

TENDANCE COFFEE SHOP

CHAUD OU FROID, LE SIROP EST L'ALLIÉ DISCRET MAIS INCONTOURNABLE DES BOISSONS CRÉATIVES ET RÉCRÉATIVES



Chaque jour un coffee shop s'ouvre en France¹. On y en dénombre 3 500, ce qui place la France juste derrière le Royaume-Uni et l'Allemagne en Europe. La tendance est mondiale, et elle conquiert même l'univers de la maison, où les apprentis baristas s'essaient à l'art du latte. Acteur de ce succès, un ingrédient qu'on ne soupçonne pas toujours : le sirop. En effet, le sirop est un atout créativité bien identifié par les créateurs de boissons toujours plus inventives, chaudes ou froides, et ce aux quatre coins du monde. La France, berceau de ce patrimoine, inspire et accompagne ces artistes de la boisson. En 2025, par exemple, les sirupiers sont très nombreux à avoir lancé des innovations dédiées à l'art de la boisson façon coffee shop. Pour cette saison, Dubai chocolate, sésame noir ou cookie tiennent le haut de l'affiche.

PISTACHIO LATTE, NUTTY CAPUCCINO OU CHAI LATTE GLACÉ : GRÂCE AU SIROP, LA PLANÈTE CAFÉ ÉTOFFE SA PALETTE

Été comme hiver, les recettes des coffee shops n'en finissent pas de nous époustoufler par leur recherche aromatique et esthétique. Ces boissons hautement instagrammables inspirent les professionnels comme les particuliers. Inventif et versatile, le sirop les accompagne et devient une source d'inspiration. En effet, les entreprises du sirop ont développé depuis plusieurs siècles un savoir-faire inégalé de création de saveurs inédites, étoffant une palette aromatique toujours plus riche. Dotées de laboratoire R&D qui détectent et interprètent les tendances, elles sont ainsi capables de transcrire le parfum d'un biscuit (madeleine, cookie par exemple) ou d'une épice (pumpkin spice, gingembre) pour lui permettre de s'exprimer dans un trait de sirop concentrant son arôme. Chaque année, des dizaines de nouveaux parfums sont ainsi proposés. Et adoptés partout dans le monde, où le savoir-faire sirupier français est reconnu au même niveau que sa gastronomie, ou que ses spiritueux.



LE SAVIEZ-VOUS ?

☕ Les trois parfums de sirop les plus vendus à l'étranger sont taillés sur mesure pour les coffee shops : vanille, noisette et caramel caracolent en tête des ventes

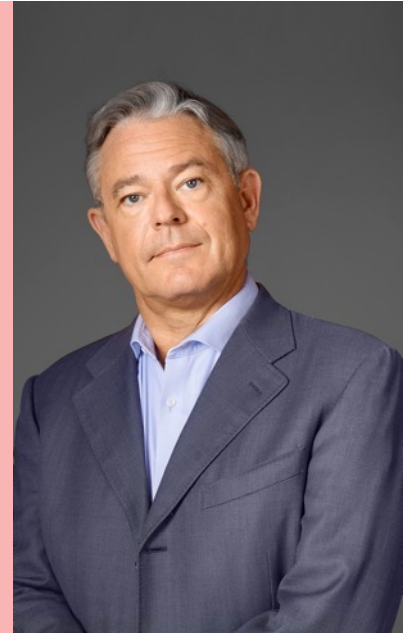
🍪 Vous en aviez rêvé, ils existent ! Sirops cookie & cream, Dubai chocolate ou speculoos : parmi les parfums les plus originaux proposés par les entreprises du sirop, on retrouve ceux destinés à aromatiser les boissons chaudes ou froides des coffee shops.

🍋 On peut associer le yuzu avec le café glacé pour un effet encore plus tonique, ou la fraise avec le matcha pour une boisson fraîche très végétale, le tout grâce aux sirops.

L'ADN CRÉATIF DU SIROP, GAGE DE RENOUVEAU

Le sirop, boisson à diluer, est donc facile à doser. Par nature, il est un ingrédient. Par sa recette, il se prête à exprimer une palette de saveurs sans autre limite que l'imagination. Pas étonnant donc qu'il ait su constamment se réinventer depuis sa création, que certains font remonter au Moyen-Âge !

« Le sirop est un territoire d'expression unique, les sirupiers ont pour mission de le faire grandir. Au quotidien, nos entreprises observent leurs marchés, partout dans le monde. Elles captent – et parfois devancent – les tendances. Celle des boissons façon coffee shop ne fait pas exception, et nous en accompagnons le développement à travers nos créations. Pour notre secteur, c'est un véritable relais de croissance, en France comme à l'international. D'abord portée par les cafés, hôtels et restaurants, cette tendance a franchi depuis deux ans les portes des magasins en France. Désormais, chacun peut aromatiser sa boisson et s'approprier les codes des coffee shops avec un atout clé : la liberté de dosage, pour maîtriser à la fois ses recettes et son apport en sucre. » **explique Loïc Couilloud, Président du Syndicat Français des Sirops.**



UN SAVOIR-FRANÇAIS, TAILLÉ POUR CONQUÉRIR LES TASSES... ET LE MONDE !



Le sirop est un savoir-faire du patrimoine français. Son usage se démocratise dès le milieu du 19ème siècle, période à laquelle naissent partout des maisons régionales à l'identité forte. Valorisant les parfums de leurs terroirs (myrtille des Alpes, menthe d'Anjou, abricot de la Drôme, etc.), elles ont su faire du sirop un incontournable du placard des Français.

Aujourd'hui encore, 2 Français sur 3 a chez lui au moins une bouteille de sirop. Ce savoir-faire est protégé des imitations par décret depuis 1908, un gage de préservation des recettes et des méthodes de fabrication. Mais protéger n'est pas suffisant. En puisant leurs inspirations à l'international, et en acceptant de dépasser le territoire longtemps assigné de la boisson rafraîchissante pour enfants, les sirupiers ont aussi toujours su se réinventer. Au point de devenir les alliés des professionnels les plus créatifs : baristas, bar tenders, drink designers du monde entier se forment auprès des entreprises du sirop. Une façon d'embarquer pour longtemps au cœur des tendances, comme celles des boissons de coffee shops.

TROIS RECETTES POUR JOUER LES BARISTAS À LA MAISON !



... Chaude

HOT CHOCO PISTACHIO

Une recette signée Mathieu Teisseire, marque dédiée aux professionnels et créateurs de boissons du monde entier

Ingrédients

3 cL Sirop Dubaï Chocolate
2 cL Lait chaud moussé
3 cL d'espresso

Préparation

Givrer le bord du verre avec de la pâte de pistache puis l'immerger dans du kadaïf
Verser le sirop dans le verre, ajouter le lait chaud moussé puis l'espresso.
Décorer avec des pistaches concassées.

... Ou froides

SPECULOOS FLOAT

Une recette signée 1883, Maison française de sirops premium, marque du groupe Routin

Ingrédients

10ml de Sirop de Cardamome
10ml de Sirop de Speculoos
1 espresso
180 ml de lait
1 boule de glace vanille
Glaçons

Préparation

Ajouter tous les ingrédients dans un verre dans l'ordre indiqué. Remuer soigneusement. Faire flotter 1 boule de glace à la vanille. Servir.



LATTE GLACE NOISETTE

Une recette signée Lissip, fabricant de sirops artisanaux et naturels



Ingrédients

2cl du sirop Noisette
1 tasse d'espresso
10cl de lait entier ou lait végétal (au choix)
4/5 glaçons

Préparation

Préparez un espresso dans une tasse et laissez-le un peu refroidir
Remplissez un verre de glaçons
Verser le sirop dans le verre
Ajoutez l'espresso
Faites chauffer le lait dans une petite casserole ou avec un mousser et le verser dans la tasse
Ajoutez des glaçons et servez

À propos du Syndicat Français des Sirops

Le Syndicat Français des Sirops représente 17 entreprises qui produisent et commercialisent 90 % des sirops consommés en France, et réalisent un chiffre d'affaires cumulé de 420 millions d'euros. 63 % des Français consomment des sirops : chaque année, ils boivent 1,5 milliard de litres de boissons à base de sirops, soit davantage qu'un célèbre soda américain ! Le sirop est une spécificité du patrimoine gastronomique français, protégée des imitations par la réglementation. Versatile, il s'associe à l'eau pour une pleine maîtrise des apports caloriques mais aussi à beaucoup d'occasions gourmandes et festives. Plus d'informations : <https://www.sirops.fr/>