

## Kimpton dévoile son guide des tendances culinaires et cocktails pour 2025

Kimpton révèle chaque année les inspirations culinaires et mixologies qui influenceront les cartes des établissements du monde entier.



Kimpton, marque du portefeuille luxe et lifestyle d'IHG Hotels & Resorts, publie son **rapport annuel sur les tendances cocktails et nouveautés culinaires qui éblouiront l'année 2025**. Des **jaunes d'œufs salés** et des **fusions de chili croquant** aux **thés infusés aux champignons** et aux **garnitures de fruits lyophilisés**, les experts partagent les ingrédients, les recettes et les techniques phares ainsi que de nombreuses saveurs pour titiller la curiosité des palais.

« *L'expertise culinaires interne de l'industrie et les influences des responsables F&B de plus de 100 restaurants et bars Kimpton créent des expériences innovantes et mémorables tout en restant attentifs aux ingrédients ainsi qu'aux influences audacieuses pour redéfinir l'expérience mixologie et culinaire de la marque en 2025* », a déclaré **Scott Gingerich, vice-président IHG Hotels & Resorts F&B Luxe et Lifestyle aux Etats Unis**. « *Grâce à des expériences immersives qui inspirent nos clients, associées à l'ambiance des lieux et à la qualité des plats servis, nous fixons de nouvelles références pour l'industrie et créons des moments inoubliables pour tous ceux qui franchissent les portes de nos restaurants et bars.* »

## LE GUIDE KIMPTON DES TENDANCES 2025

### TENDANCES CULINAIRES:

**Des nouveaux ingrédients incontournables** : Le **Tahini** sous toutes ses formes, reconnu pour sa saveur riche et grillée, le **chili crunch fusion** composé d'un mélange de graines de fenouil, de poivres, d'origan et d'amandes Marcona alliant racines et saveurs du monde pour relever les plats aux fruits de mer comme le crudo ou encore le poulpe. Les **citrons noirs**, appelé « Limes Noirs » sont blanchit dans la saumure puis séchés au soleil, offrant une combinaison unique de saveurs à la fois sucrées et acidulées. Les tranches se consomment entières ou moulues et peuvent être utilisés en assaisonnement des plats.

**Des snackings raffinés** : Redéfinissant les encas avec une touche créative et une influence mondiale, les **tapas et planches à partager** prennent une nouvelle direction. L'accent est mis sur les **fruits de mer**, avec des ingrédients tels que les **huîtres Tempura Fine de Claire**, de **tarte de crevettes rouges fraîches** et du **foie gras poêlé**. Pour répondre aux tendances émergentes, des **planches de fromages végan** sont également misent à l'honneur.

**L'Asie est dans l'assiette** : Utilisé depuis des siècles dans la cuisine chinoise traditionnelle, le **jaune d'œuf salé** est un ingrédient qui apporte une saveur umami et une touche de salinité, idéal pour des plats comme des pâtes crémeuses ou en garniture sur une salade César. La **cuisine coréenne** continue à s'imposer dans les plats réconfortants américains, avec des créations comme les **œufs Bénédicte au kimchi**. Parallèlement, les ingrédients, les plats et les saveurs des Philippines et d'Indonésie influencent largement les menus de l'année 2025.

**Adopter le "Newstalgia"**: Les chefs et mixologues se tournent vers le « **newstalgia** », tendance ajoutant des touches ludiques aux plats classiques. En associant des **plats réconfortants** comme les corn dogs avec des **garnitures raffinées**, telles que du **homard, des truffes ou du caviar**, ou en incorporant des éléments visuels d'enfance, comme des garnitures comestibles en forme de jouet pour les boissons. Les équipes de restaurants et de bars adoptent le rétro comme jamais auparavant.





## TENDANCES MIXOLOGIES :

**Les ingrédients immanquables :** Les tendances de 2025 mettent à l'honneur le **super jus** ainsi que les **laits non laitiers et fermentés**, offrant des textures veloutées et des saveurs audacieuses aux cocktails. Réalisé grâce à la correction acide, le super jus est une technique qui permet aux barmen d'imiter durablement des saveurs qui ne sont pas disponibles localement, comme l'utilisation de **citrons locaux corrigés en acide à Roatán dans les Caraïbes** pour remplacer les citrons dans les cocktails. Les cocktails à base de lait d'amande avec du bourbon, de la cannelle et de la noix de muscade au lait de coco avec de la tequila et de l'amaretto apportent une texture crémeuse distincte aux boissons. Les laits fermentés comme le kéfir et le lait de chèvre avec du citron vert clarifié donneront vie à une combinaison unique de salé, d'acide et d'umami.

**Une nouvelle vision des classiques :** **Le ClassicMartini :** Les martinis continuent d'évoluer avec des ingrédients tels que le jus de cornichon, le wasabi et des produits de saison comme la vanille, l'amaretto et la cannelle, offrant ainsi des versions revisitées du cocktail classique, comme le Sassy Martinez avec Sassenach Spirits. **Midori Sour :** La liqueur de melon japonais, légèrement sucré, fait son retour sous forme de cocktail élégant, alliant douceur et acidité pour une explosion de saveurs. **Variations de Highball :** En 2025, les cocktails simples avec des ingrédients de haute qualité et peu nombreux sont à l'honneur, et le Highball est une option polyvalente, avec des variantes comme le whisky japonais, la tequila ou le gin. **Carajillos :** Cette boisson d'inspiration latino-américaine associant espresso et Licor 43, constitue la façon idéale de terminer la soirée ou de la commencer.

**Trinquer sans alcool :** L'adoption de la **culture du sans-alcool** : L'accent est mis sur la culture du sans-alcool, tout en préservant l'intégrité et l'esprit des boissons, avec des cocktails tels que l'Aper-no Sour du Wilmot Bar et de Luke's Kitchen. Ces cocktails mettent en avant des ingrédients distillés non alcoolisés, comme des **herbes botaniques**, et **des racines**, plutôt que des alternatives industrielles.

## L'IMMERSION SONORE :

Selon les experts, en 2025 l'accent est mis sur **l'immersion sonore dans l'expérience gastronomique**. Des **playlists avec des sons** pétillants et optimistes pour le **brunch**, de **musiques relaxantes** invitent les clients à **s'attarder plus longtemps au cours du dîner** ou des **morceaux plus chaleureux pour la saison hivernale**. Un univers sonore immersif alliant mélodies connues et découvertes musicales pour sublimer et enrichir l'expérience gustative.

- **Chili Crunch Fusions:** Audacieux, dynamique et vibrant, avec des arrangements instrumentaux inspirés du monde entier et riches en textures.
- **Snackings raffinés:** Salé, sucré et énergique, avec des mélodies portées par la guitare et une influence multi-genre.
- **Newstalgia:** Un mélange de retro-soul et de funk avec une touche moderne, enrichi d'une production contemporaine et d'une créativité innovante.

Les photos des tendances culinaires et cocktails de Kimpton sont disponibles [ici](#), et l'infographie [ici](#). L'intégralité des prévisions de tendances est à découvrir [ici](#).

### **A propos de Kimpton Hotels & Restaurants :**

Kimpton Hotels & Restaurants, qui fait partie du portefeuille de produits de luxe et de style de vie d'IHG Hotels & Resorts, est la première société d'hôtels de charme, qui a été la première à lancer le concept d'hôtels uniques, distinctifs et design aux États-Unis en 1981. Ancrée dans des expériences uniques, la marque née à San Francisco exploite aujourd'hui plus de 75 hôtels et plus de 100 restaurants, bars et lounges dans des lieux urbains, des destinations de villégiature et des marchés en plein essor dans le monde entier. Du design inspirant aux saveurs avant-gardistes qui nourrissent l'âme, les espaces et les expériences Kimpton sont centrés sur leurs hôtes. Chaque détail est soigneusement choisi et mis en œuvre avec art pour que les expériences des clients restent significatives, non scénarisées et ridiculement personnelles.

### **A propos de IHG :**

*IHG Hotels & Resorts* est une

*entreprise hôtelière mondiale dont l'objectif est d'offrir une véritable hospitalité pour le bien. Avec une famille de 19 marques hôtelières et IHG One Rewards, l'un des plus grands programmes de fidélisation hôtelière au monde, IHG compte plus de 6 000 hôtels ouverts dans plus de 100 pays, et plus de 1 900 en cours de développement.*

- *Luxe et style de vie : Six Senses Hotels Resorts Spas, Regent Hotels & Resorts, InterContinental Hotels & Resorts, Vignette Collection, Kimpton Hotels & Restaurants, Hotel Indigo*
- *Premium : voco hotels, HUALUXE Hotels & Resorts, Crowne Plaza Hotels & Resorts, EVEN Hotels*
- *Essentiels : Holiday Inn Hotels & Resorts, Holiday Inn Express, Garner hotels, avid hotels*
- *Suites : Atwell Suites, Staybridge Suites, Holiday Inn Club Vacations, Candlewood Suites*
- *Partenaires exclusifs : Iberostar Beachfront Resorts*

*InterContinental Hotels Group PLC est la société holding du groupe. Elle est constituée et enregistrée en Angleterre et au Pays de Galles. Environ 345 000 personnes travaillent dans les hôtels et les bureaux d'IHG dans le monde entier.*