

FUTURE MENUS



GRANDES TENDANCES DE LA RESTAURATION
VOL. 3 | 2025



Unilever
Food
Solutions

Dans ce troisième volume du rapport Future Menus, vous découvrirez quatre tendances majeures qui façonnent le secteur de la restauration, reflétant les grands changements et l'évolution des envies des clients dans le monde aujourd'hui. La Street Food Couture et la Cuisine Sans Frontière sont inspirées d'un mélange des cultures qui s'est produit au gré des voyages, des flux migratoires et des liens créés numériquement. Ces tendances nous invitent à adopter des saveurs et des techniques de cuisines du monde entier, afin d'enrichir nos plats et l'expérience de nos clients. Les Racines Culinaires célèbrent l'héritage et l'authenticité de la cuisine locale, tandis que les Dîners Design puisent dans les désirs de personnalisation des clients, en s'appuyant sur les nouvelles technologies et les données.

Ce qui fait la particularité de ce rapport, c'est son aspect pratique. Conscients que les meilleurs plats sont perfectionnés en cuisine, nous avons inclus des recettes élaborées et testées par notre équipe de chefs cuisiniers de plus de 70 pays. Chaque recette est conçue pour être tendance dans le monde entier tout en étant adaptable, ce qui permet de s'assurer qu'elle résonne avec les saveurs locales et les besoins opérationnels. En transposant les tendances en idées de recettes pratiques, nous en capturons l'essence pour une adaptation naturelle à votre menu et à vos convives.

Bien cordialement,

Kees Van Erp

Chef exécutif mondial
Unilever Food Solutions





#PRÊTSPOURDEMAIN

AVEC



Unilever
Food
Solutions

Unilever Food Solutions (UFS), opère dans plus de 75 pays en tant que fournisseur spécialisé dans l'industrie de la restauration. Fondamentalement, nous sommes des chefs qui nous adressons à d'autres chefs. L'expertise de notre réseau mondial de plus de 250 chefs en interne guide chacun de nos actes et façonne nos stratégies autour de trois piliers clés : des produits de haute qualité, une inspiration puisée auprès des acteurs du secteur et des services à la hauteur des besoins.

Nous sommes conscients des exigences fortes des chefs professionnels vis-à-vis des produits alimentaires et des ingrédients qu'ils utilisent dans leurs cuisines afin d'en rationaliser le fonctionnement. Notre portefeuille, à l'avant-garde du secteur, comprend des marques telles que KNORR® et HELLMANN'S®. Nous excellons dans la création de recettes de produits particulièrement performants dans les cuisines professionnelles.

Faire en sorte que les menus soient tendances et inspirants est un défi permanent pour les chefs, notamment en raison de l'influence en constante évolution des tendances des réseaux sociaux, des demandes changeantes des consommateurs et des facteurs économiques. Notre brochure annuelle Future Menus met en lumière les principales tendances culinaires mondiales, et montre comment les chefs peuvent les intégrer dans leurs propres cuisines afin d'améliorer leur créativité. Nous nous efforçons également d'épauler les chefs en leur proposant une sélection en constante évolution de recettes uniques et classiques sur notre site web.

Nous connaissons la pression que subissent les chefs professionnels et les compétences nécessaires pour assurer le bon fonctionnement d'une cuisine. Nos programmes de formation culinaire fournissent aux chefs les meilleurs services et outils de l'industrie alimentaire destinés aux professionnels de la restauration. Des principes de base de la sécurité alimentaire aux cuisines du monde les plus avancées, nous avons tout le nécessaire. Nous visons également à améliorer l'environnement des cuisines en encourageant une culture positive. Notre initiative Positive Kitchens, dédiée aux situations difficiles courantes, fournit des outils, des formations et de l'inspiration en faveur d'une gestion d'équipe efficace, d'une communication réussie et du bien-être général.

UFS aspire constamment à améliorer le secteur de la restauration en privilégiant l'outil numérique dans son approche. Notre mission consiste à entretenir des relations avec les chefs professionnels et les communautés culinaires à travers le monde, en encourageant le développement et la créativité.

CONTRIBUTEURS



CHEF PEIO CRUZ
Directeur culinaire
Unilever Food Solutions, Espagne

Le chef Peio Cruz a étudié l'hôtellerie à Bilbao avant de s'installer en Angleterre, où il a commencé sa carrière de chef dans des chaînes hôtelières comme Sheraton et Hilton. Il y a 24 ans, il a rejoint Unilever en tant que chef cuisinier en Recherche et Développement, où il a acquis une expérience culinaire internationale et développé une connaissance approfondie du marché de la restauration et de ses tendances. Aujourd'hui chef de cuisine pour Unilever Food Solutions en Espagne, il soutient l'innovation produits.

📱 @chefpeiocruz



CHEF GIUSEPPE BUSCICCHIO
Chef exécutif
Unilever Food Solutions, Italie

Le chef Giuseppe Buscicchio a fait carrière dans des établissements haut de gamme, tels que l'hôtel Four Seasons de Milan et l'hôtel Sheraton Nicolaus de Bari. Il a perfectionné ses compétences en cuisine gastronomique et dans l'art culinaire professionnel. Il a reçu le titre de Chef émergent dans le sud de l'Italie. Le chef Giuseppe Buscicchio occupe actuellement le poste de chef exécutif de Unilever Food Solutions Italie, où il forme des chefs, en les initiant à de nouvelles techniques de cuisine et à des associations culinaires innovantes inspirées des traditions italiennes.

📱 @giuseppebuscicchiochef_



RENÉ-NOEL SCHIEMER
Chef conseiller culinaire adjoint
Unilever Food Solutions, Allemagne

René-Noel Schiemer a débuté sa carrière professionnelle par une formation de chef en apprentissage, de 2007 à 2010. Au cours de sa carrière, il a travaillé dans divers hôtels, restaurants et lieux d'envergure et participé à des salons comme l'INTERNORGA avant de devenir chef indépendant. En 2015, il a pris ses fonctions en tant que conseiller culinaire pour Unilever Food Solutions Allemagne, un poste qu'il a occupé pendant sept ans. Depuis avril 2022, il est chef conseiller culinaire adjoint pour UFS Allemagne.

📱 @chef_renoel_chefmanship



CHEFFE THAÏS GIMENEZ
Cheffe exécutive
Unilever Food Solutions, Brésil

Diplômée en gastronomie du Centre universitaire de Senac Água de São Pedro, la cheffe Thaïs Gimenez s'est d'abord fait connaître en tant que conseillère en gastronomie, travaillant à l'international pour des restaurants haut de gamme, des bistros, des hôtels et des services de restauration aérienne. Son expertise culinaire unique lui a permis de développer des compétences dans la compréhension des tendances culinaires et la mise au point de menus et plats innovants. Actuellement en poste chez UFS, Thaïs Gimenez est cheffe exécutive pour le Brésil et responsable de la Génération de la demande. Son travail consiste à élaborer des stratégies alliant harmonieusement créativité et exigences du marché. Elle a pour objectif de créer des expériences culinaires inoubliables tout en aidant Unilever à transformer le monde de la cuisine.

📱 @thaïsgimenez



CHEF MAURITS VAN VROENHOVEN
Chef, responsable du développement international de la marque
Unilever Food Solutions, Pays-Bas

Le chef Maurits van Vroenhoven a suivi des études dans le domaine de l'art culinaire et de la gestion hôtelière avant de travailler pour divers restaurants gastronomiques aux Pays-Bas. Après un passage aux États-Unis, il a occupé le poste de chef pâtissier au sein d'un restaurant 2 étoiles au guide Michelin, à l'hôtel InterContinental d'Amsterdam. Il a ensuite travaillé dans plusieurs autres restaurants et hôtels avant de rejoindre Unilever à Rotterdam. Chez Unilever, il a d'abord été chef traiteur avant de prendre le poste de chef cuisinier, responsable du développement international de la marque, qu'il occupe depuis 11 ans.

📱 @chef_maurits_van_vroenhoven



CHEF ERIC CHUA
Chef exécutif (Singapour, Vietnam, Cambodge)
et directeur culinaire de « Future Platform »
Unilever Food Solutions, Asie du Sud et Asie du Sud-Est

La carrière du chef Eric Chua a commencé en 2003 en tant qu'apprenti chef au Swissôtel The Stamford. Il a ensuite perfectionné son savoir-faire au restaurant Equinox avant de rejoindre Unilever. Il a représenté l'équipe culinaire nationale de Singapour dans des concours culinaires locaux et internationaux. Il a notamment reçu la médaille d'or de la finale internationale du défi Blackbox de la MLA à Dubaï (2008), le titre de champion toutes catégories lors de la Coupe du monde des cuisiniers de 2010 au Luxembourg, et décroché les honneurs à l'occasion d'événements comme le HOFEX 2009 et le salon WACS de l'alimentation qui s'est tenu en Corée en 2012, où il a obtenu la distinction suprême.

📱 @chef_eric_chua



CHEF JAMES BROWN

Chef exécutif

Unilever Food Solutions, Royaume-Uni et Irlande

Le chef James Brown travaille dans le secteur de la restauration depuis plus de 22 ans et a travaillé dans des établissements réputés tels que Champney's Health Resort, Le Petit Blanc, Polpo et Polpetto - d'abord comme commis cuisinier, puis comme directeur culinaire. Perfectionnant ses compétences dans diverses cuisines du Royaume-Uni en parallèle de sa formation professionnelle, James Brown a obtenu un diplôme dans l'art culinaire et décroché un Bib Gourmand chez Polpetto deux années de suite.

 @socialmediahandle



CHEFFE JIMENA SOLIS

Cheffe gérante

Unilever Food Solutions, Argentine

Jimena Solis est cheffe professionnelle, cheffe pâtissière et diplômée en gastronomie. Elle a débuté sa carrière en 2004 à Buenos Aires, avant de partir se perfectionner en Nouvelle-Zélande, où elle a géré des cuisines et des fournisseurs. De retour en Argentine, elle a enseigné à l'école professionnelle de pâtisserie, où elle supervisait également les fournisseurs et gérant les matières premières. Jimena Solis est actuellement cheffe exécutive pour Unilever Food Solutions Argentine, Uruguay et Paraguay, en charge des besoins opérationnels, de la durabilité et de la valorisation des femmes à travers le programme Women in Action d'Unilever.

 @chefsufsarg



CHEF ANDREAS WILLINER

Directeur culinaire

Unilever Food Solutions, Suisse

Le chef suisse Andreas Williner a effectué son apprentissage dans le Valais, et terminé premier du canton. Il a excellé dans des concours, devenant champion de Suisse et vice-champion du monde aux WorldSkills 2003. Andreas Williner a fait ses armes dans des établissements 4 et 5 étoiles et donné des cours de cuisine intercontinentale. En 2005, il a obtenu un brevet fédéral de cuisinier, et s'est ensuite spécialisé dans la formation professionnelle. Il travaille en tant que conseiller culinaire pour Unilever depuis 2008, et a obtenu son diplôme fédéral de chef cuisinier en 2017, terminant premier de Suisse.

 @andreas.williner



TABLE DES MATIÈRES



PRÉFACE 2
INTRODUCTION 4
CONTRIBUTEURS 6
APERÇU DES TENDANCES 12

LES RACINES CULNAIRES 14
LA CUISINE SANS FRONTIÈRE 22
LA STREET FOOD COUTURE 28
LES DÎNERS DESIGN 34

APERÇU DES TENDANCES

La brochure Future Menus Vol. 3 d'Unilever Food Solutions a été réalisée à partir de solides données mondiales et avec la participation essentielle de chefs cuisinier. Elle s'appuie sur des rapports de tiers leaders du secteur de la Restauration hors foyer, des analyses des réseaux sociaux basées sur 237 000 mots-clés représentant 312 millions de recherches dans plus de 21 pays, les perspectives de 250 chefs professionnels chez UFS et les commentaires détaillés de plus de 1 100 chefs professionnels sur 20 marchés mondiaux, recueillis par l'intermédiaire des panels électroniques d'UFS. Nous avons transposé ces enseignements en solutions pratiques et concrètes à destination des acteurs de la restauration du monde entier, à travers des idées de recettes, des techniques et des solutions d'ingrédients qu'ils peuvent ajouter à leurs menus.

LES RACINES CULINAIRES

Le monde culinaire adopte des cuisines régionales moins connues en mettant à l'honneur des ingrédients et techniques traditionnels, en préservant leur héritage culturel tout en garantissant leur authenticité à mesure qu'elles gagnent en notoriété.

LA CUISINE SANS FRONTIÈRE

Cette tendance portée par la mondialisation, les flux migratoires et une nouvelle génération de chefs multiculturels allie harmonieusement différentes traditions culinaires pour créer des plats véritablement innovants et authentiques.

LA STREET FOOD COUTURE

Cette tendance élève la cuisine de rue à un niveau supérieur à travers des ingrédients de haute qualité et des techniques raffinées tout en préservant son charme informel et ses saveurs du monde, pour une expérience de dégustation à la fois accessible et dynamique.

LES DÎNERS DESIGN

Cette tendance est le fruit de l'évolution de la restauration vers des expériences interactives et personnalisées, où les clients participent activement à l'élaboration et à la personnalisation de leurs repas.



LES RACINES CULINAIRES

On observe dans le monde culinaire une tendance croissante à la célébration et à la renaissance de cuisines régionales moins connues, à travers la valorisation d'ingrédients et de techniques de cuisine traditionnels qui s'inscrivent dans un héritage culturel. Ce mouvement souligne l'importance de préserver le passé tout en allant de l'avant et en veillant à ce que chaque plat conserve son *authenticité*. La tendance commence souvent dans une région pour ensuite obtenir une reconnaissance plus large, mais elle doit conserver sa véritable essence pour connaître le succès.

LES BAIES SAUVAGES,
LE YAOURT ET
LES LENTILLES

SONT LES PRINCIPAUX
INGRÉDIENTS ÉMERGENTS
SUR LE MARCHÉ ALLEMAND



Ce plat s'appuie essentiellement sur la technique de l'escabèche, une méthode traditionnelle utilisée en **Espagne et en Amérique latine** pour préserver les aliments. L'escabèche consiste à cuire des protéines telles que le poulet, le lapin ou le poisson, voire même des légumes, dans une préparation de type ragoût utilisant le vinaigre comme liquide principal, ce qui permet d'équilibrer l'acidité et de conserver le plat pendant plusieurs jours ou semaines. Le chef a modernisé cette technique en ajoutant de nouveaux assaisonnements, tels que la cannelle, l'anis et un mélange de vinaigres, et en introduisant des préparations asiatiques comme le dashi et le miso. Ce plat, un poulet en escabèche accompagné d'aubergines, conçu pour être dégusté froid ou à température ambiante en entrée, est le fruit d'une réinterprétation moderne de techniques anciennes.

MAIZENA



MAÏZENA® Fleur de maïs 700g

- La liaison légère pour une cuisine réussie.
- Produit en France, neutre en goût, convient aux végétaliens et aux régimes sans gluten.
- Idéal pour des sauces, des crèmes, des soupes liées et onctueuses.



« DES TECHNIQUES ANCIENNES COMME l'escabèche SONT MODERNISÉES : TOUT REPOSE SUR LA CRÉATIVITÉ ET LA RÉINVENTION. »

CHEF PEIO CRUZ
Directeur culinaire
Unilever Food Solutions, Espagne

INGRÉDIENTS (POUR 10)

Poulet entier : 1200 g (1 unité)
Purée d'ail KNORR
Professional : 200 g
Oignon : 300 g (1 unité)
Fenouil : 200 g (1 unité)
Poivron rouge : 200 g (1 unité)
Carottes : 250 g (3 unités)
Baby Aubergines : 20 unités
Feuilles de laurier : 6 unités
Badiane (anis étoilé) : q.s
Purée de 3 Poivres KNORR®
Professional : 10 g
Cannelle : 5 g (1 bâton)
Sel : 12 g
Concentré Liquide Volaille KNORR® : 50 g
Graines de sésame : 10 g
Vinaigre de Xérès : 750 ml
Vinaigre de cidre MAILLE® au jus de pomme concentré : 750 ml
Huile d'olive : 200 ml
Vin blanc : 500 ml
Huile de sésame : 30 ml
Miso blanc : 50 g
Katsubushi (optionnel) : 3 g
MAÏZENA® : 15 g
Ciboulette : 2 g

PRÉPARATION

Le poulet :

1. Faites revenir les morceaux de poulet dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en laissant l'intérieur cru. Mettez de côté.
2. Dans la même poêle, faites revenir la purée d'ail KNORR® Professional, les carottes, le fenouil, l'oignon et le poivron, tous coupés en gros morceaux.
3. Ajoutez des assaisonnements comme du sel, la purée de 3 poivres KNORR® Professional, de l'anis, de la cannelle et des feuilles de laurier. Incorporez les morceaux de poulet et laissez cuire quelques minutes ensemble.

4. Ajoutez les liquides : les vinaigres, le vin et le concentré liquide volaille KNORR® Professional. Faites cuire lentement pendant environ 35 minutes, couvert.
5. Vérifiez si le poulet est bien cuit, puis ajoutez le miso (préalablement dissous dans le même liquide de cuisson) et l'huile de sésame, en ajustant le sel si nécessaire.
6. Une fois le tout cuit et ajusté, mettez de côté ou réfrigérez toute une nuit si possible.

Les aubergines :

1. Lorsque la température est ambiante, effilochez le poulet.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète



Farcies de poulet et cuites lentement dans un mélange de vinaigres, avec de l'anis étoilé, de la cannelle, du laurier, du miso et de l'huile de sésame

AUBERGINES GRILLÉES FARCIES AU POULET EN ESCABÈCHE DE MISO

AVEC PEIO CRUZ

La Salade Niçoise est une salade française classique qui incarne les saveurs vibrantes de Nice. Ce plat rafraîchissant met généralement en avant des tomates, des haricots verts, des œufs durs et des olives noires. Cependant, dans cette version revisitée, le Chef Edwin Van Gent propose une touche créative en intégrant un crumble à base d'olives et en remplaçant le thon ou les anchois traditionnels par des œufs de mullet gris salés et râpés, apportant profondeur et umami.



« CE PLAT EST APPRÉCIÉ PAR DE NOMBREUSES PERSONNES POUR SES SAVEURS RICHES ET SES QUALITÉS *rafraîchissantes*. »

EDWIN VAN GENT
Chef Principal Unilever Food Solutions,
Pays-Bas

INGRÉDIENTS (POUR 10)

Beurre : 50 g • Farine : 50 g • Sucre : 50 g • Olives noires : 150 g
La salade :
Œufs : 10 pièces • Laitue : 2 têtes
Tomates : 10 pièces • Haricots verts : 350 g • Oignon rouge : 1 pièce •
La sauce :
Sauce Salade Bulgare AMORA® : 0,75 dl • Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® : 0,75 dl
Topping :
Poutargue : 80 g

PRÉPARATION

Le Crumble :

Déshydratez les olives noires 3h au four. Une fois refroidies les réduires en poudre. Mélanger le beurre, la farine, le sucre et la poudre d'olives noires pour former une pâte. Etalez la pâte sur une plaque de cuisson et faites cuire pendant 30 minutes à 150 °C.

La salade :

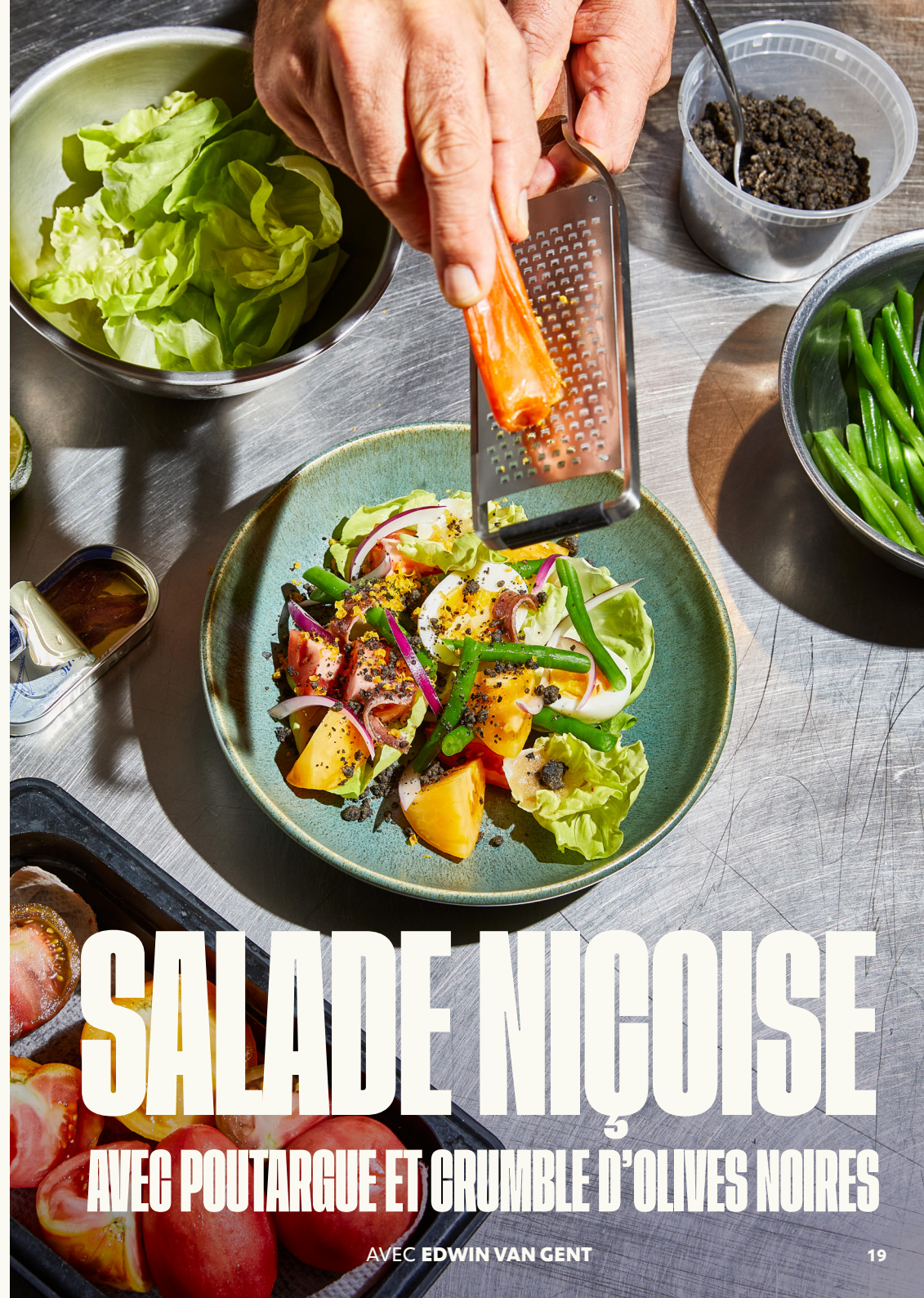
Faites bouillir les œufs, écalez-les et coupez-les en deux. Nettoyez la laitue, lavez-la et essorez-la. Incisez les tomates et coupez-les en morceaux. Nettoyez les haricots verts et blanchissez-les dans de l'eau salée. Nettoyez l'oignon et coupez-le en fines lamelles.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète



**MAILLE® Sauce
Vinaigrette Agrumes 1L**
• Utilisable à froid comme à
chaud, gagnez du temps et
apportez une touche acidulée
à vos plats.



SALADE NIÇOISE 3 AVEC POUTARGUE ET CRUMBLE D'OLIVES NOIRES

AVEC EDWIN VAN GENT

La sauce Bigarade est idéale pour accompagner des plats de volaille ou de gibier, mais peut également sublimer des plats de viande blanche ou même de poisson. Pour obtenir une sauce encore plus riche et parfumée, ajoutez une touche de Grand Marnier ou de Cointreau en fin de cuisson. Cela intensifiera le goût d'orange et ajoutera une note subtile de complexité à votre sauce.



« LA SAUCE BIGARADE EST UNE SAUCE *classique* SOUVENT UTILISÉE POUR ACCOMPAGNER LE CANARD. ELLE OFFRE UNE TOUCHE SUCRÉE ET ACIDULÉE GRÂCE À L'ORANGE »

VINCENT WATTELAMNE
Chef Unilever Food Solutions,
France

INGRÉDIENTS (POUR 10)

50cl de jus de veau lié KNORR® Professional
2 oranges non traitées
1 citron
50ml de vinaigre de vin blanc
50 ml de vin blanc sec
50g de sucre
50g de beurre
Sel & poivre

PRÉPARATION

Assaisonnement

1. Prélever le zeste des oranges et du citron avec un économe en évitant de prendre la partie blanche amère puis couper les zestes en fines juliennes. Blanchir les zestes en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 1 minute. Égoutter et réserver. Presser les oranges et le citron pour obtenir le jus.
2. Dans une casserole, faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il devienne un caramel blond.
3. Déglacer le caramel avec le vinaigre de vin blanc et le vin

blanc sec. Laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance sirupeuse.

4. Ajouter le jus d'orange et de citron, ainsi que les zestes blanchis. Laisser réduire légèrement.

La sauce

5. Ajouter le Jus de Veau Lié KNORR® Professional à la sauce et laisser mijoter jusqu'à obtenir une consistance nappante.
6. Pour terminer rectifier l'assaisonnement puis monter la sauce avec le beurre hors du feu pour lui donner un aspect brillant et onctueux.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète



Jus de Veau Lié KNORR® Professional

- Jus aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés.
- Couleur foncée avec couvrance assiette.
- Apparence brillante.
- Texture dense sans grumeaux.



SAUCE BIGARADE

AVEC VINCENT WATTELAMNE

LA CUISINE SANS FRONTIERE

Cette tendance mêle différentes traditions culinaires pour offrir des expériences gustatives équilibrées et innovantes. Ce mouvement est porté par la *mondialisation* et les flux migratoires, ainsi qu'une nouvelle génération de chefs qui ont à cœur d'honorer leurs racines multiculturelles. Ces chefs réinventent les associations possibles entre différentes influences culinaires pour créer des plats à la fois uniques et authentiques qui vont au-delà de l'effet de nouveauté.

LE TAHIN, LE MATCHA
LE GOCHUJANG ET LE SUMAC

SONT LES INGRÉDIENTS
À L'EXPANSION LA PLUS RAPIDE
DANS LE MONDE



Ce plat allie des influences **allemandes** et **asiatiques** : un demi-poulet rôti accompagné d'une salade de nouilles façon ramen. René met en avant la fusion de saveurs qui s'accordent à la perfection, en intégrant le paprika allemand à la salade de ramen. Ce mets souligne l'importance des saveurs contrastées et des influences du monde, en transformant un plat de poulet traditionnel en salade tendance, reflet d'une technique culinaire qui dépasse les frontières.



« **LA CUISINE SANS FRONTIÈRE REPOSE SUR DES PLATS TRADITIONNELS AGRÉMENTÉS DE *saveurs* AROMATIQUES TENDANCE D'AUTRES PAYS. »**

CHEF RENÉ-NOEL SCHIEMER
Chef conseiller culinaire adjoint
Unilever Food Solutions, Allemagne

INGREDIENTS (POUR 10)

Nouilles Ramen : 500 g
Poivron rouge, coupé en fines lanières : 350 g
Carotte, coupée en fines lanières : 250 g
Concombre, coupé en fines lanières : 2 pièces
Oignons nouveaux, coupés en rondelles : 1 botte
Coriandre, hachée : 1 botte
KNORR® Professional Purée de gingembre : 20 g
Vinaigrette MAILLE® sésame soja : 120 ml
Mayonnaise AMORA® à la moutarde de Dijon : 250 g
Sirop d'agave et citron vert : q.s.
Piments rouges, finement hachés (facultatif) : 2

Coquelet : 5 pièces
Vinaigrette MAILLE® sésame soja : 60 ml
Jus d'orange : 60 ml
Miel : 25 g
Sambal Manis KNORR® Professional : 30 ml
Saveurs intenses KNORR® agrumes : q.s

Sauce Hollandaise KNORR®
Garde d'or : 300 ml
Sunshine Chili KNORR® : 100 ml
Jus et zeste de citron vert : q.s

PRÉPARATION

La salade

1. Préparez les nouilles ramen selon les instructions du paquet, égouttez-les et placez-les dans un grand bol.
2. Ajoutez les légumes hachés et la coriandre aux nouilles.

La sauce

3. Dans un petit bol, mélangez la vinaigrette MAILLE® sésame soja, le jus de citron vert, le sucre et la purée de gingembre KNORR® Professional.

4. Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien. Assaisonnez avec du piment selon votre goût.

La marinade et le coquelet

1. Mélangez la vinaigrette MAILLE® sésame soja, le jus d'orange, le miel, a sauce Sambal Manis KNORR® Professional et le Saveurs intenses KNORR® agrumes.
2. Faites bouillir une fois et utilisez comme glaçage.
3. Placez le coquelet sur un GN et assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika.



MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 1L

- Utilisable à froid comme à chaud.
- Elaborée avec du vinaigre de vin rouge, de la sauce soja, de l'huile de sésame grillé et des graines de sésame grillées.



Scannez le QR code pour consulter la recette complète



Poulet cuit dans un liquide assaisonné à forte acidité

DEMI-COQUELET

AVEC SALADE DE RAMEN, HOLLANDAISE MOUSSEUSE SUCRÉE ET ACIDULÉE

AVEC RENÉ-NOEL SCHEIMER

LASAGNES CROUSTILLANTES

AVEC **GIUSEPPE BUSCICCHIO,**
JIMENA SOLIS ET ANDREAS WILLINER

Osso buco braisé dans du vin de Malbec, pâte au safran frite, mousse de parmesan



KNORR® Fonds Brun Lié Déshydraté

- Apporte GOÛT et caractère à tous vos plats.
- Goût intense de boeuf aux notes caramélisées.
- Belle couleur brune et brillante.
- Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel, sans conservateur.



« IL Y A UNE CERTAINE POÉSIE DANS LE FAIT DE *combiner* DES INGRÉDIENTS ET DES TECHNIQUES DE DIFFÉRENTES CUISINES. »

CHEF GIUSEPPE BUSCICCHIO
Chef exécutif
Unilever Food Solutions Italie

INGRÉDIENTS

(Pour 10)

Les Pâtes

Pâtes lasagne fraîches : 500 g

La Mousse

Parmigiano Reggiano : 600 g
Beurre : 100 g
Lait : 1 L
Crème fraîche : 500 g
Échalote : 1 unité
Fèves de cacao : 50 g (optionnel)

L'osso buco braisé

Tranches d'osso buco : 1,5 kg
Huile d'olive : 100 ml

Purée d'ail KNORR® Professional : 3 c.c
Oignon : 2 unités
Carotte : 1 unité
Poivron rouge : 1 unité
Poivron vert : 1 unité
Poireau : 1 unité
Céleri : 1 unité
Vin rouge Malbec : 500 ml
Bouquet de Provence KNORR® Mise en Place 20 gr
Feuille de poireau : 1 unité
Ficelle de cuisine : q.s.
Papier aluminium : q.s.
Concentré de tomate : 300 g
TABASCO® : q.s
KNORR® Fonds Brun Lié Déshydraté : 50gr pour 2 L

La friture

Huile de tournesol : 2 L

La finition

Mozzarella fior di latte : 500 g
Chou noir braisé : 500 g
Parmesan : 200 g
Fève de cacao : 1 unité
Pousses : q.s.

PRÉPARATION

L'ossobuco braisé

1. Dans une braisière, chauffez la casserole sur la flamme et ajoutez les ossobuchi, en les faisant dorer des deux côtés. Ajoutez la mise en place bouquet de Provence KNORR®, la purée d'ail KNORR® Professional, les arômes et les légumes, et faites-les revenir.
2. Déglacez avec le vin et laissez évaporer.
3. Ajoutez le concentré de tomate, puis le fond brun lié KNORR® et la sauce TABASCO® Rouge selon vos goûts. Faites cuire à basse température pendant environ 3 heures avec un couvercle.
4. À la fin de la cuisson, retirez les épices, enlevez les os en récupérant la moelle, et mixez la sauce restante. Effilochez la viande à l'aide d'une fourchette et incorporez-la à la sauce mixée.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

LA STREET FOOD COUTURE

Cette tendance repose sur l'idée de faire passer la *street food* à un niveau supérieur par l'intégration d'ingrédients de qualité et de techniques raffinées, tout en gardant son charme informel et le plaisir de la découverte. Il en résulte une expérience gustative de haute qualité qui conserve le côté décontracté et dynamique de la scène culinaire street food. Cette approche attire les clients modernes à la recherche de mets accessibles et intéressants, en particulier ceux qui apprécient les saveurs du monde.

**MEXICAINE,
INDIENNE
ET CORÉENNE**

SONT TROIS TYPES
DE CUISINES
RICHES EN
STREET FOOD



SOSATIES

SUD-AFRICAINS D'AGNEAU ET D'ABRICOTS

AVEC DANIELLE VENTER



Knorr
PROFESSIONAL



KNORR® Professional
Purée de curry pot
750g

- Un goût instantané et un assaisonnement déjà prêt à doser selon vos préférences.
- Avec une conservation prolongée et pratique.
- Idéale pour une crème fouettée originale ou un plat en sauce.

Ce plat est un incontournable de la street food sud-africaine. Les sosaties, enracinés dans la cuisine Cape Malay, sont des brochettes de cubes d'agneau marinés dans un mélange de curry, de confiture d'abricot et de chutney, offrant une saveur unique, à la fois sucrée et épicée. Bien que le chutney ne soit généralement pas utilisé dans la recette traditionnelle, il apporte ici une touche moderne et rafraîchissante. Ces brochettes sont ensuite grillées au braai traditionnel sud-africain, un feu de bois ou de charbon de bois qui confère un arôme fumé distinctif, caractéristique des techniques culinaires locales. L'agneau est accompagné d'oignons et d'abricots trempés sur des brochettes en bois, proposant une combinaison de saveurs audacieuses tout en célébrant le riche patrimoine culinaire de l'Afrique du Sud.



LES CUISINES OUVERTES AVEC DES GRILLS OU DES FLAMMES REFLÈTENT LA VIVACITÉ DE LA CUISINE DE RUE, PERMETTANT AUX CONVIVES DE SE CONNECTER AU PROCESSUS DE CUISSON TOUT EN SAVOURANT DES PLATS AUDACIEUX ET *Savoureux.*»

DANIELLE VENTER,
Cheffe Régionale Clients, Unilever Food Solutions
Afrique du Sud

INGRÉDIENTS

(Pour 10)

La marinade :

Oignon : 125 g
Purée d'ail KNORR® Professional : 10 g
Purée de gingembre KNORR® Professional : 5 g
Confiture d'abricots 45 ml
Chutney de pêche : 45 ml Vinaigre de vin : 90 ml Purée de curry KNORR® Professional : 20 g Couronnement des légumes Ail & Persil KNORR® : 5 g
Saveurs Intenses Fumé KNORR® : q.s.
Le reste des brochettes : Gigot d'agneau, en dés : 1 kg

Abricots secs : 32

Oignon : 1 pièce

PRÉPARATION

L'ossobuco braisé

1. Dans une braisière, chauffez la casserole sur la flamme et ajoutez les ossobuchi, en les faisant dorer des deux côtés. Ajoutez la mise en place bouquet de Provence KNORR®, la purée d'ail KNORR® Professional, les arômes et les légumes, et faites-les revenir.
2. Déglacez avec le vin et laissez évaporer.

3. Ajoutez le concentré de tomate, puis le fond brun lié KNORR® et la sauce TABASCO® Rouge selon vos goûts. Faites cuire à basse température pendant environ 3 heures avec un couvercle.
4. À la fin de la cuisson, retirez les épices, enlevez les os en récupérant la moelle, et mixez la sauce restante. Effilochez la viande à l'aide d'une fourchette et incorporez-la à la sauce mixée.



Scannez le QR code pour consulter la recette complète

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

TACO ESTILO BAJA DANS UNE TORTILLA

AVEC JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY



TABASCO® Vert 150ml

- Un goût légèrement relevé et acidulé.
- Préparé avec des piments verts Jalapenos.
- Idéal pour relever vos salades, poissons et guacamoles.
- Sans arôme artificiel.

Ces tacos de poisson proviennent de la riche culture de la street food mexicaine, en particulier de la région de Baja California. Le plat reflète l'amour universel des Mexicains pour les tacos, considérés comme une nourriture de rue accessible et économique, appréciée par toutes les classes sociales. Ils mettent en avant des saveurs vibrantes, combinant des tortillas de maïs, du poisson frais, des légumes et une diversité de sauces, créant une sorte de « pyramide alimentaire » portable et bien équilibrée.



« LA CUISINE DE RUE EST *conviviale*.
ELLE RASSEMBLE LES GENS ET
LES ENCOURAGE À ESSAYER DE
NOUVELLES CHOSES. » JOANNE
LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY
BAY ».

JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY
Responsable Conseil Culinaire, Unilever Food Solutions,
Belgique et JOANNE LIMOANCO-GENDRANO Unilever
Food Solutions, Golfe et Îles de l'océan Indien

INGREDIENTS

(Pour 10)

Acheter des tortillas

Poisson pané :

600 g de poisson blanc

(aiglefin, daurade)

200 g de chapelure panko

Blanc d'oeufs q.s

Oignons marinés :

200 g d'oignons verts (partie
blanche)

80 ml de vinaigre blanc Sel et

sucré au goût

Garniture :

150 g de chou vert, en julienne

20 g de coriandre

Mayonnaise au chipotle :

400 g de mayonnaise

HELLMANN'S® Real

TABASCO® Chipotle q.s

Sauce rouge au piment morita :

300 g de tomates

150 g d'oignons

3 c.c de purée d'ail KNORR®

Professional

TABASCO® Chipotle : q.s.

Sauce verte au piment serrano :

300 g de tomates vertes

150 g d'oignons

3 c.c de purée d'ail KNORR®

Professional TABASCO® Vert : q.s.

PRÉPARATION

Le poisson frit :

1. Coupez le poisson en morceaux de 60 g et mettez de côté.
2. Trempez les morceaux de poisson dans le blanc d'oeuf, puis dans la chapelure panko, puis faites-les frire dans de l'huile à 180 °C.

Les oignons marinés :

1. Coupez la partie blanche des oignons verts en fines tranches et mettez-les de côté.
2. Dans une casserole, ajoutez le vinaigre blanc, le sel et le sucre. Portez à ébullition puis laissez refroidir.
3. Ajoutez les oignons et laissez reposer pendant 12 heures.

La garniture :

1. Coupez le chou en fines juliennes et mettez de côté.

La mayonnaise au chipotle :

1. Mélangez la mayonnaise HELLMANN'S® avec le TABASCO® Chipotle, puis mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Mettez de côté.

La sauce verte au piment serrano :

1. Faites griller ou roussir les tomates vertes, la moitié de l'oignon et la moitié de la purée d'ail KNORR® Professional.
2. Ajouter la sauce TABASCO® Vert puis mixez ou écrasez tous les ingrédients dans un mortier jusqu'à obtenir une sauce avec texture et petits morceaux.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®,
sont des marques déposées par McIlhenny Co.

LES DÎNERS DESIGN

L'expérience gastronomique va désormais au-delà de la personnalisation basique, devenant plus interactive, plus personnelle, offrant aux clients la possibilité de participer à la création et à la modification de leurs repas. La *personnalisation* cherche à créer une expérience de dégustation immersive et multisensorielle résolument unique qui apporte de la valeur.

+55 %

DE RECHERCHE GOOGLE
POUR RÉALISER UN
BARBECUE CORÉEN
SOI-MÊME.
UNE ÉVOLUTION
SIGNIFICATIVE VERS
LES EXPÉRIENCES
GASTRONOMIQUES
PERSONNALISÉES.*



*Analyse des tendances de recherche Google pour le rapport Future Menus 2025. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines.
Période : août 2020 à juillet 2024

La Curry Kapitan Mayo est réalisée à partir de rempah traditionnel, une pâte épicée et parfumée au cœur de nombreux plats **malaisiens**, associé à une mayonnaise onctueuse qui équilibre les saveurs et la texture. L'assaisonnement obtenu, très polyvalent, rehaussera les salades et sandwiches ou pourra servir de sauce pour des crudités.



KNORR® Professional Purée de gingembre Pot 750g

- Un goût instantané et un assaisonnement déjà prêt à doser selon vos préférences.
- Avec une conservation prolongée et pratique.
- Idéale en marinade ou préparations asiatiques.



« LES CLIENTS DE LA GÉNÉRATION Z PRIVILÉGIENT LES EXPÉRIENCES GUSTATIVES AXÉES SUR LA *personnalisation*, LA FLEXIBILITÉ ET LA VARIÉTÉ. »

CHEF ERIC CHUA

Chef exécutif (Singapour, Vietnam, Cambodge) et directeur culinaire de « Future Platform »
Unilever Food Solutions, Asie du Sud et Asie du Sud-Est

INGRÉDIENTS (POUR10)

Pâte de Curry Kapitan

Huile de maïs : 60 g
Oignon rouge, épluché : 90 g
Purée de gingembre KNORR® Professional : 15 g
Purée d'ail KNORR® Professional : 15 g
Citronnelle, mixée : 15 g
Curcuma en poudre : 1 g
Pâte de piment : 50 g
Eau (pour mixer) : 65 g

Mayonnaise au Curry Kapitan

Mayonnaise AMORA® à la moutarde de Dijon : 225 g
Pâte de Curry Kapitan : 240 g
Couronnement légumes Oignons & fines herbes KNORR® : 20 g
Sucre : 30 g
Saveurs Intenses Agrumes KNORR® : q.s.

PRÉPARATION

Curry Kapitan Past

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Faites chauffer une poêle et faites revenir jusqu'à ce que le mélange dégage un arôme parfumé. Laissez refroidir.

Curry Kapitan Mayo

Mélangez bien tous les ingrédients et préparez-vous à servir.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète

CURRY KAPITAN MAYO

AVEC ERIC CHUA



La sauce Nam Yum, originaire du Vietnam, est une sauce de poisson fermentée. Elle combine des saveurs umami, sucrées, salées et épicées grâce à des ingrédients comme le nuoc-mâm, le vinaigre de riz, le sucre, l'ail et le piment. Utilisée principalement comme accompagnement pour les nems et les rouleaux de printemps, elle sert aussi de vinaigrette pour les salades et de marinade pour les viandes et légumes. Ici je l'ai relevée avec à la sauce TABASCO® Rouge.



TABASCO® Rouge 150ml

- Découvrez l'authentique sauce TABASCO® Rouge : une recette originale depuis 1868.
- Des ingrédients de qualités : des piments récoltés à la main puis vieillies et mise en bouteille.
- La sauce piquante idéale pour revisiter et donner de l'originalité à vos plats.



« LES CLIENTS DE LA GÉNÉRATION Z PRIVILÉGIENT
LES EXPÉRIENCES GUSTATIVES AXÉES SUR
LA *personnalisation*, LA FLEXIBILITÉ ET LA VARIÉTÉ. »

CHEF ERIC CHUA

Chef exécutif (Singapour, Vietnam, Cambodge) et directeur culinaire de « Future Platform »
Unilever Food Solutions, Asie du Sud et Asie du Sud-Est

INGRÉDIENTS (POUR 10)

Pâte Nam Yum

KNORR® Saveurs Intenses Agrumes : q.s.
Sauce poisson : 130 g
Sucre : 90 g
Concentré Liquide Volaille KNORR® : 15 g
TABASCO® rouge : q.s.
Purée d'ail KNORR® Professional : 50 g
Racine de coriandre, nettoyée : 15 g

Vinaigrette Nam Yum

Pâte Nam Yum : 290 g
Mayonnaise HELLMANN'S® Real : 210 g

PRÉPARATION

Nam Yum Paste

Placez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Nam Yum Dressing

Mélangez la pâte Nam Yum avec la mayonnaise HELLMANN'S® Real Mayonnaise dans un bol. Fouettez bien et c'est prêt à être servi.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



Scannez le QR code
pour consulter
la recette complète

NAM YUM

SAUCE

AVEC ERIC CHUA





IDÉES DE PERSONNALISATION

ÉCRIT PAR
Chef Eric Chua

LE CHEF EXÉCUTIF (SINGAPOUR, VIETNAM, CAMBODGE), ERIC CHUA, PRÉSENTE DES SUGGESTIONS RENTABLES POUR *personnaliser* L'EXPÉRIENCE DES CLIENTS.

Créez des bars à toppings : installez un bar à salades ou à wraps avec différentes garnitures (protéines, légumes, noix et graines). Cela permet aux clients de la génération Z de composer leur repas, afin de stimuler leur créativité et de répondre à leurs envies de s'impliquer personnellement.

Bars à assaisonnements personnalisés : proposez un éventail de sauces et d'assaisonnements intéressants inspirés de saveurs culinaires régionales comme celles de l'Asie du Sud-Est. Les clients peuvent créer leurs propres mélanges uniques et relever ainsi leurs plats à leur goût.

Profils de saveurs : proposez aux clients un choix de profils de saveurs dynamiques (épicé, acidulé, sucré, etc.) à incorporer à leurs plats. Cela aide à satisfaire le palais de chacun et invite à l'expérimentation.

Options de création personnelle : proposez une sélection d'ingrédients de base pour les salades et les wraps, qui permettent aux clients de choisir leurs protéines, légumes et graines préférées. En plus de répondre aux besoins des personnes qui suivent des régimes spéciaux, cela permet d'impliquer les clients dans la création de leur repas.

Spécialités de saison : mettez en place une rotation des ingrédients selon les saisons et des offres à durée limitée qui incitent les clients à revenir. Les clients apprécieront la fraîcheur de l'offre et la possibilité d'essayer de nouvelles associations.

Remarques des clients : encouragez les clients à faire part de leurs impressions sur leurs plats personnalisés, afin de permettre au restaurant d'affiner son offre et d'établir une relation de proximité avec sa clientèle.

Encouragez le partage : créez un « plat personnalisé de la semaine » que les clients peuvent partager sur les réseaux sociaux. Cela peut les inciter à essayer de nouvelles combinaisons et participe à la promotion de votre restaurant de manière organique.

RÉFÉRENCES

La Street Food Couture

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Chapitre 300924.

Analyse des tendances de recherche Google pour le rapport Future Menus 2025. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Période : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) Enquête mondiale sur le panel électronique d’UFS. Résultats à l’échelle mondiale. Sylvia Schöne et David Ehlers. Référence du rapport : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

La cuisine sans frontière.

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, La Cuisine Sans Frontière. Chapitre 300924.

Analyse des tendances de recherche Google pour le rapport Future Menus 2025. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Période : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) Enquête mondiale sur le panel électronique d’UFS. Résultats à l’échelle mondiale. Sylvia Schöne et David Ehlers. Référence du rapport : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

Les Dîners Design

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Les Dîners Design. Chapitre 300924.

Analyse des tendances de recherche Google pour le rapport Future Menus 2025. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Période : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) Enquête mondiale sur le panel électronique d’UFS. Résultats à l’échelle mondiale. Sylvia Schöne et David Ehlers. Référence du rapport : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

Les racines culinaires

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Les Racines Culinaires. Chapitre 300924.

Analyse des tendances de recherche Google pour le rapport Future Menus 2025. Marchés : États-Unis, Canada, Brésil, Royaume-Uni, Pays-Bas, Irlande, Allemagne, Thaïlande, Indonésie, Malaisie, Singapour, Philippines. Période : août 2020 à juillet 2024.

Équipe Kantar (2024) Enquête mondiale sur le panel électronique d’UFS. Résultats à l’échelle mondiale. Sylvia Schöne et David Ehlers. Référence du rapport : 316412774 | Q8135-54. Septembre 2024.

	NOM DE L'ARTICLE	CODE PRODUIT	CODE CARTON DE PRODUIT
	MAÏZENA® Fleur de maïs 700g	3011360010940	3011361094017
	MAILLE® Sauce Vinaigrette Agrumes 1L	8722700234128	8722700561668
	MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 1L	8722700234159	8722700561705
	KNORR® Fonds Brun lié déshydraté 750g jusqu'à 30L	8711200461837	8711200461981
	KNORR® Professional Purée de curry pot 750g	8722700481225	8722700670308
	TABASCO® Vert 150ml	8714100810491	8714100810507
	KNORR® Professional Purée de gingembre Pot 750g	8722700482093	8722700670476
	TABASCO® Rouge 150ml	8712100068171	30011210000156
	KNORR® Jus de Veau Lié déshydraté 650g jusqu'à 26L	8721201914645	8721201914999

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Unilever France, 20 rue des Deux Gares 92500 Rueil Malmaiso
RCS Nanterre 552 119 216



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
FONDÉ EN 1820