que les champignons homard, les cactus ou les cœurs de palmier offrent la possibilité de plats revisités, savoureux et adaptés aux individus suivant un régime végétalien.
- **Ingrédients botaniques** : le genévrier, le pin, la sauge ou la rose de cactus sont des ingrédients avec une puissance aromatique et subtile à la fois qui réhaussent les plats.
- **Festin de couleurs** : la cuisine se veut colorée via des ingrédients naturels à base de plantes tels que le *ube* - un igname violet - éveillant ainsi les sens de la vue et du goût.



TENDANCE #2 : LA CUISINE SUR LE POUCE EN TOUTE SIMPLICITÉ

La situation actuelle ne se prêtant pas aux voyages, la cuisine faite maison permet de s'évader « localement », de découvrir le monde, d'expérimenter de nouvelles saveurs et de trouver du réconfort et du bien-être depuis son domicile. Parmi les nouveaux ingrédients à découvrir :

- **Chaat Masala** : ce mélange d'épices indiennes alliant le piquant du citron avec de la poudre de damchur, du cumin du piment, pour n'en citer que quelques-unes, offre une touche savoureuse, parfumée et fruitée pour relever plats et boissons.



- **Pandan Kaya** : cette confiture verte de Malaisie élaborée avec du *pandan* - une herbe verte tropicale - de la noix de coco, de la crème aux œufs a une texture crémeuse et gourmande. Moment de dépaysement garanti au moment des tartines matinales !

- **Chilis frits croustillants Chinois** : il s'agit d'un condiment à l'huile de chili à base de piments mijotés, de baies de poivre de Sichuan et d'épices frites dans de l'huile avec de l'oignon et de l'ail. Avec leur texture croquante les chilis apportent une saveur épicée et exotique aux plats.



TENDANCE #3 : LES SAVEURS MARINES INEXPLORÉES.

70 % de la planète est composée d'eau, cependant les saveurs en provenance des océans sont largement sous-estimées. Le monde sous-marin offre une panoplie de produits, de textures et de goûts inexplorés pour des expériences gustatives inattendues.

- **Eau salée** : le potentiel gustatif de la cuisson à l'eau de mer est souvent mis de côté, alors qu'il est un rehausseur de goût ultime et donne une complexité aux plats dont il n'est plus possible de se passer.
- **Plantes aquatiques** : algues, spiruline et spaghettis de mer font partie de certains produits océaniques riches en saveurs et en couleurs et très intéressants d'un point de vue nutritionnel car riches en protéines, en fibres, en iode, en vitamines et minéraux



TENDANCE #4 : UNE ALIMENTATION PHYSIOLOGIQUE EQUILBRÉE

De nouvelles habitudes telles que la pratique de médecines traditionnelles ainsi qu'une alimentation plus équilibrée débouchent sur une plus grande conscience des individus. Ainsi, l'alimentation est considérée sous un angle holistique afin de viser une alimentation équilibrée, consciente et adaptée à nos besoins. Deux grands sous-thèmes se démarquent :

- **Synergie des six goûts** : les aliments et les saveurs peuvent être combinés au quotidien pour s'adapter aux besoins des individus. A chacun de jouer entre le sucré (pour la stabilité), l'aigre (pour nettoyer), le salé (pour équilibrer), l'amer (pour nettoyer), l'astringent (pour se rafraîchir) et le piquant (pour se réchauffer), pour y trouver son équilibre personnel.
- **Réchauffer et rafraîchir** : en jouant entre les aliments nutritifs, les herbes et les épices, il est possible d'obtenir un équilibre interne de son corps d'après la pratique ayurvédique. Ainsi, il serait possible d'obtenir chaleur et réconfort en cuisinant avec des épices « chaudes » telles que la cardamome, le gingembre ou la cannelle ou bien de se rafraîchir avec des épices « fraîches » telles que la coriandre ou le fenouil pour n'en citer que quelques-unes.



Pour en savoir plus sur les saveurs 2021 et découvrir des recettes et astuces à tester sans attendre, rendez-vous sur www.mccormickfoodservice.fr

À propos de McCormick Foodservice en France :

L'activité « Restauration Hors Foyer » de McCormick en France développe des produits à destination des sociétés de restauration collective et commerciale par l'intermédiaire des grossistes et sociétés « Cash & Carry » en France. A travers les marques Ducros avec plus de 170 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de xx références d'aides aux desserts, et Thai Kitchen et ses xx références d'ingrédients typiques de la cuisine thaïlandaise, McCormick France propose une offre large et variée pour répondre à tous les besoins de ses clients. www.mccormickfoodservice.fr

Ducros : Sels, poivres, herbes, épices et mélanges d'épices / Aides culinaires

Thai Kitchen : Nouilles de riz et de blé / Pâtes de curry / Laits de coco / Sauce Sweet Chili et Hot Chili / Sauce Satay

Vahiné : Sauces desserts sucrées / Décorations sucrées pour desserts / Sucres, levures et aides pâtisseries

À propos du Carnet de Saveurs

Depuis 2000, McCormick Carnet de Saveurs a identifié les principales tendances et les ingrédients pour découvrir les goûts de demain.

McCormick & Company est guidée depuis 129 ans par une passion du goût.

Cette passion est le moteur de notre quête constante de ce qui est nouveau en matière de goût.

Créé par une équipe mondiale d'experts de McCormick, y compris des chefs, des professionnels de la cuisine, des suiveurs de tendances et des technologues du secteur alimentaire, le Carnet de Saveurs inspire l'exploration et l'innovation culinaires dans le monde entier.

<https://www.mccormickfoodservice.fr/le-carnet-de-saveurs>

Présence du Carnet de Saveurs (@FlavorForecast) sur Instagram pour des actualités gustatives, y compris une inspiration chaque semaine et un contenu créé par des experts, des chefs et des influenceurs du monde entier.

<http://www.instagram.com/flavorforecast>

À propos de McCormick

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial des saveurs.

La société, qui réalise 5,4 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel, produit, commercialise et distribue des épices, mélanges pour assaisonnement, condiments et autres produits savoureux pour tous les acteurs du secteur de l'alimentation – détaillants, industrie alimentaire et restauration.

Chaque jour, où que vous soyez et quoi que vous mangiez, vous pouvez déguster des aliments rendus savoureux par McCormick. « McCormick, les saveurs passionnément ».

Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur www.mccormickcorporation.com



