

Pavillon Sirha à « Restaurant World 2007 », Expocentr Moscou Bilan

Le marché russe de la restauration : tous les ingrédients d'un succès annoncé

25% de croissance depuis 4 ans (7.2 milliards € ; 100 000 entreprises référencées en restauration, 12 000 dans l'hôtellerie)
Moscou : 2.6 milliards €

5^{ème} édition d'un salon attendu par la profession

Restaurant World, organisé par la National Trade Association, a eu lieu du 24 au 27 avril 2007 à Moscou, dans une ambiance à la fois très professionnelle et chaleureuse.

300 exposants, 13 concours, 35 000 visiteurs, de nombreuses master class

Les exposants : une offre complète en équipement de cuisine, en produits, boissons, art de la table, informatique, formations professionnelles.

Les visiteurs : 37% chefs cuisiniers ; 33% décideurs des restaurants et des hôtels ; 26% distributeurs équipements et produits. La restauration collective, la restauration commerciale et la GMS sont largement représentée. Origines géographiques : 14 pays

Les concours sont nombreux pour mettre en avant les savoirs faire des professionnels et des marques.

Onze entreprises françaises pour la première participation du Pavillon Sirha

L'objectif du Sirha est désormais d'accompagner ses clients sur des marchés en développement. La Russie a donc constitué la première étape de cette démarche à l'international avec *Bridor, Castaing, Can a suc, Charpentier, Délifrance, Dynamic, Jambon Ganda, Rougié, Sarreguemines, Saveurs Traiteur et Wismer*.

Les contacts prometteurs et de qualité réalisés sur place sont autant d'encouragements pour 2008.

L'esprit « Sirha »

Un *programme soutenu de 20 démonstrations*. Notre Espace « Sirha France Culinary Show » au cœur du Pavillon, a permis de mettre en valeur les produits ou matériels des exposants avec la collaboration des Chefs Français à Moscou.

L'organisation d'un *Lunch avec la Presse Professionnelle* a eu un véritable succès avec pas moins de 11 journalistes de la Presse Spécialisée présents et découvrant ainsi les produits et matériels des exposants du Pavillon

L'organisation de *rendez-vous d'affaires individualisés* avec des distributeurs russes a été très appréciée.

Notre *mission d'accompagnement* : le voyage, l'hébergement, les visas, le transport du matériel, l'interprétariat, organisation du salon sur place pour soulager au maximum les exposants des contraintes logistiques

Une soirée détente offerte aux exposants pour découvrir la gastronomie traditionnelle russe et créer des liens entre les participants du Pavillon.

Des actions ciblées de Communication en Russie :

Publicités dans « Restaurateur » et « Chef », les revues spécialisées en Russie

Emailing : campagne auprès des visiteurs Sirha 2007 de l'Europe de l'Est

Invitations des participants du Bocuse d'Or, de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007

Invitations de l'Ambassade de France

Edition du Catalogue des exposants du Pavillon Sirha à 1000 exemplaires distribués pendant le salon

Actions futures :

En Russie :

Création d'une « Académie russe de Bocuse d'Or » réunissant des Chefs Français à Moscou

La deuxième participation à la sixième édition de Restaurant World qui se déroulera du 18 au 21 mars 2008 à l'Expocentr Moscou avec

Accompagnement de la sélection russe du candidat Bocuse d'Or

Accompagnement de la sélection russe du candidat Coupe du Monde de la Pâtisserie

A découvrir prochainement

- Mission Chine, Shangāi, Pudong : 24 au 26 avril 2008. Création d'un événement autour de la sélection Chinoise du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
- Mission Norvège, Stavanger : 1 et 2 juillet 2008. Création d'un événement autour du nouveau challenge européen : le Bocuse d'Or Europe en collaboration avec l'Académie du Bocuse d'Or Norvège