

Communiqué de presse Foodservice – Janvier 2023



MCCORMICK FOODSERVICE DÉVOILE SON CARNET DE SAVEURS™ 2023 ET SES FUTURES INNOVATIONS À L'OCCASION DU SIRHA DE LYON (19 AU 23 JANVIER)

Paris, 10 janvier 2023

Paris, 10 janvier 2023 – Depuis 22 ans, McCormick Foodservice, leader des saveurs pour les professionnels de la restauration, présente les tendances qui vont révolutionner la gastronomie à travers le monde dans son célèbre **Carnet de Saveurs™**. Élaboré par une équipe internationale de chefs, dénicheurs de tendances et ingénieurs en agroalimentaire, il est accompagné d'une vingtaine de recettes originales.

Au programme cette année : **3 tendances culinaires avec des saveurs chaudes et épicées dans nos assiettes, une cuisine française démocratisée, et une emphase sur l'héritage culinaire d'Asie**. Le groupe élargit son offre avec de nombreuses innovations telles que la **pâte de vanille Vahiné** qui sera présentée au pôle innovation lors de la nouvelle édition du **SIRHA** à Lyon, où McCormick installera son stand (n° 3D29)

Cap sur les tendances culinaires 2023



AU-DELA DES SAVEURS CHAUDES ET ÉPICÉES

Depuis la pandémie, les épices, notamment les piments, sont de plus en plus populaires et ont fait leur place dans nos recettes préférées. Le défi cette année ? Aller plus loin en associant les ingrédients et les saveurs chaudes de manière à créer une **expérience sensorielle complète**, salée ou sucrée, et percevoir la chaleur de différentes façons grâce aux textures. Cette tendance déjà bien ancrée dans la cuisine mexicaine ou asiatique l'est aussi dans l'offre de Ducros et ses nouveautés.



Produits Ducros associés à cette tendance

- Piments concassés (nouveau 2022)
- Piment d'Espelette AOP (nouveau 2022)
- Chipotle Fumé
- Paprika Fumé
- Piri Piri

LA TRADITION À LA FRANÇAISE

Raffinée et technique, la **cuisine Française compte parmi les plus populaires au monde**. En 2023, la tendance est à la maîtrise de ses bases pour pouvoir la revisiter en l'associant à d'autres techniques ou types de cuisine : plus besoin d'être un grand chef pour ajouter une French Touch aux plats du quotidien ! McCormick Foodservice innove toujours afin de permettre aux professionnels de revisiter les grands classiques de la cuisine française à leur guise.



Produits Ducros et Vahiné associés à cette tendance

- Herbes de Provence Label Rouge Ducros
- Topping pour salades et poké Ducros (nouveau mai 2023)
- Pépites Choco Caramel Vahiné
- Pâte de Vanille Vahiné (nouveau juin 2023)

Recettes associées à cette tendance

- Aïoli végétal aux Herbes de Provence Label Rouge
- Tarte rustique aux saveurs provençales & Topping Pour Salades et Poké
- Crumble de fruits d'automne aux Pépites Choco Caramel
- Riz au lait à la Pâte de Vanille



HÉRITAGE CULINAIRE D'ASIE

L'Asie représente une mine d'or de saveurs au travers de ses différents pays. Au même titre que la cuisine française, elle peut être revisitée pour plus d'originalité ou traditionnelle pour des plats aussi festifs que réconfortants. McCormick Foodservice s'inscrit directement dans cette tendance et innove avec de nouveaux produits, offrant ainsi un vaste champ des possibles aux professionnels les plus aventureux.

Produits Ducros associés à cette tendance

- Zaatar (nouveau 2021)
- Mélange Chinois (nouveau avril 2023)
- Mélange Japonais (nouveau avril 2023)

Produits Thai Kitchen associés à cette tendance

- Lait de coco bio
- Crème de coco
- Sauce Satay

Recettes associées à cette tendance

- Riz cantonais au Mélange Chinois
- Gambas sautées au Mélange Japonais
- Île flottante, coco & Cajun

Zoom sur la Pâte de Vanille Bourbon Vahiné : 13 gousses en un tube !

Élaborée dans les ateliers de la marque à Carpentras en Provence, cette recette à base d'extrait de **Vanille de Bourbon** offre une texture sirupeuse et une teneur élevée en vanilline, le tout dans un tube conçu pour un dosage facile et une meilleure conservation. Celui-ci est d'ailleurs le premier à présenter la **nouvelle identité visuelle** de la marque, bientôt étendue à tous les produits. La Pâte de Vanille trouvera aussi bien sa place dans des recettes chaudes que froides. Autre atout majeur dans cette période d'inflation : son prix. Cette nouveauté est une alternative au coût élevé de la gousse de vanille. McCormick Foodservice propose ainsi plusieurs recettes sur son site, comme le flan au caramel végétal et vanille, ou encore la mousse cheesecake vanille et fruits rouges.



60 bougies pour Ducros

McCormick Foodservice peut aussi se réjouir d'une autre actualité en 2023 : **l'anniversaire de la marque Ducros**. Créée par une famille de passionnés d'herbes et d'épices en Provence, Ducros s'est imposée comme référence sur le marché. Son esprit novateur et révolutionnaire a donné naissance à de nombreux produits incontournables comme le mélange d'Herbes de Provence ou le Poivre 5 Baies. Forte de **60 ans de succès** et d'une gamme de **plus de 200 références**, Ducros continue à innover et à s'engager pour accompagner les Chefs dans la réalisation de plats gourmands et conviviaux au quotidien.

Rendez-vous au salon SIRHA

L'édition 2023 du SIRHA, **du 19 au 23 janvier (Stand n° 3D29)** sera l'occasion de venir à la rencontre de l'équipe McCormick et de **découvrir ses innovations** 2022 et 2023, ainsi que des **recettes exclusives** inspirées des dernières tendances de son Carnet de Saveurs™. Le Chef **Hugues Marrec** y proposera également des dégustations. Le stand McCormick comprend un espace dédié aux produits présentés tel un marché aux épices, ainsi qu'un marché Thai, et un

bar à glace. Cette année, les visiteurs sont attendus au cours de sessions culinaires privées pour découvrir les nouveautés en recettes, échanger sur les prochaines cartes des clients ou sur des thématiques définies, ce format permettant de générer plus de proximité et de convivialité avec ses clients.



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 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>

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