



EUREDEN FOODSERVICE DÉVOILE SON CARNET DE TENDANCES : UN CONCENTRÉ D'INSPIRATIONS POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Acteur engagé aux côtés des professionnels de la restauration collective et commerciale, Eureden Foodservice a élaboré « Les cartes de demain » : un carnet de tendances culinaires pour aider et inspirer les professionnels. Plus qu'un simple livre blanc, ce carnet se positionne comme un véritable outil de décryptage et d'inspiration.



Eureden Foodservice crée régulièrement des livres blancs afin d'accompagner les professionnels du secteur de la restauration. C'est dans ce cadre, qu'a été conçu « Les cartes de demain ». Véritable bible des dernières tendances food, cet outil décrypte les attentes des consommateurs qui évoluent et ouvre de nouvelles perspectives aux chefs en quête d'inspiration.

À mi-chemin entre un moodboard sensoriel et un carnet de tendances culinaire, il offre une vision globale de l'expérience gastronomique. De la mise en scène des plats au choix des couleurs qui subliment chaque bouchée, en passant par l'atmosphère du lieu...les analyses du carnet ne se limitent pas qu'aux assiettes. Il met en lumière les ingrédients phares, les techniques émergentes, les inspirations design et les concepts qui marquent la restauration de demain.

UN OUVRAGE COMPLET POUR COMPOSER SON OFFRE

Doté d'une esthétique élégante, le carnet décrypte les tendances culinaires à travers 6 chapitres :

- Cuisine du voyage : l'évasion culinaire au cœur de l'assiette
- Cuisine de mémoire : le réconfort des classiques
- Cuisine créative : l'art de surprendre et d'innover
- Cuisine responsable : l'assiette engagée
- Cuisine accessible : le goût du possible partout & pour tous
- Cuisine gourmande : le plaisir sans compromis

Chaque tendance est illustrée par des exemples concrets, des conseils pratiques, des moodboards et des idées créatives pour permettre aux professionnels d'enrichir leurs offres, repenser leurs pratiques et répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante.

Avec ce carnet de tendances, Eureden Foodservice réaffirme son rôle de partenaire du quotidien ; bien au-delà de son offre, la marque souhaite guider les professionnels dans leurs réflexions, leurs choix et leurs projets. Ce carnet est une preuve concrète de cette volonté d'être force de proposition et moteur d'innovation.



**RETROUVEZ
LE CARNET DE
TENDANCES ICI**



À propos d'Eureden Foodservice

Créée en 2023, Eureden Foodservice est l'entité transverse aux activités légumes et produits élaborés d'œufs de la coopérative bretonne dédiée au marché des professionnels de la restauration et des artisans boulangers et réunit 50 collaborateurs. En rassemblant les marques d'aucy, Paysan Breton et Cocotine sous la même bannière, elle œuvre pour répondre aux attentes des professionnels avec une offre large de produits service :

- **d'aucy** : une offre de légumes appertisés et surgelés composée de légumes bruts et de recettes élaborées aux ingrédients tendances et aux inspirations de cuisines du monde, et de plats cuisinés appertisés.
- **Paysan Breton** : des légumes bruts surgelés blanchis et des recettes authentiques de poêlées issues de la tradition culinaire des terroirs français.
- **Cocotine** : une offre large de produits élaborés d'œufs frais et surgelés couvrant tous les modes d'élevages : sol « mieux être animal », plein air et bio, Origine France.