



MCCORMICK FOODSERVICE DÉVOILE LE CARNET DE SAVEURS™ 2025 :

UNE 25ÈME ÉDITION SOUS LE SIGNE DE L'AUDACE ET DE L'EXPLORATION CULINAIRE

McCormick FoodService, leader mondial des saveurs à destination des professionnels de la restauration, dévoile la 25ème édition de son emblématique Carnet de Saveurs™. Véritable référence dans l'univers des tendances culinaires du food service, ce rapport annuel décrypte les saveurs qui façonneront la gastronomie de demain.

UN OUTIL STRATÉGIQUE AU SERVICE DE L'INNOVATION CULINAIRE

Le Carnet de Saveurs™ constitue une véritable **plateforme d'inspiration et d'aide à la décision pour les chefs, restaurateurs, distributeurs et industriels** de l'agroalimentaire. Il vise à anticiper les évolutions du goût, à nourrir la créativité culinaire, et à orienter les professionnels dans le développement de menus, de concepts et de produits en adéquation avec les futures attentes des consommateurs.

Chaque édition est le fruit d'une méthodologie rigoureuse, mobilisant :

- Plus de **50 collaborateurs McCormick** issus de **15 régions du monde**,
- L'analyse de **plus de 1 000 signaux** recueillis via la presse spécialisée, les réseaux sociaux et les pratiques émergentes,
- La conduite de **22 food safaris internationaux** pour observer les tendances in situ,
- Un **atelier virtuel immersif de deux jours**, réunissant des experts en cuisine, en innovation et en analyse sensorielle,
- L'étude de **10 tendances globales** pour aboutir à une sélection finale de **3 grandes tendances mondiales**, validées par la dégustation de plus de **150 plats expérimentaux**.
- À cette exploration des tendances s'ajoute la désignation d'**une saveur de l'année**, choisie pour son caractère transversal et sa capacité à résonner avec l'ensemble des axes identifiés.

Nous restons à votre entière disposition pour vous mettre en relation avec un représentant de Ducros FoodService et pour vous envoyer des visuels.

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 Thaï 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

Thaï 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