



Pour une cuisine relevée, à la fois originale et authentique, Cholula, le partenaire idéal des chefs

Cholula, marque emblématique de sauces piquantes mexicaines, s'affirme comme le partenaire culinaire de choix pour les professionnels de la restauration. Forte d'un héritage centenaire et d'une position de leader mondial, les sauces Cholula entendent répondre à l'engouement croissant des Français pour les saveurs exotiques et relevées.

Une nouvelle offre "Back of house", adaptée aux professionnels de la restauration, vient compléter la gamme de trois recettes savoureuses, allant d'une intensité douce à plus prononcée.

Un marché en pleine effervescence, une opportunité pour Cholula

Les sauces piquantes connaissent une croissance fulgurante à l'échelle mondiale, et la France suit cette dynamique avec un engouement sans précédent. Alimentée par la curiosité des consommateurs pour des expériences gustatives audacieuses et des saveurs authentiques, cette tendance offre à **Cholula** une opportunité unique de renforcer son statut de leader. L'Europe représente l'un des plus importants marchés de sauce piquante au monde, avec une croissance prévue de 6,84 % d'ici 2030¹.

Le succès d'émissions comme Hot Ones ou l'essor des restaurants mexicains illustrent à quel point le piment s'ancre dans les habitudes des Français. Aujourd'hui, **25 % des Français se définissent comme des "taste explorers"**², recherchant de nouvelles sensations culinaires alliant plaisir et découverte.

Dans ce contexte, **McCormick Foodservice**, expert des saveurs pour les professionnels, accompagne **Cholula** dans son développement sur le marché français. Véritable atout pour dynamiser les cartes des restaurants, **Cholula apporte aux chefs une signature gustative authentique et différenciante**, leur permettant d'explorer une palette de saveurs inédites et de sublimer leurs créations culinaires. Plus qu'une sauce, **Cholula incarne l'esprit d'une cuisine vibrante et inspirante**, invitant les professionnels et les amateurs à un voyage sensoriel inoubliable.

C'est dans cette dynamique que Cholula s'associe en tant que sponsor à la **1^{ère} édition des ZeAwards Snacking**, organisée par Zepros Snack, le 23 juin prochain. Cette cérémonie vise à récompenser les acteurs les plus innovants du secteur de la restauration rapide et nomade en mettant en avant leur dynamisme et leur créativité. À travers cette collaboration, Cholula confirme son engagement aux côtés des professionnels de la restauration rapide et valorise les initiatives contribuant à l'évolution et à la qualité de l'offre snacking.



Cholula : l'héritage d'un goût unique

Cholula est née il y a plus de **100 ans à Chapala**, au Mexique, berceau des mariachis, de la tequila et des piments de arbol. **La marque, numéro 1 des sauces piquantes mexicaines dans le monde**³, se distingue par son authenticité, son savoir-faire artisanal et la qualité des ingrédients. Le bouchon en bois de hêtre, symbole de qualité et de tradition, est un élément distinctif de la marque. Cholula propose un mélange unique de piments piquin et arbol et d'épices régionales, offrant un goût riche et une saveur incomparable. Chaque goutte de Cholula est une célébration de la nourriture, des saveurs et des racines mexicaines. La Chila, figure de l'abuelita à l'origine de la recette, est présente sur chaque bouteille, incarnant l'héritage et la promesse d'une recette familiale.



Trois recettes pour tous les goûts, en format "table top" de 150ml :

Cholula propose une gamme de trois sauces idéales pour les Chefs souhaitant relever leurs recettes avec une dose parfaite de piquant et de saveurs :

- **La sauce Original**, avec des notes de piment et d'épices et une intensité hot (échelle de Scoville : 1 100), est idéale pour relever le riz, les œufs, les pizzas...
- **La sauce Chipotle** révèle des notes BBQ fumées et sucrées et une intensité medium (échelle de Scoville : 500), parfaite pour accompagner le porc, le bœuf, le poulet ou les légumes ...
- **La sauce Ail et Piment**, à base de piment et d'ail et une intensité douce (échelle de Scoville : 300), sublime le poulet, le poisson et les œufs ...

Nouveauté mai 2025 : Cholula Original en grand format

Cholula dévoile une version "Back of house" de 1,89L pour la recette Original, spécialement conçu pour les professionnels de la restauration. Ce format généreux, avec son conditionnement en grand format, répond aux besoins des chefs et des établissements qui souhaitent proposer une sauce piquante intense à leurs clients. Un format idéal pour un usage polyvalent et régulier : sauce d'accompagnement, marinade, dips, boissons... La recette traditionnelle mexicaine est à base de 5 % de piment, à base d'arbol et de piquin.

Cholula est l'alliance parfaite entre tradition mexicaine et innovation culinaire. Source d'inspiration pour les chefs, ces sauces invitent à la créativité et transforment chaque plat en une expérience unique.



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 150 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de 20 références d'aides aux desserts, et Thai Kitchen et ses 12 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 / 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 6,7 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



14
SEPTEMBRE



1 : Fortune business insight - Europe Hot sauce market study 2022.

2 : McCormick Consumer & Market Insight 2023 – Materials NielsenIQ Homescan - Enquête de décembre 2022.

3 : Euromonitor International Ltd; Ventes au détail en valeur de sauce piquante mexicaine. Basée sur une étude personnalisée. Pour plus d'informations, visitez <https://mccormick.widen.net/s/fppv7psxb/claims>