



McCormick FoodService poursuit sa quête pour inspirer le monde culinaire en dévoilant ses toutes dernières innovations 2022 !

Paris, le 6 décembre 2022 – Présent au salon SIRHA en janvier 2023, McCormick Foodservice - leader des saveurs pour les professionnels de la restauration - met en lumière ses marques Ducros, Thai Kitchen et Vahiné. Après une année riche pour la marque Vahiné, qui célèbre ses 50 ans, McCormick Foodservice a développé de belles innovations prêtes à ravir les Chefs, mettant en lumière les dernières tendances **culinaires des professionnels de la restauration** !

Les **Chefs** sont à la recherche de nouvelles expériences gustatives permettant à leurs convives d'accéder et de découvrir plus facilement les saveurs du monde. La cuisine offre la possibilité d'explorer différentes cultures et de voyager².

McCORMICK DEVOILERA SON CARNET DE SAVEURS LORS DE L'EDITION DU SIRHA EN JANVIER 2023 A LYON

Depuis maintenant plus de 20 ans, McCormick publie chaque année son **Carnet de saveurs** pour inspirer le monde culinaire et présenter les nouvelles tendances gastronomiques qui vont révolutionner la cuisine, l'assaisonnement et la façon de se nourrir. Ce carnet est élaboré par une équipe internationale de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire. Ce carnet de saveurs sera dévoilé **lors de l'édition du SIRHA 2023 à Lyon**, afin d'inspirer les Chefs venus à la recherche d'innovations culinaires. **Plusieurs grandes tendances culinaires** qui composeront les saveurs de demain seront sur le devant de la scène ainsi que des recettes originales pour les mettre en lumière.

Afin de présenter ses belles innovations, et de mettre en application les nouvelles tendances de consommation énoncées, McCormick FoodService accueillera les professionnels de la restauration sur son stand (**n° 3D29**) au **salon SIRHA**, du **19 au 23 janvier 2023 à Lyon**. Construit sous la forme d'un **food market** avec le marché aux épices Ducros, le marché de nuit asiatique Thai Kitchen et le marché de glace ambulant Vahiné, ce stand promet une expérience aussi bien visuelle qu'olfactive. En position d'honneur au centre, le pôle dégustation avec le chef Hugues Marrec qui mettra en lumière les innovations 2022 dans de succulentes réalisations.

Cap sur les 4 nouveautés de McCormick FoodService

Sachant que 58% des consommateurs en Europe regardent attentivement les ingrédients avant de choisir leur plat au restaurant, et 35% affirment être plus enclins à opter pour des options saines qu'avant le Covid, McCormick continue de renforcer son ambition dans ce domaine en proposant des produits sains et responsables. Ainsi, le groupe propose aux Chefs des innovations adaptées aux tendances culinaires, se concentrant sur le local (le piment d'Espelette), la tendance du Spicy qui ne cesse de croître (piment concassé), l'exotisme et l'envie de voyage à travers les saveurs (lait de coco bio). Enfin, McCormick FoodService s'appuie sur la notion de plaisir (pépites choco caramel), cette tendance de confort food qui séduit de plus en plus les restaurateurs avec des repas gourmands.

1- [Source NPD](#) 4- [Source Mordorintelligence](#)
2- [Source Episaveurs 2022](#) 5- [Source Upcoming Conseil](#)
3- [Source Divinemenciel](#) 6- [Source finedining Lovers](#) 7- [Source Nutripro](#)

Piment concassé Ducros

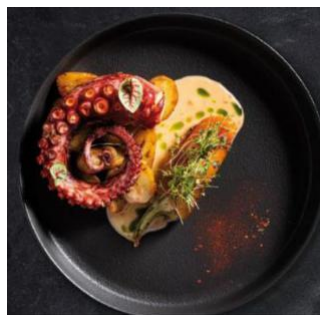


Afin de compléter sa plateforme Piment, composée déjà de 7 références, et de répondre à plus de besoins et d'usages, Ducros Foodservice lance 2 nouveaux piments.

Tout d'abord, le Piment concassé, idéal pour relever des plats traditionnels, tels que les sauces tomates, pizzas, marinades, poêlées. Il apportera du piquant et de la couleur aux recettes. Avec son tamis intégré au bouchon, cela permettra un meilleur dosage des piments, à parsemer ou à inclure dans les plats, pour une texture et un croquant idéal ! La tendance est au Spicy, en effet, entre 2020 et 2025, le marché mondial des assaisonnements et des épices devrait croître de 4,7%⁴

Disponible au format **Boîte de 150g**.

Suggestion de préparation : Tentacules de poulpe et tomate aux piments concassés



Piment d'Espelette Ducros – label AOP



Ayant déjà à son portefeuille les piments les plus consommés : Cayenne et Paprika, Ducros lance le troisième du podium : le Piment d'Espelette AOP. On note qu'aujourd'hui, 44% des Français se disent prêts à payer plus cher des produits locaux malgré l'inflation¹. Rappelant la côte basque, il permettra aux convives de voyager sans faire des centaines de kilomètres. Multi-usage, il agrmente très bien les préparations à base de tomates, de poivrons, d'oignons sautés, de piperades ou encore le célèbre « poulet basquaise ». **Ce produit éligible à la législation EGALIM répond aux 69% de consommateurs qui souhaitent que les restaurants soient plus engagés dans une démarche écoresponsable.**

Disponible en format **Sachet de 250g**.

Suggestion de préparation : Verrine chocolat pimenté



1- Source NPD

4 - Source Mordorintelligence

2- Source Episaveurs 2022

5 – Source Upcoming Conseil

3- Source Divinemenciel

6 – Source finedining Lovers

7- Source Nutripro

Lait de coco Bio Thaï Kitchen



Afin de satisfaire la demande croissante des Chefs et de leurs convives concernant les **produits d'origine bio**, Thaï Kitchen lance une version bio de son onctueux lait de coco. Composé de **100% d'ingrédients naturels** (60% de noix de coco et de l'eau), le **lait de coco bio Thaï Kitchen est certifié sans additifs**. Sa texture crémeuse et son blanc pur témoignent de sa grande qualité. Son **packaging TETRA PACK** avec bouchon refermable permet une praticité de conservation et de dosage pour les Chefs, associé à un packaging respectueux de l'environnement.

Le lait de coco est l'ingrédient **phare** et **emblématique** de la cuisine Thaï. A usage multiple, en version salée ou sucrée, il est communément utilisé pour apporter de la douceur, de l'onctuosité aux plats tels que les soupes, currys, desserts et cocktails.

*Disponible en format **Brique 1L**.*

Suggestion de préparation : Flan végétal au lait de coco bio et à la vanille



Les pépites Choco Caramel Vahiné



L'innovation pépites **Choco Caramel** est une nouveauté qui illustre bien l'une des tendances de consommation des Français en 2022, à savoir le goût retrouvé pour les saveurs régressives³. En effet, 1 Français sur 10 souhaite prendre des repas gourmands pour se reconforter et se faire plaisir⁵ (une des valeurs phares de Vahiné). Pour **82%** des Français, la confort food remonte le moral⁶ et pour **63%** des Français, ils associent l'alimentation principalement au plaisir⁷.

Ces pépites crémeuses à la texture fondante **et au bon goût de caramel** (base chocolat blanc) **se dégustent en topping sur des cookies, glaces ou donuts et en inclusion dans les préparations pour muffins, cakes, brownies...** Ces pépites à la saveur intense **conservent une belle teinte dorée après cuisson. Sans colorant ni arôme artificiel.**

*Disponible en format **Boite de 520g***

Suggestion de préparation : Crumble de poires et Pépites choco caramel



1- Source NPD

4 - Source Mordorintelligence

2- Source Episaveurs 2022

5 - Source Upcoming Conseil

3- Source Divinemenciel

6 - Source finedining Lovers

7- Source Nutripro

50 BOUGIES POUR VAHINE EN 2022

2022 est une **année inoubliable** pour la **marque emblématique Vahiné**, car elle célèbre ses 50 ans ! **50 ans** que le leader des aides aux desserts a conquis le cœur des Français. Un anniversaire exceptionnel pour fêter **50 ans** de gourmandise, d'engagement, de joie mis au service de recettes toujours plus créatives. La marque dévoile chaque année des innovations afin de correspondre aux attentes des professionnels de la restauration, mais également afin d'être toujours précurseur des tendances culinaires.

De plus, Vahiné a à cœur de développer des produits provenant de source responsable, 70% des gousses de vanille Bourbon sont issues de source durable et ce chiffre passera à 100% d'ici fin 2025. La vanille est cultivée à Madagascar, dans la plus pure tradition et le respect de l'environnement. McCormick s'engage et s'investit pour les populations locales, comme par exemple à travers la construction et la rénovation de 7 écoles concernant 5 200 écoliers, ainsi que dans la proposition d'une assurance santé pour plus de 12 000 membres de familles d'agriculteurs.

De plus, Vahiné est l'une des premières marques en France à avoir développé une approche blockchain sur la vanille. Grâce à cette initiative, il est désormais possible de tout connaître du chemin de leur vanille. Il suffit de scanner un QR Code, de saisir le numéro de lot pour découvrir le voyage de la vanille depuis Madagascar ! Il sera possible de découvrir sa zone de culture, des témoignages de producteurs, sa date de récolte, ses spécificités gustatives et autres secrets vanillés. Présente sur le marché **depuis 1972**, la marque s'engage depuis ses débuts autour d'axes qui lui sont chers tels que le plaisir, le bien-être, la planète.

A 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 Thaï 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

Thaï 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 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

1- [Source NPD](#) 4- [Source Mordorintelligence](#)
2- [Source Episaveurs 2022](#) 5- [Source Upcoming Conseil](#)
3- [Source Divinemenciel](#) 6- [Source finedining Lovers](#) 7- [Source Nutripro](#)