

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON FRANCE



Les
LES
GRANDS CHEFS
DU MONDE
du Monde

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Janvier 2017

—
sirha.com
#sirha

DÎNER DES GRANDS CHEFS DU MONDE

180 chefs - 320 étoiles réunis, mardi 24 janvier 2017
à Lyon, pour célébrer la gastronomie.

Mardi 24 janvier au soir, dans le cadre du Sirha, est organisé le dîner des Grands Chefs du Monde. Cette soirée de gala exceptionnelle réunit, dans les salons de l'Hôtel de Ville de Lyon, les plus grands chefs étoilés venus des cinq continents.

Le menu de cette édition 2017 s'articule autour de la thématique de la Cuisine du Sud. Réalisé à plusieurs mains, il sera orchestré par Michel Guérard***, restaurant Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Au total, 180 chefs venus de 26 pays du monde et comptabilisant 320 étoiles seront rassemblés pour ce dîner unique au cœur de la capitale française de la gastronomie.

UNE BRIGADE ETOILEE AUX FOURNEAUX

Pour cette édition 2017, **Michel GUÉRARD**, chef étoilé du restaurant gastronomique Les Prés d'Eugénie, orchestrera le dîner autour du thème « La Cuisine du Sud ».

Le cocktail apéritif sera confié aux bons soins de quatre jeunes chefs lyonnais : **Jérémy GALVAN** (Restaurant gastronomique Jérémy Galvan, Lyon 5^{ème}), **Gaëtan GENTIL*** (Restaurant gastronomique Prairial, Lyon 1^{er}), **Jean-Alexandre OUARATTA*** (Restaurant gastronomique du Château de Bagnols, Bagnols (69)) et **Lee YOUNGHOON*** (Restaurant gastronomique Le Passe Temps, Lyon 6^{ème}).

Le dîner sera préparé par **Michel GUÉRARD**, **Gérald PASSE DAT***** (Propriétaire et Chef du restaurant gastronomique Le Petit Nice, Marseille, France), **Riccardo MONCO***** (Restaurant gastronomique étoilé Enoteca Pinchiorri, Florence, Italie), **Arnaud DONCKELE***** (Restaurant gastronomique La Vague d'or, Saint-Tropez, France) et **Jordi ROCA***** (Restaurant familial 3 étoiles El Cellar Can Roca, Gironne, Espagne).

La mise en scène du dîner a été confiée à **Guy Lassausaie**** (Restaurant familial gastronomique à Chasselay (69) et **Alain Le Cossec** (Directeur des arts culinaires à l'Institut Paul Bocuse).

UN PARTERRE DE 320 ETOILES POUR UN DÎNER EXCEPTIONNEL

Ce dîner, organisé dans le cadre du Sirha, se déroule dans le décor exceptionnel de l'Hôtel de Ville de Lyon, en présence de Gérard Collomb, Sénateur-Maire de Lyon, Président de la Métropole. Il réunit, en un même lieu, pour une soirée exceptionnelle, 180 des plus grands chefs internationaux parmi lesquels : **Yannick ALLENO, Frédéric ANTON, Frédéric et Georges BLANC, Jonnie BOER, Enrico CEREÀ, Annie FEOLDE, Peter GOOSSENS, Gilles GOUJON, Marc HAEBERLIN, Yoshiharu KAKINUMA, Mizoguchi KANEHIRO, Rasmus KOFOED, Arnaud LALLEMENT, Christian LE SQUER, Jean-Michel LORAIN, Jacques et Régis MARCON, Maxime et René MEILLEUR, Bruno MENARD, Christophe MULLER, Ogasawara NAGASAMA, Anne-Sophie PIC, Jean-François PIEGÉ, Eric PRAS, Emmanuel RENAUT, Joël ROBUCHON, Alain et Michel ROUX, Nadia SANTINI, Claude et Pierre TROISGROS, Glen VIEL...**

Le cocktail, en présence des chefs, est ouvert aux journalistes de 20h à 21h.

Si vous souhaitez y assister merci de confirmer votre présence avant le mardi 17 janvier à l'adresse suivante : i.charconnet@bonne-reponse.fr

EN PARTENARIAT AVEC



ANTIC WINE

SIRHA 2017:
A BETTER FOOD SERVICE
FOR A BETTER LIFE

Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) rassemble les professionnels de la restauration pour partager les tendances du Food Service mondial. Organisé à Lyon Eurexpo tous les mois de Janvier des années impaires, il accueille depuis plus de 30 ans les concours internationaux de la gastronomie : Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créés respectivement par Paul Bocuse et Gabriel Paillason. Aujourd'hui, Sirha est exporté dans 5 autres pays : Brésil, Mexique, Hongrie, Suisse et Turquie.



#sirha
#goingtosirha
sirha.com

Contact Presse : Agence Bonne réponse

Marie Tissier / Isabelle Charconnet

04 72 40 54 10 /

i.charconnet@bonne-reponse.fr