

## DUCROS FOODSERVICE ENRICHIT SA GAMME DE MÉLANGES ETHNIQUES AVEC UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE À LA CORÉENNE



# L'art d'équilibrer les saveurs du monde

Dans une dynamique de forte progression des cuisines du monde et des saveurs épicées, Ducros Foodservice dévoile son nouveau mélange à la Coréenne. Inspiré des profils aromatiques emblématiques de la cuisine coréenne, ce mélange associe ail, gingembre, sauce soja et piment de Cayenne pour offrir aux professionnels une solution simple, intense et polyvalente.

Cette nouveauté s'inscrit dans les grandes tendances identifiées par le Carnet de Saveurs™ 2026, qui met en lumière l'importance croissante des sauces et saveurs venues d'ailleurs dans les usages culinaires contemporains.



### Les saveurs du monde, nouveau moteur de créativité en restauration

L'ouverture aux **cuisines du monde** continue de transformer durablement les usages en restauration. Portées par les réseaux sociaux, les nouvelles générations et la recherche d'expériences plus immersives, les saveurs internationales s'imposent désormais comme **un véritable moteur de créativité et de différenciation** pour les professionnels.

Selon les observations du Carnet de Saveurs™ 2026 de McCormick Foodservice, **62 % des consommateurs souhaitent découvrir des plats d'inspiration internationale**, tandis que les **saucés, marinades et assaisonnements** deviennent des éléments clés pour enrichir l'expérience gustative et renouveler les cartes.

Dans ce contexte, **les inspirations asiatiques occupent une place croissante**, notamment les saveurs coréennes, qui connaissent une forte accélération sur le marché français. Le nombre de restaurants coréens en France aurait ainsi été **multiplié par dix** en une décennie<sup>1</sup>, témoignant de l'intérêt grandissant des consommateurs pour la cuisine coréenne et ses profils aromatiques mêlant umami, piquant et gourmandise.

### Un mélange intense et polyvalent pensé pour les professionnels

Le mélange à la Coréenne Ducros Foodservice a été développé pour restituer toute la richesse et l'intensité des saveurs asiatiques dans une solution facile à utiliser au quotidien.

Sans colorant ni arômes artificiels, il a été développé pour répondre aux exigences des professionnels en matière de régularité, de simplicité d'exécution et de performance gustative.

#### Polyvalent, il peut être utilisé :

- ✓ en marinade,
- ✓ en saupoudrage,
- ✓ en inclusion,
- ✓ ou comme base de sauce et de nappage.

Il accompagne aussi bien les viandes que les poissons ou les légumes, avec un dosage conseillé de 16 g par kilogramme de préparation.

Pour illustrer ses applications, les équipes R&D de McCormick Foodservice ont développé une recette de sauté de bœuf à la coréenne, mettant en avant la puissance aromatique et la polyvalence du mélange.

Cette dynamique devrait se poursuivre dans les prochaines années, avec **une croissance annuelle estimée à +11,4 %** pour le marché des produits alimentaires coréens<sup>2</sup>, portée par l'essor des cuisines asiatiques et la popularité croissante de la culture coréenne auprès des jeunes générations.

C'est pour répondre à cette évolution des usages que Ducros Foodservice lance un nouveau mélange, conçu pour apporter profondeur aromatique et praticité aux cuisines professionnelles.



Comme le souligne le Chef Hugues Marrec, Chef culinaire pour McCormick Foodservice France :

“ **Les saveurs coréennes séduisent par leur intensité et leur équilibre aromatique. Avec ce mélange, nous avons souhaité proposer une solution simple à mettre en œuvre, capable d'apporter rapidement du caractère et de la profondeur aux recettes du quotidien.** ”

<sup>1</sup> K Food Connect — « Le nombre de restaurants coréens en France aurait été multiplié par 10 en une décennie » <https://www.kfoodconnect.com/k-food>

<sup>2</sup> Zeculistot — « La croissance attendue du secteur de la cuisine coréenne est estimée à +11,4 % par an » <https://www.zeculistot.com/epicerie-coreenne-en-france-la-revolution-culinaire-de-la-k-food/>

## Une innovation qui s'inscrit dans la stratégie de McCormick Foodservice

Avec cette nouveauté, McCormick Foodservice poursuit le développement de sa gamme de mélanges ethniques Ducros Foodservice, qui compte aujourd'hui plus de 25 références conçues pour accompagner les professionnels dans la diversification de leur offre.

À travers cette gamme, le groupe entend répondre aux nouvelles attentes du marché : davantage d'ouverture culturelle, de personnalisation des saveurs et de créativité, tout en garantissant praticité et maîtrise opérationnelle.



### 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.

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

[www.mccormickfoodservice.fr](http://www.mccormickfoodservice.fr)

### 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](http://www.mccormickcorporation.com)

