



Carnet de Saveurs® 2016



TENDANCES MONDIALES
FAÇONNANT LE PAYSAGE CULINAIRE DE L'AVENIR



McCORMICK

Carnet de Saveurs® 2016

GOÛTEZ AUX SAVEURS DE DEMAIN DÈS AUJOURD'HUI



Poulet péruvien, purée de bananes plantain et sauces chili

GOÛT PIQUANT ET ACCENTS ACIDULÉS

Goût piquant et accents acidulés, un contraste bienvenu—lime, vinaigre de riz, yuzu, tamarin, citron Meyer, canneberges, kumquats et ponzu—pour relever l'expérience culinaire.

Piments péruviens et lime: agrumes combinées à du piment rocoto, ají amarillo et autres
Sauce sambal: sauce épicée du sud-est asiatique faite de piments, de vinaigre de riz, de sucre et d'ail



SAVEURS ANCESTRALES

Les plats modernes renouent avec les anciens ingrédients pour célébrer les aliments au goût véritable, pur et satisfaisant.

Herbes anciennes: redécouvrez le thym, la menthe poivrée, le persil, la lavande et le romarin
Amarante: un grain ancien à la saveur du terroir et à l'arôme de noisette utilisé par les Aztèques
Mezcal: boisson alcoolisée mexicaine au goût de fumée élaborée à partir de l'agave



Brochettes de porc BBQ philippine et salade de mangue verte

TROPICAL ET ASIATIQUE

Les palais audacieux recherchent des saveurs provenant de régions nouvelles. Deux endroits en Asie du Sud-Est, la Malaisie et les Philippines, offrent des ingrédients distinctifs et des recettes signature permettant de concocter des plats uniques.

Brochettes de porc BBQ philippine: mets populaire de la cuisine de rue aux Philippines à base de sauce soja, de citron, d'ail, de sucre, de poivre et de ketchup aux bananes
Rendang au cari: pâte épicée de la Malaisie au goût légèrement piquant de chili, à base de citronnelle, d'ail, de gingembre, de tamarin, de coriandre et de curcuma

MÉLANGES AVANTAGEUX

Herbes et épices aromatiques mettant à profit plusieurs ingrédients de tous les jours bons pour vous comme le matcha et le chia.

Thé vert matcha: le gingembre et les agrumes équilibrent les notes légèrement amères du matcha
Graines de lin: les herbes méditerranéennes intègrent le lin aux plats savoureux
Graines de chia: le chia devient piquant une fois combiné aux agrumes, aux piments et à l'ail
Curcuma: découvrez les possibilités de goûts sucrés lorsque le curcuma est mélangé au cacao, à la cannelle et la muscade



Barres au chocolat noir, à l'amarante et aux canneberges



Salade niçoise avec chia, agrumes et thon épicé en croûte

SUBSTITUTS PROTÉINÉS DE LÉGUMINEUSES

Regorgeant de protéines et de nutriments, les légumineuses comme les pois secs, les haricots et les lentilles, voient leur goût rehaussé lorsque combinées à de savoureux ingrédients.

Pois de pigeon (appelés toor dal lorsque séparés): habituellement combinés à du cumin et de la noix de coco
Haricots canneberges (également appelés borlotti): rehaussés à la perfection avec de la sauge et du vin Albariño
Lentilles beluga noires: saveur particulièrement accentuée avec des pêches et de la moutarde



pêches marinées et lentilles beluga noires rôties



Cocktail au melon d'eau mariné

INFUSIONS GASTRONOMIQUES

Trois techniques culinaires classiques permettant de découvrir de nouveaux goûts et d'inspirer dans la création des toutes dernières libations.

Mariné: mélange aigre-doux pour un goût piquant
Rôti: saveur rissolée distinctive pour ajouter un goût plus riche
Brûlé: notes de sucre caramélisé intense



Rendang au cari

McCormick, des saveurs inspirées par la passion™



Depuis seize ans déjà, les prévisions du Carnet de Saveurs™ de McCormick™ sont à l'avant-garde du dépistage des grandes tendances, des idées et des ingrédients qui orientent l'avenir des saveurs. Mises au point par une équipe d'experts de McCormick, composée de chefs cuisiniers, de professionnels de la cuisine, de spécialistes des tendances et de technologues alimentaires venus du monde entier, les prévisions de saveurs inspireront l'exploration et l'innovation culinaires à l'échelle mondiale pour les années à venir.

Chef de file mondial en matière de saveurs, McCormick & Company contribue à la création de souvenirs culinaires mémorables depuis plus de 125 ans. Nos grandes marques ont une influence majeure sur la façon dont les gens cuisinent et goûtent au quotidien, et ne cessent d'inspirer des choix santé et de tisser des liens savoureux entre les régions du monde.

Avec une attention inégalée pour la qualité, McCormick parcourt 40 pays pour y trouver les meilleurs ingrédients et vous offrir des saveurs qui méritent votre confiance. Notre groupe international de marques, distribuées aux consommateurs de plus de 100 pays et territoires, est présent à tous les niveaux de l'industrie alimentaire, des épiceries aux fabricants de produits en passant par les entreprises de services alimentaires et, bien sûr, les cuisines à travers le monde.

Pour découvrir des recettes et plus encore, allez à www.saveur.ca.

Photo de couverture: Nouilles sambal aux crevettes et brocoli chinois

Copyright © McCormick & Company, Inc. 2015. Tous droits réservés.

