L'EXPERT DES SAVEURS

En tant que leader mondial des saveurs, McCormick & Company connaît les habitudes alimentaires de la planète comme aucune autre entreprise entreprise au monde. En 2014, McCormick célèbre ses 125 années à unir les gens grâce aux saveurs. Nous sommes fiers de notre héritage, de contribuer à changer la façon dont les gens créent et découvrent les saveurs, depuis les points de vente jusqu'aux fabricants de produits alimentaires en passant par les entreprises de restauration et les cuisines du monde entier.

Grâce à nos marques phares d'épices, d'assaisonnements, de condiments et de bien d'autres produits, nous créons des expériences culinaires inoubliables et proposons des choix sains, qui aident nos consommateurs à mieux vivre et à prendre plus de plaisir. Fidèles à un engagement sans pareil en matière de qualité, les experts de McCormick achètent les meilleurs ingrédients dans 40 pays différents pour pouvoir offrir ces saveurs aux consommateurs de plus de 100 pays.

Depuis l'année 2000, le Carnet de Saveurs de McCormick fait figure de référence en matière de tendances gastronomiques émergentes, insufflant un esprit de découverte partout dans le monde. Pour le concevoir, McCormick réunit un groupe dynamique d'experts mondiaux : chercheurs, chasseurs de tendance, experts du marketing, chefs cuisiniers, professionnels de la gastronomie, spécialistes de l'agroalimentaire et scientifiques de l'analyse sensorielle impulsent l'innovation en matière de saveurs dans toute l'industrie alimentaire.

Chaque jour, où que vous soyez et quelles que soient vos habitudes alimentaires, vous êtes susceptibles de déguster des mets assaisonnés grâce à McCormick. Pour en savoir plus, consultez notre page www.ducros.fr et pour fêter ce 125ème anniversaire, partagez votre histoire de saveurs sur www.flavoroftogether.com ou sur la page Facebook Ducros.

McCormick, les Saveurs Passionnément™

PHOTO DE COUVERTURE : PORC À LA MEXICAINE RÔTI LENTEMENT (COCHINITA PIBIL)

ÉDITION DU 125ÈME ANNIVERSAIRE

Le Carnet de Saveurs® 2014

En collaboration avec

L'AVENIR DES SAVEURS DANS LE MONDE

Pour commémorer 125 années d'innovation en matière de goût, McCormick s'engage en 2014 dans une aventure pour célébrer les saveurs et leur pouvoir de rassembler. Au cœur de cette célébration, la conviction que les personnes et les cultures à travers le monde tissent des liens en découvrant et en appréciant les saveurs.

Le Carnet de Saveurs a vu le jour en 2000. Cette édition-anniversaire met en avant les tendances et les ingrédients émergents qui influenceront l'avenir des saveurs. Créé par une équipe internationale d'experts chez McCormick, composée de chefs, de professionnels de la gastronomie, de chasseurs de tendances et de spécialistes de l'agroalimentaire, ce numéro évoque des histoires de saveurs, de cuisines et de techniques, qui inspirent l'innovation et nous régaleront pour les années à venir.

Rejoignez-nous pour un avant-goût de 2014 ! Nous espérons que vous partagerez avec nous votre histoire de saveurs sur la page www.flavoroftogether.com.

McCormick, les Saveurs Passionnément™

EMPANADAS À LA CREVETTE ET AU FROMAGE FRAIS, ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE À LA TOMATILLE GRILLÉE

SALADE TANDOORI, CREVETTES GRILLÉES ET VINAIGRETTE À LA MANGUE

5 IDÉES DE SAVEURS

- PIMENTS EN FOLIE
- MASALA REVISITÉ
- CUISINE ASTUCIEUSE
- TOUR DU MONDE À LA MEXICAINE
- CHARME BRÉSILIEN

Ces propositions reflètent les tendances émergentes et les principales influences culturelles qui façonnent les goûts de demain. Toutes racontent une histoire passionnante : celle d'individus aux quatre coins du monde qui s'unissent pour partager des plats plus variés, plus innovants et plus savoureux que jamais.

FONDUE FAÇON « MOLE » AUX TROIS PIMENTS

- SAUCE À LA NOIX DE CAJOU DU SICHUAN
- SAUCE SALSA ÉPICÉE À LA PAPAYE ET À L'ANANAS
- SAUCE SALSA AU PIMENT ET AUX GRAINES DE COURGE

PIMENTS EN FOLIE

« Le piment est une épice passionnante : cette délicieuse sensation de brûlure dans la bouche procure à la fois chaleur, puissance et audace et éveille toutes sortes d'émotions agréables. C'est pourquoi les passionnés l'aiment tant et cherchent sans cesse à découvrir les nouvelles sensations fortes qu'il a à offrir. »

Silvia King, scientifique de l'analyse sensorielle

« Dans la province du Sichuan, les habitants mangent du piment à presque tous les repas, qu'ils soient dans des stands de rue ou dans de grands restaurants. Les piments sont partout ! »

Chef Billy Mi, Chine

PIMENTS FARCIS AU CHORIZO

LE MONDE A BESOIN DE CHALEUR.

L'AMOUR DU PIMENT VA AU-DELÀ DE LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES VARIÉTÉS. ON UTILISE AUJOURD'HUI DES TECHNIQUES COMME LA CUISSON AU GRIL, LE FUMAGE, LE SAUMURAGE, LA FERMENTATION ET LE CONFISAGE POUR RÉVÉLER TOUS LES PARFUMS DE CE CONDIMENT.

GUAJILLO
PIMENT DOUX SÉCHÉ DU MEXIQUE

PIMENT DE ARBOL
PIMENT MEXICAIN PUISSANT

PIMENTS À SUIVRE

TIEN-TSIN PIMENT FORT DU SICHUAN

AJI AMARILLO PIMENT PÉRUVIEN JAUNE ET FORT

MASALA REVISITÉ

LA CUISINE INDIENNE ENFIN RECONNUE COMME INTERNATIONALE.

ALORS QUE LES CURRYS DE BASE SONT DÉJÀ CONNUS À TRAVERS LE MONDE, CETTE CUISINE RICHEMENT ÉPICÉE COMMENCE À PASSER À UN NIVEAU SUPÉRIEUR GRÂCE AUX NOMBREUSES PERSONNES QUI EXPLORENT DE NOUVELLES SAVEURS DANS DE NOUVEAUX CONTEXTES, QUE CE SOIT AU PIED D'UN "FOOD TRUCK" OU DANS UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE.

« La gastronomie indienne influence un large éventail de plats, de restaurants et d'émissions culinaires. Au Royaume-Uni et en Afrique du Sud (où la restauration rapide indienne est aussi courante que les pizzerias), nous constatons que des touches de modernité sont ajoutées aux mets locaux populaires. Parfois, il s'agit simplement d'ajouter un mélange de masala pour mariner du gibier. Aux États-Unis aussi, certains explorent les profils aromatiques de la cuisine indienne dans des plats simples de tous les jours comme les salades et les sandwiches. »

Chef Steve Love, Royaume-Uni

WRAP DE NAAN AU JALFREZI DE POULET FAÇON "FOOD TRUCK"

SAVEURS À EXPLORER

MASALA DU CACHEMIRE

UN MÉLANGE D'ÉPICES VENU DU NORD DE L'INDE À BASE DE CUMIN, DE CARDAMOME, DE CANNELLE, DE POIVRE NOIR, DE CLOUS DE GIROFLE ET DE GINGEMBRE

FROMAGE PANEER

FROMAGE FRAIS MULTIUSAGE AU GOÛT NEUTRE

JALFREZI

UN SAUTÉ DE VIANDE MARINÉE AU CURRY

FROMAGE PANEER GRILLÉ AU CHUTNEY DE MANGUE ET DE TOMATE, ACCOMPAGNÉ D'UNE VINAIGRETTE AU CURRY

« PHO » DE LÉGUMES AU BOUILLON DE THÉ

« Quand on a moins de place pour cuisiner, il faut un peu plus de créativité ! La solution : des ingrédients qui peuvent être utilisés de deux ou trois manières différentes. Quant aux appareils multifonctions, des autocuiseurs aux outils tout-en-un de pointe qui peuvent râper, hacher, mélanger, cuire à la vapeur et frire, ils aident à créer davantage de plats savoureux dans de minuscules cuisines urbaines. »

Michelle Thrift, spécialiste de l'économie familiale, développement culinaire, Australie

« Toutes les formes et toutes les tailles de pâtes, qu'elles soient sèches ou fraîches, font partie des ingrédients les plus polyvalents que vous pouvez avoir sous la main, surtout parmi les excellentes variétés d'Asie, d'Italie et d'Europe de l'Est. Les cuisiniers inventifs parviennent à créer de nouveaux plats de pâtes vraiment excellents. » Chef Michael Cloutier, Canada

CUISINE ASTUCIEUSE

INGRÉDIENTS INCONTOURNABLES

LE THÉ

NATUREL ET SAIN, IL PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME ÉPICE À FROTTER, MARINADE ET JUS DE CUISSON

LES PÂTES

POLYVALENTES, ELLES PEUVENT ACCOMPAGNER SOUPES, RAGOÛTS, POÊLÉES ET SALADES

LA CORIANDRE

EN GRAINES OU EN FEUILLES, ELLE EST UTILISÉE D'INNOMBRABLES FAÇONS À TRAVERS LE MONDE

RECETTE FACILE DE FLAN AU CITRON PARFUMÉ AU THÉ ET ABRICOTS CONFITS

PETITS ESPACES, GRANDES SAVEURS !

TANDIS QUE LA TENDANCE AUX CUISINES COMPACTES ET FONCTIONNELLES SE DÉVELOPPE, LES CITADINS DÉCOUVRENT DES MOYENS CRÉATIFS ET PLURIFONCTIONNELS DE PRÉPARER DES REPAS SAVOUREUX EN UTILISANT AU MIEUX CE DONT ILS DISPOSENT.

TOSTADA DE SAUMON À LA SAUCE CHAMOY ET MAÏS GRILLÉ

TOUR DU MONDE À LA MEXICAINE

« Plus les plats du Mexique se font connaître à travers le monde, plus les gens ont envie de découvrir ses saveurs authentiques. Aux États-Unis, les amoureux de longue date de cette cuisine recherchent de nouvelles inspirations régionales, des « recados » corsés de la péninsule du Yucatán aux sauces « moles » raffinées d'Oaxaca. »

Chef Kevan Vetter, United States

LES SAVEURS MEXICAINES SE POPULARISENT.

LA CUISINE MEXICAINE EST DE PLUS EN PLUS APPRÉCIÉE EN AMÉRIQUE DU NORD ET COMMENCE À SÉDUIRE LA CHINE. LES CULTURES DU MONDE ENTIER ADOPTENT LES ÉLÉMENTS AUTHENTIQUES DE CETTE GASTRONOMIE PÉTILLANTE, AUDACIEUSE ET SIMPLE.

SAVEURS À EXPLORER

TOMATILLES

SON FRUIT RESSEMBLE À UNE TOMATE ET A UN GOÛT CITRONNÉ PRONONCÉ

RECADOS

DES PÂTES D'ÉPICES POPULAIRES DANS LE YUCATÁN. LE RECADO ROJO EST FAIT À PARTIR DE ROCOU (ACHIOTE), D'ORANGE AMÈRE ET D'UN MÉLANGE D'ÉPICES

SAUCE CHAMOY

UN CONDIMENT CONTENANT DE L'ABRICOT, DU CITRON VERT, DES PIMENTS ET DES ÉPICES

- MANGUE ET CHAMOY SUNRISE
- TOMATILLE MARÍA

CHARME BRÉSILIEN

COCKTAIL DE GOYAVE BRÉSILIEN

TOUS LES REGARDS SERONT BIENTÔT TOURNÉS VERS LE BRÉSIL,

METTANT EN LUMIÈRE L'INFINIE RICHESSE DE SAVEURS ET DE TRADITIONS D'UNE CULTURE MÉTISSÉE AUX INFLUENCES VENUES D'EUROPE, D'AFRIQUE, D'ASIE ET D'AMAZONIE. LES SAVEURS BRÉSILIENNES SONT SUR LE POINT DE RAYONNER DE MILLE FEUX DANS TOUTE LA GASTRONOMIE MONDIALE.

LES INGRÉDIENTS QUI ONT LA COTE

DOLIQUES

HARICOTS BLANCS À ŒIL NOIR TRÈS APPRÉCIÉS

FARINE DE MANIOC

ÉGALEMENT APPELÉE FARINE DE TAPIOCA, SANS GLUTEN

GOYAVE

FRUIT TROPICAL MANGÉ FRAIS, EN NECTAR OU EN PÂTE

TEMPERO BAIANO

UN MÉLANGE D'ASSAISONNEMENT DE BAHIA AVEC DE L'ORIGAN, DU PERSIL ET PLUSIEURS VARIÉTÉS DE POIVRE ET DE CUMIN

POULET ET HARICOTS ÉPICÉS DE BAHIA ACCOMPAGNÉS D'UNE PURÉE DE MANIOC

« À l'instar de ses habitants, la cuisine du Brésil est un mélange séduisant d'influences internationales et autochtones. L'attirance du monde pour le Brésil se fait de plus en plus forte : nous allons découvrir à quel point certains ingrédients et saveurs peuvent être formidables. »

Anthony Palmer, responsable de l'innovation, Europe Moyen-Orient Asie