

Sirha

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

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON FRANCE



DOSSIER DE PRESSE

Septembre 2016

SOMMAIRE

EDITO	P.3
SIRHA, TREMLIN POUR LES INNOVATIONS ET LES NOUVEAUTÉS	P.4
#FOOD SERVICE (RE)GÉNÉRATIONS: TENDANCES SIRHA 2017	P.5
TERRITOIRES D'INNOVATION 2017	P.8
SERVICES ET OUTILS POUR LES VISITEURS	P.9
ESPACES SIRHA INSPIRATIONS : DES TENDANCES GRANDEUR NATURE	P.10
CONCOURS SIRHA : RENCONTRES, TRANSMISSION ET SAVOIR-FAIRE	P.14
SIRHA, LE RENDEZ-VOUS DE L'ÉLITE INTERNATIONALE SUR L'ESPACE DES CHEFS	P.19
ET DANS LYON...	P.24
PLAN DU SALON	P.25
FICHE TECHNIQUE	P.26
LA DIVISION FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS	P.27

EDITO

Sirha : un creuset d'inspirations bouillonnant pour le Food Service Mondial



“ Carrefour du Food Service Mondial, Sirha est LE salon référent pour l'ensemble des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, tous secteurs confondus. Parce qu'il réunit ce qui se fait de mieux pour chaque métier, les dernières innovations que tous les fournisseurs ont imaginé pour le marché. Parce que l'offre y est sans cesse renouvelée et la créativité toujours présente : nouveaux évènements, productions et concours, rencontres inédites seront encore au programme cette année !

Sirha est plus que jamais un rendez-vous magique, grâce à cette ambiance unique où la grande famille de la restauration partage la générosité de l'effort. Chaque exposant et chaque partenaire présente à Lyon le meilleur de son offre, le résultat de travaux acharnés en R&D, sur des stands toujours plus beaux d'édition en édition. Et dans chaque concours, les candidats français ou internationaux dépassent leurs limites et vont toujours plus loin dans le défi. Ces compétitions créent l'émulation, et font avancer toutes les professions dans la technique et la créativité.

C'est ce qui fait l'intensité effervescente du Sirha et la densité de solutions qu'il apporte. C'est ce qui crée l'enthousiasme de nous tous. Et c'est ce qui permet aux visiteurs de vivre une expérience incroyable, bien au-delà de ce qu'ils sont venus chercher!

C'est pour cela aussi que les chefs du monde entier se retrouvent à Lyon en janvier.

UNE MEILLEURE RESTAURATION POUR UNE VIE MEILLEURE

L'objectif du salon reste surtout de permettre aux professionnels de mieux vendre, d'être plus efficaces et d'aller au-delà de leurs objectifs. Sirha se montre donc pragmatique et propose des outils de visite et des services personnalisés pour que chacun puisse retirer le maximum de sa visite et sourcer les meilleurs fournisseurs.

Et pour orienter les développements et l'innovation, Sirha est toujours aussi prospectif et connecté au monde, grâce à la veille permanente de son réseau, et de ses nombreux évènements aux quatre coins du globe. Nos pistes de réflexion sont décryptées et partagées à travers toutes nos productions (Trends Book, Web TV, Food Book) pour permettre à nos partenaires, exposants et visiteurs de mieux appréhender le marché d'aujourd'hui et de demain.

Sirha s'attache à tout cela pour garantir l'efficacité d'une mission essentielle à nos yeux : une meilleure restauration pour une vie meilleure ; Meilleure pour les chefs et leurs équipes, meilleure pour les clients, meilleure pour la planète... et donc efficace pour le business !

Alors bienvenue pour une nouvelle aventure Sirha !”

Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale de Sirha

SIRHA, TREMPLIN POUR LES INNOVATIONS ET LES NOUVEAUTÉS

L'ESPACE INNOVATIONS & NOUVEAUTÉS



Avec une scénographie entièrement renouvelée en 2017, l'espace Innovations & Nouveautés mettra en scène les dernières innovations des exposants. Une formidable occasion pour les visiteurs de découvrir une sélection de plus de 700 nouvelles créations présentes sur Sirha !

83% des nouveautés présentées sur Sirha depuis 2009 ont trouvé le succès sur le marché.

Source : Food Service Vision
Analyse Nouveautés Sirha

LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION



Véritable référence pour les professionnels du Food Service, tremplin pour les entreprises lauréates, les Grands Prix Sirha Innovation récompensent les meilleures innovations produits, équipements et services. Les lauréats sont désignés par deux jurys d'experts : un jury « produits » et un jury « équipements », composés de chefs, professionnels des métiers de bouche, nutritionnistes, designers et journalistes de la presse professionnelle.

Les exposants ont jusqu'au 10 novembre 2016 pour concourir aux Grands Prix Sirha Innovation. Les candidatures ouvrent sur sirha.com fin septembre à partir de l'espace exposant / fiche nouveauté.

SAVE THE DATE

Le 13 décembre 2016, à Paris, les nominés aux Grands Prix Sirha Innovation disposeront de 15 minutes pour convaincre le jury lors d'un « grand oral » au cours duquel ils seront jugés sur l'innovation, la facilité et le coût de mise en œuvre, le design du matériel ou du produit, la qualité, l'économie d'énergie et la diminution des déchets.

La remise des prix, quant à elle, aura lieu sur le plateau Sirha TV, sur Food Studio, à Lyon, à 14h50. Les produits lauréats seront exposés sur l'Espace Grands Prix Sirha Innovation 2017, situé au cœur du salon.

Pour en savoir plus : <http://www.sirha.com/fr/grands-prix-sirha-innovation>



Visuels non contractuels

FOOD SERVICE (RE)GÉNÉRATIONS : TENDANCES SIRHA 2017

Un monde toujours plus connecté. Plus exigeant avec l'immédiateté. Un monde d'immatériel qui bouleverse les modes de consommation dans tous les domaines... C'est ce à quoi doit s'adapter la restauration d'aujourd'hui.

Parce que l'ADN de Sirha est la longueur d'avance. Parce que le salon a vocation à impulser. Sa mission est, par nature, de décrypter les tendances, les révolutions à l'œuvre, les défis du Food Service de demain.

Pour cette édition 2017, nous avons choisi d'investiguer, avec Loeb Innovation, les grands enjeux générationnels. De comprendre comment les clientèles des restaurants et leurs différentes valeurs font germer le nouveau paysage du Food Service.

LOEB
INNOVATION

Dans un monde en pleine réinvention, ces différentes générations de convives s'influencent mutuellement et dessinent de grandes familles communes d'aspirations, véritables nouvelles priorités pour l'innovation dans le secteur de la restauration.

Ce « mix générationnel » nous pousse à inventer. Créer. Dépasser. Pour anticiper les évolutions prévisibles des années à venir.

A la croisée des enjeux de marché et des attentes générationnelles, on peut relever de grandes tendances faisant évoluer les grandes caractéristiques qui définissent un lieu de restauration. : Son format, le produit proposé, les acteurs qui l'animent, les bénéfices que les clients en retirent, le rêve émotionnel proposé.

Ces tendances présentées au Sirha 2017 vont aider les professionnels du Food Service à bâtir ce nouvel écosystème intergénérationnel, tout à la fois désirable, protecteur et moteur de croissance. Elles seront représentées dans le Food Studio, les restaurants de Sixième Sens Scènes de Table, et le Sirha Trends & Ideas Book. Petit tour d'horizon de ces impulsions étudiées spécialement pour Sirha 2017...

DES FORMATS DE RESTAURATION HYBRIDES, CONJUGUÉS ET EN PERPÉTUELLE SOUPLESSE

Ils renouvellent les liens avec les professionnels. Parce qu'ils épousent les désirs de la clientèle et sont source de rentabilité nouvelle, ils inventent une proximité bienvenue. Le casual dining, le take away, ou le fast casual se mélangent pour créer de nouveaux partages de valeur.

Des formats hybrides de restauration apparaissent : coffee ou bureau au bistrot, des restaurants épiceries, de grands Food Halls, des bistrot de Chefs, des containers, des food trucks, des triporteurs. Les applications de livraison à domicile, de Chefs à domicile voire de restaurants à domicile se multiplient. Drones et robots entrent dans le jeu.

Caravan Pop Up - Un mixobar à tapas dans des containers



Un bar à cocktails pop-up et tapas présent aux alentours des gares et aéroports pour une invitation au voyage. Le concept, un bar ambulant qui s'implante le temps d'un trimestre dans des destinations reconnues. Le produit star de chaque implantation est conservé et proposé dans l'offre « Around the world ».

UNE PRÉOCCUPATION ÉCOLOGIQUE

Une préoccupation qui continue à bouleverser nos métiers, parce que potagers urbains, vertical farming, et lutte contre le gaspillage conduisent déjà à de nouveaux produits et concepts du food service. Des potagers urbains, du vertical farming, l'économie solidaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire apparaissent comme des solutions déjà mises en œuvre.

Pain Perdu - The french toast company



Le pain perdu ne se résume plus à un bout de pain rassis. Véritable snack-pâtisserie communautaire, Au Pain Perdu propose une large sélection de brioches et de pains récupérés des invendus des boulangeries et supermarchés locaux. Choisissez une base de pain, une recette gourmande pour le trempage, des toppings et une sauce. La recette classique emblématique du pain perdu est complétée par de nouvelles versions gourmandes et des desserts boulangers. Parce qu'il s'agit d'un restaurant communautaire, bénéficiez de 30% de remise sur présentation de votre carte chômage et 60% pour les bénéficiaires des restos du cœur. Au pain perdu, rien n'est perdu !

UNE PROXIMITÉ AVEC LES CHEFS, ET L'ENVIE DE CRÉER SOI-MÊME

Cette proximité se poursuit, et engendre une relation qui privilégie la transmission du geste, du savoir-faire, de l'envie créative. Une relation grâce à laquelle, demain, chacun devient acteur de son propre repas.

You Chef - Restaurant créatif collectif



Dans ce restaurant, c'est vous le chef. Réalisez vos tartes à votre sauce! Au buffet, choisissez votre type de pâte (brisée, feuilletée, pizza...), choisissez les composants prédécoupés dans un panier et payez au poids. Installez-vous ensuite au comptoir et réalisez votre tarte/tourte/pizza de rêve. Dans ce restaurant, les serveurs sont remplacés par des chefs coach qui vous conseilleront dans l'élaboration de votre recette. Coté boisson, des biéologues partagent leurs connaissances et conseillent la clientèle sur une large sélection de bières pression.

UNE EXIGENCE DE BIEN-ÊTRE

Cette exigence va jusqu'au « food monitoring », où chacun place un curseur personnel pour son corps et sa santé, et qui laisse imaginer des restaurations dont le critère premier reste le besoin de limpidité et de naturel. Mieux maîtriser ce que l'on mange pour vivre mieux est devenu incontournable et le client de restaurant possède la capacité de contrôler son alimentation, d'adapter son régime alimentaire à ses besoins. Détox, équilibre et bien-être sont les fondations des modes de consommation actuels.

Steam - restaurant vapo-gastronomique



La vaporisation de la restauration est lancée: chez Steam, la restauration devient spa de bien-être. Des aliments cuits à la vapeur, à la cuisine liquide, Steam accompagne la clientèle dans des programmes détox. L'expérience du consommateur est unique et la transparence au coeur du projet. Le matériel culinaire permet à la clientèle d'assister à la transformation complète des produits. L'ensemble des matières premières utilisées par le restaurant est certifié biologique dans le but d'une purification complète.

DES FRONTIÈRES GÉOGRAPHIQUES TOTALEMENT TRANSCENDÉES

Ces frontières sont transcendées par les nouvelles technologies, grâce auxquelles on réinvente le paysage de chaque repas. Intelligence artificielle prédictive, big data et projection immersive autorisent désormais de manger au Pérou tout en restant à Paris ! Afin de s'inventer, le futur s'inspire du passé, le nourrit des technologies à sa disposition et ainsi offre une nouvelle perception du food service. Pour satisfaire des baby-boomers dont le « rêve » est plutôt régional, une génération X qui fantasme sur des inspirations culinaires internationales, des Y qui ont une approche glocale (globale/locale) de l'imaginaire alimentaire, ou des Z qui réinventent un monde hyperlocal grâce aux nouvelles technologies

Arepoke - Quick Service ethnique



Pas de serveurs dans cet établissement car tout est automatique: en salle, seul un personnel de maintenance est présent. La clientèle passe commande sur un écran tactile, paye avec son portable et reçoit ses arepies (crêpe typique d'Amérique du Sud), cuits et fourrés au moment, par un tube qui vient directement de la cuisine.

DÉCRYPTER LES TENDANCES : LA CLÉ DES GÉNÉRATIONS

Sirha observe et décortique les tendances à l'œuvre dans le monde. Pour cette édition 2017, c'est avec l'étude des aspirations des différentes générations de clientèle des restaurants qu'il est allé chercher ces clés. Et notamment à partir de 4 typologies distinctes, pour lire de manière transversale et globale les valeurs et performances attendues.

GÉNÉRATION W : CES BABY-BOOMERS DE 56 À 75 ANS.

Attachés à leur liberté, optimistes et sensibles au confort, ils préfèrent souvent la consommation sur place et les services complets. Ils n'aspirent pas à la révolution dans leur assiette ou à l'audace déconcertante. Pour cette génération, la santé ne constitue pas un argument militant, mais une aspiration raisonnable.

LA GÉNÉRATION X DÉFINIT LES 36 – 55 ANS, DITE DU « MILIEU DE VIE

Le climat d'incertitude politique et économique qu'ils ont toujours connu les a faits indépendants, prudents et pragmatiques. Avec le revenu médian le plus élevé de toutes les générations, ils se soucient moins de l'aspect financier.

Leurs inclinations culinaires équilibrent l'audace et la sécurité. Les plats réconfortants avec une pointe d'originalité et d'exotisme. Adeptes de la bistronomie et du gourmet casual dining, ils privilégient le bio et « fait-maison ».

LA GÉNÉRATION Y REGROUPE LES 21 – 35 ANS, OU MILLENNIALS.

Elevée avec internet et les réseaux sociaux, elle voyage et pense « global ». Privilégiant les nouveaux modèles de consommation, elle est globalement tolérante, très hédoniste, voire narcissique et transgressive. Cette génération chérit des goûts alimentaires de « Kidults », d'enfants dans des corps d'adultes. Elle est façonnée par les émissions de TV réalité culinaire : tout comprendre, en totale transparence. Décomposer, comprendre et re-mélanger... vers une culture culinaire identitaire à venir.

LA GÉNÉRATION Z CONCERNE LES DIGITAL NATIVES DE 6 À 20 ANS.

En totale immersion technologique, ils sont fascinés par les nouvelles influences. Pour eux plus que tous les autres, les technologies transforment les produits en services et inversement. Très soucieux d'environnement, ils sont probablement plus engagés que les autres générations. Créatifs, ils veulent des offres facilement personnalisables. Ils aspirent à des restaurants à l'accessibilité démultipliée, aux propositions universelles et à un service ultra rapide. Take away, commandes sur smartphones et personnalisation des plats deviennent des prérequis.

LES TERRITOIRES D'INNOVATION 2017

La Sirha travaille depuis plusieurs éditions à l'identification des territoires d'innovation avec Food Service Vision.

Ces pistes de réflexion sont le fruit de l'analyse des nouveautés des exposants Sirha, mais aussi de tout ce qui peut être repéré grâce au Sirha Network (nos salons, sélections et événements à l'international sur les 5 continents ou sur d'autres salons). Ce véritable observatoire des nouveautés est un outil de veille, en permanence à l'écoute des frémissements / des évolutions du marché.

Les territoires identifiés en 2015 ont été affinés, approfondis et certaines tendances se sont bien confirmées. Les professionnels disposent ainsi, aujourd'hui, d'un baromètre qui permet d'identifier les évolutions et les directions d'innovation à explorer.

Les territoires d'innovation du Sirha sont organisés au sein de 3 grands thèmes : le plaisir, la praticité et le bien-être :

PLAISIR	PRATICITÉ	BIEN-ÊTRE
<p>Playfood La gourmandise décomplexée</p>	<p>Optimum Support Optimisation des gestes</p>	<p>Into the Green Sacré du vert</p>
<p>Unexpected Story Sensations inattendues</p>	<p>Maximum experience Amélioration de l'expérience</p>	<p>Body Care Soin du corps</p>
<p>Made in excellence Origine excellence</p>		

La catégorie PLAISIR est plutôt stable et les territoires d'innovation évoluent simplement dans leur définition. **Made in Excellence** notamment connaît des ajustements puisque l'excellence produit ne se mesure plus uniquement par l'origine du produit, mais également par son producteur, par le chef qui le travaille et le recommande ou par sa fabrication (artisanale, fait maison...).

Au sein de la catégorie PRATICITE - qui se développe - **Maximum Experience**, un territoire d'innovation fertile, regroupe les produits et services qui permettent au chef de véritablement améliorer l'expérience des convives dans son établissement : de meilleurs plats, une meilleure ambiance, un meilleur service...

La catégorie BIEN-ÊTRE est la plus en croissance avec un essor plus particulièrement marqué de **Into The Green** qui englobe les concepts de produits « naturels » et « sans » (conservateurs, additifs...), du bio, du local, et du végétarisme de plus en plus en vogue.

SERVICES ET OUTILS POUR LES VISITEURS

Afin de gagner en temps et en efficacité, des Pôles Experts Conseils et des visites guidées thématiques aident les visiteurs à optimiser leur visite du salon. Les partenaires experts de Sirha sont à leur disposition selon leurs besoins et le temps dont ils disposent :

PARTENAIRES EXPERTS	THÉMATIQUES / SUJETS	SERVICES PROPOSÉS
NOUVEAU AMBASSADE CC : Cabinet de recrutement spécialisé en hôtellerie restauration	Ressources humaines - Recrutement - management	Rencontres Emploi et conseil
NOUVEAU FEEF : Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France	Fournisseurs produits alimentaires et non-alimentaires	Rencontres Enseignes et visites guidées
RESTAU'CO et ses associations membres représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe de tous les secteurs	Produits, équipements et service pour la restauration collective	Un parcours de visite Mon Restau'Responsable®. Accueil sur stand avec borne d'information pour présenter l'outil créé par REstau'co et la Fondation Nicolas Hulot.
FCSI : FoodService Consultants Society International	Equipement – Conception de cuisine	Conseils sur mesure par les consultants en restauration
NUTRIMARKETING : cabinet conseil, consultant en innovation alimentaire	PAI, ingrédients, Produits alimentaires	Visites guidées sur les innovations nutritives avec les consultants de l'équipe
ISARA : Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes	Produits Alimentaires : tendances et nouveautés	Visites guidées par les étudiants ingénieurs agro-alimentaires
CFAI : Conseil Français des Architectes d'Intérieur	Aménagement intérieur / décoration	Diagnostic et conseils sur mesure pour votre projet d'aménagement
BUSINESS FRANCE	Pour les acheteurs internationaux – tous thèmes	Visites guidées et prises de rendez-vous sur mesure avec les exposants



UN ESPACE PERSONNALISÉ, SYNCHRONISÉ AVEC UNE APPLI

Préparez votre visite Sirha sur mesure ! Chaque visiteur, dès qu'il aura fait sa demande de badge, pourra créer son profil grâce à l'espace personnalisé My Sirha et préparer sa visite sur mesure, en fonction de ses besoins: Liste des fournisseurs à rencontrer, sélection des événements ou visites guidées à ne pas manquer, plan interactif... Le tout synchronisé avec l'appli Sirha pour avoir « tout Sirha dans sa poche » une fois sur le salon.

Les parcours de visites thématiques

Distribués à l'entrée du salon, 12 parcours de visites thématiques (restauration collective, snacking, bio, sans gluten, etc...) permettront aux visiteurs d'identifier les exposants selon leurs thèmes ou besoins.

ESPACES SIRHA INSPIRATIONS : DES TENDANCES GRANDEUR NATURE

FOOD STUDIO

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Place des Lumières



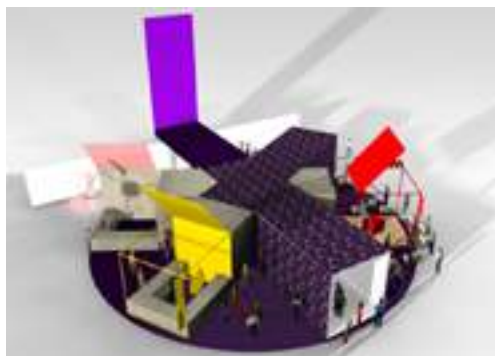
Bien plus qu'une scène magistrale pour vivre en «live» les tendances du Sirha, le Food Studio est un territoire d'expérimentations et d'innovations culinaires où les partenaires présentent leurs prototypes « concept food» de demain.

Les ingrédients historiques qui ont participé à son succès sont toujours au rendez-vous en 2017 :

- nouvelles créations inspirées du décryptage des marchés de demain,
- véritables clés de lecture des tendances identifiées par les travaux de Frédéric Loeb et mises en oeuvre par les partenaires de Sirha,

Le Food Studio accueille aussi :

- le plateau web TV Sirha animé par des débats, des démonstrations et des conférences,
- « Print/Food », l'exposition de Food Design inédite.



Visuel non contractuel

« PRINT//FOOD » : UNE EXPOSITION QUI MET LES MOTS ET LES MOTIFS À LA BOUCHE !

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Place des Lumières
Par Emmanuel Chevallier, designer, Directeur Artistique de Sirha

Elle se structurera en 2 thèmes forts et complémentaires :

- Les rapports des mots et de la nourriture comme le célèbre biscuit d'Alice au pays des merveilles où les mots « mange-moi », créent un désir irrépressible et transgressif de dégustation et ouvrent les portes d'un imaginaire fantastique.
- Les motifs qui cachent autant qu'ils dévoilent, trompent l'œil autant qu'ils donnent des indices sur la nature des goûts espérés. Décors, maquillages, tatouages, tapisseries, ils transfigurent la nourriture en objet alimentaire, ils distillent à travers nos yeux des promesses d'aventures gustatives. Des « EMOTIFS » donc, qui nous permettent d'interroger nos rapports à l'alimentation.



EMMANUEL CHEVALLIER
DESIGNER



WEB TV SIRHA

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Place des Lumières

Sirha TV

Animée par les journalistes Carinne Teyssandier, Michel Tanguy et Tiffany Conroy, la Web TV Sirha propose une vue globale de l'ensemble des marchés présents sur le salon. La programmation accueille des grands chefs, experts et acteurs du marché qui interviennent pendant 5 jours à travers des interviews, démonstrations concrètes, tables rondes et conférences l'après-midi.



Visuel non contractuel

Cette année, 5 grands thèmes sont traités en fil rouge :

- Le digital dans la restauration et les métiers de bouche : impacts et opportunités
- Le développement durable et la restauration responsable
- Le design : clé de succès (produits, aménagements, arts de la table, boutique...),
- Sans gluten & co : Obligation ou mode ? Comment gérer ?
- Recrutement, formation, management – quels challenges ?

NOUVEAU

LES CHIFFRES 2015 WEB TV SIRHA

- 180 intervenants sur le plateau TV- Conférences
- 65 démonstrations, interviews, tables rondes et conférences
- 102 000 pages vues sur le site

Rendez-vous sur sirha-tv.com

SIXIÈME SENS, SCÈNES DE TABLES

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Sixième Sens, Hall 6

SIXIÈME
SENS

Sirha inspirations

Véritable restaurant multi-concepts, Sixième Sens dévoile les dernières originalités et innovations des arts de la table, et met en scène, à chaque édition, de nouveaux concepts de restaurants, toujours plus créatifs pour illustrer les tendances du Food Service.

L'expérience d'un déjeuner sur cet espace est une source d'inspiration pour les professionnels à la recherche d'innovations en matière de menus, d'arts de la table et d'aménagements de salle.



Visuel non contractuel

SIXIÈME SENS, C'EST :

- 4 concepts de restaurants uniques et inédits et 1 lounge,
- Une co-production Sirha et Institut Paul Bocuse avec 48 étudiants et 5 professeurs mobilisés,
- Une mise en lumière en « live » et grandeur nature des dernières tendances en arts de la table et décors de salle,
- Plus de 1000 couverts servis en 2015,
- Un designer d'espace, FB Décorateur et des tendances identifiées par Loeb innovation



LOEB
INNOVATION

INSTITUT
PAUL BOCUSE
MANAGEMENT HÔTELLERIE, RESTAURATION & ARTS CULINAIRES

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

SIXIÈME SENS, DES CONCEPTS INÉDITS

• TERRWA : « UNE BOUFFÉE D'OXYGÈNE DANS UN ENVIRONNEMENT URBAIN »

Terrwa propose un moment de partage et d'échange, dans une bulle de nature. Fidèle à sa philosophie, Terrwa offre une cuisine de saison, fruit d'une production régionale et éco-responsable.

Mots clés : éco-responsable, circuits-courts, nature dans la ville.

• THEATER : « QUAND LA SALLE DEVIENT SPECTACLE ! »

Flamber, découper, carafier... une compagnie de serveurs jouent leurs gammes pour un ballet en accord parfait. Virtuoses de leurs arts, la salle est leur scène, les convives leurs spectateurs: tous réunis pour une symphonie de saveurs !

Mots-clés : spectacle de la salle, magie du moment

• CHEZ FELIX : « UN TOUR DU MONDE VÉGÉTARIEN »

Le plaisir d'une cuisine simple où le goût du naturel transporte dans un voyage de saveurs inattendues ! Nourri d'influences éclectique, Chez Felix est un restaurant à l'image de sa cuisine.

Mots clés : végétarien, voyage, surprise, découverte.

• LECTURE : « LES PLATS SIGNATURES REVISITÉS »

L'expérience d'une cuisine qui attise votre curiosité dans une douce confusion des sens. Lecture vous accueille dans un univers curieux, subtil équilibre entre passé et présent.

Mots clés : faux-semblant, passé/présent, textures modifiées

Et aussi....

• LOUNGE PALACE

Sixième Sens joue la carte du luxe dans un lobby éclatant et glamour !

NOUVEAU

WINE BAR

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Wine Bar, Hall 6



Le Wine Bar 2017 présente un tout nouveau décor pour une mise en scène grandeur nature des dernières tendances en aménagement intérieur. Une co-production Institut

Paul Bocuse & Sirha qui invite les visiteurs à découvrir les vins de la région dans un espace premium, au sein du secteur Place des Vins.



Visuel non contractuel

Porté par InterRhône, InterBeaujolais et l'Oenothèque Rhône Alpes – en collaboration avec Sirha –, Place des Vins est un espace multi-thématiques. Les visiteurs pourront découvrir et tester sur les stands les appellations de ces 3 régions fortes.

VILLAGE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Du samedi 21 janvier au mercredi 25 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Hall 2.2



Dans un esprit « boutique » haut de gamme - qui met en scène les dernières tendances en aménagement de boutiques. Le Village des métiers de bouche met en scène d'une façon inédite le travail des artisans et tout le potentiel de développement de leur offre.



Visuel non contractuel

Cette année, un programme de démonstrations, ateliers et tables rondes couvre l'intégralité de la journée.

Les artisans bouchers, fromagers, écaillers-poissonniers, boulangers-pâtisseries... se réunissent chaque jour autour d'une table d'hôtes et partagent leurs gestes, leurs savoir-faire et leurs envies à travers des thématiques diverses.

Sous un format de 45 minutes, chaque syndicat abordera des thématiques comme : « la mise en avant des huîtres naturelles », « traiteur et transformation fromagère », « la transmission de savoir-faire en boulangerie ».

PROGRAMMATION DE LA TABLE D'HÔTES

Chaque jour, des masterclass mettront en lumière des métiers / expertises :

- Poissonniers écaillers,
- Fromagers,
- Bouchers,
- Boulangers,
- Pâtisseries,
- Aménagements de boutique, identité graphique, outils de communication.



CONCOURS SIRHA : RENCONTRES, TRANSMISSION ET SAVOIR-FAIRE

CUISINES EN SCÈNE, DES CONCOURS POUR TOUS LES MÉTIERS



Un nouveau plateau pour 2017, une nouvelle conception, un nouveau design pour un espace toujours plus moderne, dynamique et interactif... Cuisines en Scène est la vitrine vivante et attrayante du monde de la restauration et des métiers de bouche, dans le hall 2.2 du Sirha.

QUELQUES CHIFFRES

- 6 concours et 2 festivals
- 8 ateliers de cuisines
- Plus de 60 participants

LE TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL

Organisé par l'association «Service à la française»
Samedi 21 janvier 2017 - De 14h00 à 18h00 (remise des prix)
www.letropheedumaitredhotel.com



Pour la première fois sur Sirha, 6 candidats vont s'affronter sur différents ateliers interactifs avec le public :

- la présentation d'une œuvre de table,
- une interprétation personnelle d'un art floral,
- la présentation d'une carte de restaurant,
- la reconnaissance et l'accord de mets et vins,
- une préparation innovante au guéridon,

Le jury sera composé d'un parterre prestigieux de professionnels reconnus, sous la double présidence de Philippe Bourguignon, ancien directeur général du *Restaurant Laurent* à Paris (75), et de François Pipala, directeur de restaurant à *L'Auberge du Pont de Collonges* à Collonges-au-Mont-d'Or (69).

LE CONCOURS DE L'ÉCAILLE D'OR ET DE L'EMPEREUR

Organisé par le Syndicat des Poissonniers Écaillers Rhône Alpes
Dimanche 22 janvier 2017 - De 8h30 à 12h30



Durant 3 heures, 10 finalistes s'affronteront devant un jury composé de professionnels dont des Meilleurs Ouvriers de France pour tenter de remporter le concours de l'Écaille d'Or.

Au programme : la réalisation de plateaux de fruits de mer intégrant une épreuve de vitesse, un questionnaire qualitatif et une épreuve de présentation.

Créé en 2015 par le syndicat pour valoriser le métier de poissonnier, le concours de l'Empereur accueille pour cette seconde édition 8 finalistes qui disposent de 3 h pour réaliser un étal avec plusieurs pièces

à transformer. Les juges attendent des candidats une précision et un ensemble parfaits pour les plateaux, une dextérité parfaite pour la technique...

LE CONCOURS NATIONAL DES FROMAGERS

Organisé par le Syndicat des Crémiers-Fromagers Rhône-Alpes-PACA
Dimanche 22 janvier 2017 - De 8h30 à 12h30

Cet événement unique met à l'honneur la profession de crémiers-fromagers. Les gestes, les connaissances, les créations contribuent jour après jour à la sauvegarde du patrimoine fromager français. 16 candidats doivent, devant un jury de professionnels, réaliser plusieurs épreuves imposées mettant en avant les qualités d'un crémier fromager.





LE FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

Organisé par le magazine Le Chef
Lundi 23 janvier 2017 - De 9h00 à 17h30
www.lechef.com



Depuis 10 ans, le magazine Le Chef organise le Festival de la Créativité Gastronomique. Il réunit plus de 20 jeunes chefs français qui élaborent leurs recettes les plus créatives devant le public et présentent leurs inspirations, techniques et savoir-faire.

Cet événement remporte depuis sa création en 2006, le suffrage des plus grands noms de la gastronomie qui voient en ce concours une belle et prestigieuse occasion de transmettre les valeurs de la profession. Sous le signe de la convivialité et du partage, le Festival sera présenté par un animateur professionnel accompagné d'un chef de renom.

TROPHÉE EUROPÉEN DE BOUCHERIE ARTISANALE

Organisé par l'Union de la Boucherie du Rhône
Lundi 23 janvier 2017 - De 17h30 à 20h00



Les Trophées européens des artisans bouchers rassemble 8 binômes, dont quatre européens autour du thème « les viandes de Rhône-Alpes dans toutes leurs noblesses ».

Ouvriers et apprentis bouchers s'affrontent pendant 5 heures sur : la séparation, le désossage, le parage, le ficelage, la coupe, la découpe d'une pièce suivant les pièces anatomiques et présentation sur support avec décor. La scène de Cuisines en Scène accueillera ces 8 binômes lors des épreuves finales, de 18h à 20h.

LE CONCOURS DES CHARCUTIERS TRAITEURS

Mardi 24 janvier 2017 - De 9h00 à 13h30



Institué en 1972, ce concours national permet de stimuler les jeunes en apprentissage dans la profession. Agés de moins de 21 ans et sous contrat d'apprentissage en préparation d'un CAP de charcutier traiteur (1^{ère} ou 2^{ème} année) ou d'un BAC PRO (1^{ère} ou 2^{ème} année), les candidats devront réaliser :

- Une pièce traiteur : Terrine de légumes parfumés aux herbes fraîches
- Une pièce de charcuterie : Galantine de porc aux fruits exotiques

LE GARGANTUA

Organisé par RESTAU'CO
Mardi 24 janvier 2017
De 13h30 à 19h00
<http://restauco.fr>



Le Gargantua vise à mettre en valeur les qualités d'inventeurs, d'artistes, de techniciens et de gestionnaires des cuisiniers de collectivité.

8 candidats, sélectionnés lors de compétitions régionales, s'affronteront dans cette finale nationale sous les yeux d'un jury de professionnels.

8 RÉGIONS EN COMPÉTITION CETTE ANNÉE

- Rhône-Alpes PACA Corse
- Hauts de France
- Grand Est
- Bourgogne Franche-Comté Auvergne
- Aquitaine Poitou-Charentes Limousin
- Midi-Pyrénées Languedoc Roussillon
- Ile de France Centre Outre-Mer
- Pays-de-la-Loire Bretagne

NOUVEAU



GLOBAL YOUNG CHEFS CHALLENGE

Organisé par World Association of Chefs Societies
Le mercredi 25 janvier 2017 - De 9h00 à 16h00
www.worldchefs.org

Le Global Young Chef Challenge est un concours itinérant, créé en 2002 par Worldchefs afin de promouvoir les jeunes chefs, et les encourager dans leurs carrières culinaires. Il est accueilli pour la première fois sur Sirha.

Pendant 2 ans de compétition intense autour du monde, 7 sélections ont vu s'affronter 21 candidats de nationalités différentes. Seuls 8 candidats ont été sélectionnés pour la finale : venus d'Allemagne, Australie, Émirats Arabes Unis, États-Unis, France, Italie, Singapour, et d'un pays nordique (en cours de sélection), ils tenteront de remporter le trophée Hans Bueschkens, le mercredi 25 janvier, sur Sirha, Eurexpo, Lyon. Chaque candidat devra préparer 3 menus pour 6 personnes dans le temps imparti de 3 heures.

TENDANCES PAIN



Située dans le hall 4, cette scène dédiée aux métiers de la boulangerie présente les innovations techniques, les nouveaux ingrédients et les nouvelles tendances du secteur grâce aux concours et interventions d'experts.



LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE

Du samedi 21 au lundi 23 janvier 2017
De 9h00 à 18h00 - Tendances Pain
Remise des prix : le mardi 24 janvier, 17h30

Pour cette 13^e édition, 12 équipes composées de 3 candidats hommes/femmes s'affronteront, dans des ateliers face au public, autour de 3 épreuves :

- Catégorie « Pains »
- Catégorie « Viennoiserie »
- Catégorie « Pièces artistiques »

NOUVEAU

De nombreuses nouveautés viennent enrichir l'édition 2017 du concours:

- une nouvelle scénographie plus spacieuse, plus épurée, plus lumineuse, avec des box ouverts sur la scène,
- de nouveaux critères d'évaluation (gaspillage, propreté/hygiène),
- des tables rondes de 45 minutes sur les actualités et enjeux de la boulangerie mondiale animées chaque jour par des acteurs reconnus de la profession,
- une épreuve commune de restauration boulangère. Les 3 candidats, toute catégorie confondue, se réunissent pour créer des produits salés à prix abordable pour un déjeuner hors foyer, dans un esprit de modernité, d'originalité, et d'innovation,
- une obligation d'improvisation puisque les candidats devront créer des recettes à partir d'ingrédients tirés au sort.

Edition exceptionnelle : le parrain 2017 sera Eric Kayser !



INFOS PRATIQUES

- Ce concours constitue la sélection officielle de l'équipe française qui participera à la Coupe d'Europe de la Boulangerie, qui aura lieu lors du salon Serbotel, à Nantes, en octobre 2017.
- Le jour de compétition de chaque équipe est tiré au sort et sera annoncé le 7 novembre 2016.

MAISON DE LA PÂTISSERIE ET DE LA GLACERIE

MAISON
DE LA
PÂTISSERIE
ET GLACERIE

Sissha inspirations

Au cœur du hall 4, cette scène est exclusivement dédiée aux métiers de la pâtisserie et de la glacerie. 3 concours uniques - co-organisés par l'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie & le Syndicat des Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers du Rhône - permettent aux visiteurs de découvrir les jeunes talents de demain !



OPEN DES DESSERTS GLACÉS

Sous le patronage de la C.N.G.F. et de l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace Hydrique, l'Open des Desserts Glacés a pour objectif de valoriser le métier de glacier. Le concours regroupe 6 candidats qui doivent réaliser - en 7 heures - 2 entremets pour 8 personnes, une sculpture en glace hydrique et une pièce en nougatine.

CHAMPIONNAT EUROPÉEN DU SUCRE

Le Championnat Européen du Sucre a pour objectif de mettre en avant le métier de pâtissier. Les 12 candidats ont 7 heures pour réaliser une pièce artistique en différents sucres cuits travaillés : tirés, soufflés, coulés... .

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS

Le Championnat de France des Arts Gourmands est destiné aux élèves en formation Pâtissier, Glacier et Chocolatier. Les équipes, composées de 3 candidats, ont 3 heures 30 pour réaliser une composition artistique (pâtisserie), une pièce artistique en chocolat, une composition artistique en glace hydrique sculptée et 3 desserts à l'assiette.

CAFÉ SHOW



Pour proposer un café de qualité, le professionnel doit aujourd'hui connaître les crus, les terroirs, savoir maîtriser la torréfaction, les différents modes d'extraction, le réglage des machines et les paramètres hydrométriques. C'est seulement avec cette maîtrise que tout l'arôme du café se dévoile !



Cette scène dédiée au café, animée par la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), invite les visiteurs de Sirha à suivre les plus grands concours nationaux du secteur et à bénéficier de conseils des professionnels lors des ateliers thématiques, dans le hall 6.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LATTE ART

La discipline du Latte Art exige un savoir-faire très particulier qui consiste à verser une mousse de lait onctueuse de façon à réaliser des dessins très esthétiques.

CHAMPIONNAT DE FRANCE BARISTA

Les virtuoses de l'espresso doivent convaincre les juges techniques et sensoriels par leur savoir-faire et l'excellence de leur travail de « Sommeliers du Café ».

WORLD COFFEE IN GOOD SPIRITS FRANCE

Chaque candidat doit revisiter le célèbre Irish Coffee et présenter ses deux créations chaude et froide mêlant alcools et cafés. Leur expertise et le spectacle devront séduire les juges avides de saveurs nouvelles !



« Coffee in good spirits »

SIRHA, LE RENDEZ-VOUS DE L'ÉLITE INTERNATIONALE SUR L'ESPACE DES CHEFS

Une mise en scène exceptionnelle pour des shows spectaculaires : tel est le credo de l'Espace des Chefs. Ecrans géants, commentaires en live, supporters déchaînés, excellence technique, passion créative et suspense haletant... Sirha est bel et bien la scène des finales des plus grands concours culinaires, inspiratrices des professionnels du monde entier !

INTERNATIONAL CATERING CUP



Le samedi 21 janvier 2017
Organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs
Espace des Chefs
Remise des prix : Le samedi 21 janvier 2017, 17h30
www.cateringcup.com



12 équipes internationales de traiteurs sont en lice pour décrocher le prestigieux titre de Meilleur Traiteur de réception du monde. Buffets spectaculaires et précision dans les assiettes ont fait la réputation de ce concours qui fêtera ses dix ans cette année. Excellence, humilité, persévérance et détermination accompagneront les candidats tout au long des 2 jours d'épreuves.

LES PAYS PARTICIPANTS

Brésil / Canada / Etats-Unis
France / Italie / Luxembourg
Madagascar / Mexique / République Tchèque
Singapour / Suisse / Vietnam

L'International Catering Cup réunit les traiteurs du monde entier pour confronter leurs talents et couronner les meilleurs d'entre eux. Les douze pays participants ont en commun la volonté de se surpasser et de sublimer leurs techniques de fabrication pour créer des produits d'exception.

Édition particulière pour ce concours qui ne cesse de prendre de l'ampleur : cette année marque le 5^e anniversaire de l'ICC. Pour l'occasion, Bernard Le Prince devient le président d'honneur de ce bel événement, accompagné de la présence exceptionnelle de Fabrice Prochasson (MOF 1996) pour la dégustation et l'attribution du nouveau prix « Meilleur Dessert ». Le Canada et Singapour prendront part à la compétition pour la première fois !



Contacts Presse

Agence VA BENE - 01 45 30 63 00
Natalie Jolly
njolly@vabene-rp.com
Pauline Calvano
pcalvano@vabene-rp.com

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



Du dimanche 22 au lundi 23 janvier 2017
 Espace des Chefs
 Remise des prix : Le lundi 23 janvier 2017, 17h30
www.cmpatisserie.com

Fondée en 1989 par Gabriel Paillason, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est le plus grand concours international de l'art de la pâtisserie.

Composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, les 23 équipes originaires du monde entier disposent de 10 heures pour confectionner 12 desserts à l'assiette identiques, 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits, 3 pièces artistiques : une en sucre, une en glace hydrique sculptée et une en chocolat.

Instigateur de tendances, la Coupe du Monde de la Pâtisserie favorise l'émergence de nouvelles nations pâtissières (Thaïlande, Inde, Indonésie, Chili). Excellence, passion, humain, partage, ouverture à l'international, développement durable... sont autant de valeurs fortes défendues par le concours dont le président d'honneur sera cette année Kamal Rahal Essoulami, qui a développé l'art pâtissier au Maroc.



LES NOUVEAUTÉS 2017

- Une Fleur en sucre (rose, oeillet ou orchidée) devra désormais être ajoutée à la pièce artistique,
- Le moulage en chocolat est désormais en creux et non plus en plein,
- Le top 5 remplace le top 7 pour l'édition 2019 (les pays qui ont accès directement à la finale ne sont plus que 5),
- Le nouveau président du concours est le MOF pâtissier Philippe Rigollot qui apportera des commentaires techniques en direct tout au long des épreuves.
- Un prix éco-responsable est créé pour inciter les participants à optimiser l'utilisation des produits fournis,
- Pour la première fois, la Thaïlande, l'Inde, l'Indonésie et le Chili rejoignent la compétition mondiale.

UN PRÉSIDENT, PHILIPPE RIGOLLOT



Pour sa 15^e édition, la Coupe du Monde de la Pâtisserie accueille un nouveau président du Comité International d'Organisation (CIO), Philippe Rigollot, sous la bienveillante férule de Gabriel Paillason, président fondateur. Meilleur ouvrier de France 2007 pâtissier, il fut aussi le brillant lauréat de l'édition 2005 de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, associé à Christophe Michalak et Frédéric Deville. C'est dire s'il connaît la maison.

Outre la force d'un parcours exceptionnel, c'est surtout son regard original et moderne sur l'univers du sucré qui justifie pleinement cette heureuse nomination. Après huit années chez Lenôtre et deux au Pré Catelan de Frédéric Anton, Philippe Rigollot a fait ses armes aux côtés d'Anne-Sophie Pic, de 2000 à 2010. Il a été de l'aventure de la 3^e étoile, attribuée par le Guide Michelin en 2007. Dix ans qui ont durablement influencé Philippe Rigollot, notamment au moment d'ouvrir sa première boutique à Annecy, avec sa femme Elodie.

Fer de lance d'une nouvelle génération de pâtissiers, son identité prend sa source aux fondamentaux du métier qu'il pousse dans leurs retranchements grâce à une veille permanente de leurs évolutions et à une maîtrise parfaite des techniques modernes. Le quadra au sourire généreux compte bien exercer un mandat de président actif, afin de partager ses compétences et de transmettre une expertise unique. Il le fera pour les candidats mais aussi pour le public, sur place ou via la Web TV du concours, en livrant en direct de précieux commentaires techniques lors de la finale 2017.

Avec sa verve, il mettra de l'humanité dans le coup de fouet, de la pédagogie dans la caramélisation.

L'ORDRE DE PASSAGE DES PAYS

DIMANCHE 22 JANVIER 2017		LUNDI 23 JANVIER 2017	
Box 1	Royaume-Uni	Box 1	Algérie
Box 2	Mexique	Box 2	Inde
Box 3	Belgique	Box 3	Suède
Box 4	Argentine	Box 4	Maroc
Box 5	Tunisie	Box 5	Suisse
Box 6	Thaïlande	Box 6	Corée du Sud
Box 7	Singapour	Box 7	Danemark
Box 8	Indonésie	Box 8	Chili
Box 9	Malaisie	Box 9	Égypte
Box 10	Japon	Box 10	États-Unis
Box 11	Brésil	Box 11	Taiwan
Box 12	France	Box 12	-

CHIFFRES CLÉS

- 23 trios, représentant l'Europe, l'Afrique, l'Asie et l'Amérique du Sud
- 10 heures pour réaliser des pièces en sucre, chocolat et glace hydrique sculptée, entremets, desserts à l'assiette
- 69 dégustations et 23 présentations de pièces en sucre, chocolat et glace hydrique



BOCUSE D'OR



Du mardi 24 au mercredi 25 janvier 2017
 Espace des Chefs
 Remise des prix :
 Mercredi 25 janvier 2017, 18h00
www.bocusedor.com

Les concours culinaires ont conquis la planète mais c'est bien au Sirha, il y a trente ans, qu'est né le plus célèbre d'entre eux : le Bocuse d'Or. Une fois de plus en 2017, le Bocuse d'Or présentera à la planète gastronomie une nouvelle génération de chefs brillants, issus de cultures culinaires diverses et créateurs de nouvelles techniques et tendances.

Devant plus de 2500 supporters et sous le regard des chefs les plus renommés au monde, les 24 jeunes chefs participeront à un show éblouissant, conclusion de dix-huit mois de sélections nationales et continentales à travers le monde. 2017 promet une édition historique lors de laquelle chacun voudra décrocher le trophée anniversaire des 30 ans du concours.

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE

Bocuse d'Or
 30th anniversary

En janvier 1987, Paul Bocuse lançait le Bocuse d'Or, un show gastronomique inédit. 30 ans plus tard, le concours fait rêver les jeunes chefs du monde entier, prêts à tout pour participer et décrocher ce trophée devenu « graal de la gastronomie ». Les 24 et 25 janvier 2017, le concours fêtera ses 30 ans en grande pompe avec une programmation riche et pleine de surprises !



LE BOCUSE D'OR PROPOSE UNE INTERPRÉTATION DU POULET AUX ÉCREVISSES POUR SES 30 ANS !

A l'occasion des 30 ans du Bocuse d'Or, le Comité a décidé de réinventer le concours en proposant un thème sur plateau inédit qui, à la fois, rend hommage aux origines de la compétition et permet aux candidats de laisser libre cours à leur créativité.

Pour célébrer Lyon et le chef visionnaire, créateur du concours, Paul Bocuse, le thème sur plateau du Bocuse d'Or 2017 est le « Poulet de Bresse aux crustacés » sur la base d'une interprétation de la fameuse recette lyonnaise du « Poulet aux écrevisses ».

Réunissant de façon inédite une viande et des crustacés, ce thème reste universel car le poulet ou les écrevisses, homards, langoustines ou autres crabes... sont des produits présents dans toutes les cultures et pays présents au Bocuse d'Or.

Les 24 et 25 janvier 2017, les candidats doivent donc préparer un plat pour 14 personnes intégrant le poulet de Bresse, le crustacé choisi et 3 garnitures.

LES PAYS EN COMPÉTITION ET LEURS CANDIDATS	
Allemagne - Marvin Böhm	France - Laurent Lemal
Australie - Daniel Arnold	Guatemala - Marcos Jose Saenz Gonzalez
Belgique - Peter Aesert	Hongrie - Tamás Széll
Brésil - Giovanna Grossi	Islande - Viktor Andrérsson
Canada - James Olberg	Japon - Kotaro Hasegawa
Chili - Homero Burgos	Maroc - Issam Jaafari
Chine - Peter Lin	Norvège - Christopher William Davidsen
Corée du Sud - Joonjae Ham	Pays-Bas - Jan Smink
Danemark - Morten Falk	Singapour - Eng Tong Yew
Estonie - Dmitri Rooz	Suède - Alexander Sjögren
États-Unis - Mathew Peters	Suisse - Filipe Fonseca Pinheiro
Finlande - Eero Vottonen	Uruguay - Jessika Toni

L'EVEREST DE LA CUISINE

Dès la première édition, le Bocuse d'Or s'impose comme bien plus qu'un concours. Trente ans plus tard, c'est toujours un but ultime, un Everest, le sommet de la cuisine mondiale. Très peu de chefs ont su un jour le dompter. Depuis 1987, 15 éditions, 15 cordées – chef, commis, coach – sont parvenues au sommet. Mais ils sont des milliers à avoir tenté l'aventure, depuis les qualifications nationales et régionales, jusqu'à la grande finale, organisée tous les deux ans dans le cadre du Sirha, les années impaires à Lyon. Certains ont renoncé au camp de base, d'autres ont persévéré, ont fait demi-tour pour mieux revenir.



INTEMPOREL ET AVANT-GARDISTE

En 30 ans et quinze grandes finales, le Bocuse d'Or s'est imposé comme le titre le plus prestigieux parmi les titres de cuisiniers. Un classique intemporel, comme un Gand-Wevelgem ou un Paris-Roubaix, se renouvelant sans cesse pour mieux durer. Le Bocuse d'Or est de son temps et de son époque, il s'attache à révéler les talents, convoque les dernières techniques et fait immerger les tendances de fond. Il se met au service d'un patrimoine culinaire plus vivant que jamais, un patrimoine connecté aux générations et aux enthousiasmes d'un monde pour qui la cuisine est devenue valeur universelle. Le Bocuse d'Or porte haut ces valeurs.



ET DANS LYON...

LE DÎNER DES GRANDS CHEFS DU MONDE

Le mardi 24 janvier 2017 - Hôtel de Ville de Lyon



A l'occasion du Sirha, le dîner des Grands Chefs du Monde réunira le mardi 24 janvier 2017 les plus grands chefs étoilés, dans le cadre exceptionnel de l'Hôtel de Ville de Lyon, spécialement aménagé pour l'occasion.

Au total, une centaine de chefs issus des 5 continents et représentant des centaines d'étoiles sera réunie pour ce dîner prestigieux, en hommage à Paul Bocuse.



BIG, LA BIENNALE INTERNATIONALE DU GOÛT

Partage, générosité, convivialité sont les valeurs de la Biennale Internationale du Goût. Pour sa deuxième édition, ce festival ouvert à tous les publics propose un programme encore plus riche et diversifié en événements culinaires et gastronomiques, à travers toute la ville de Lyon :

• Samedi 21 janvier

Le Tunnel du Goût, dans le Tunnel Modes Doux de la Croix -Rousse. Ouvert de midi à minuit avec deux temps forts :

- La grande tablée : 3400 couverts seront servis par 50 chefs étoilés et en devenir, pour un déjeuner et un dîner (places limitées et sur réservation)
- Le marché BIG avec de nombreux commerçants/ producteurs et artisans

• Dimanche 22 janvier

Vente aux enchères aux Puces du Canal autour du thème de la gastronomie

• Lundi 23 janvier

Festiv'halles : promenade gourmande dans un lieu incontournable à Lyon « Les Halles de Lyon Paul Bocuse »

• Mardi 24 janvier

- BIG Défilé de mode «culinaire»

Et pendant 5 jours, de très nombreux commerçants, restaurateurs et marchés proposeront des animations et offres labellisées BIG : encore plus d'événements partout dans Lyon, pour tous les publics et pour toutes les bourses !



NOUVEAU

Plus d'informations sur www.big-lyon.com



@LyonBig



@BiennaleGout

#BigLyon

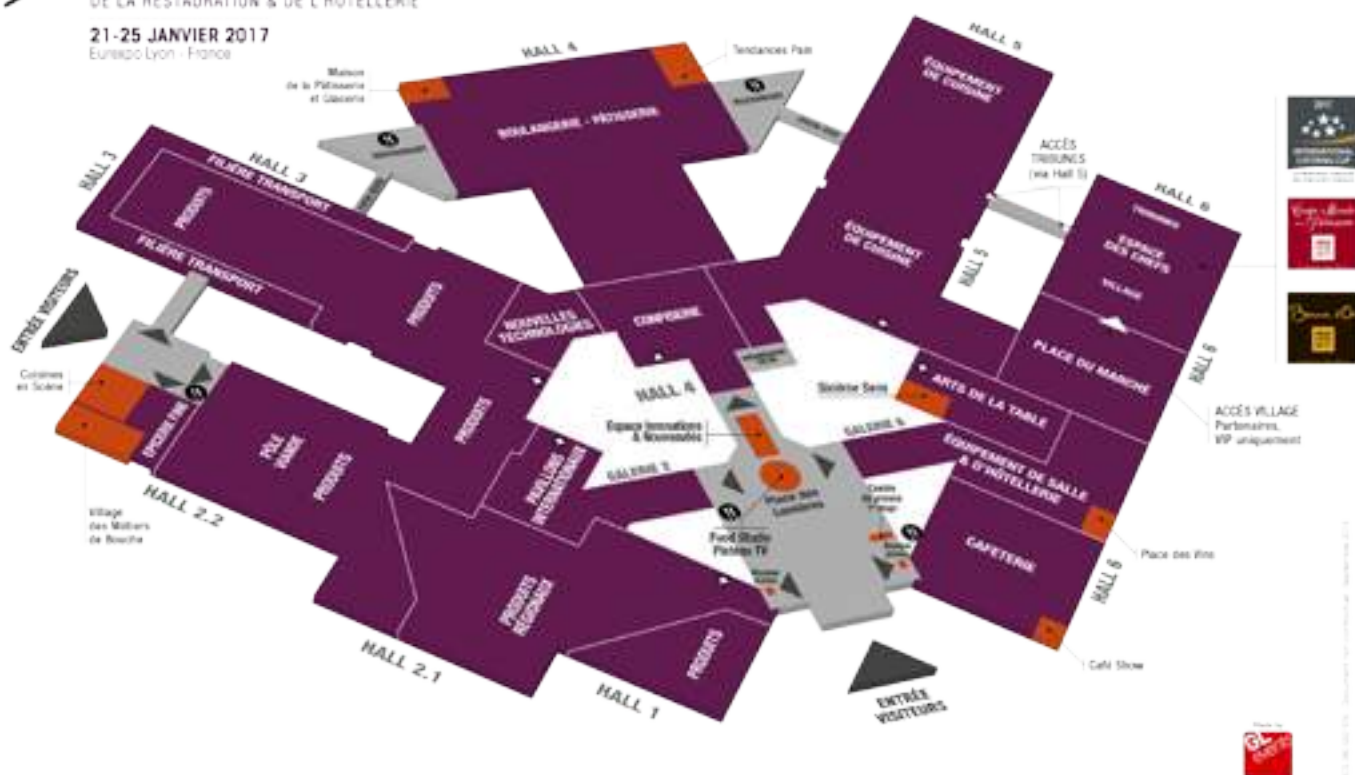
Contacts Presse

Bonne Réponse - 04 72 40 54 10
 Isabelle Charconnet
 i.charconnet@bonne-reponse.fr
 Sonia Bernet
 s.bernet@bonne-reponse.fr
 38 cours Suchet - 69002 Lyon

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

21-25 JANVIER 2017
EuroExpo Lyon - France

PLAN DU SALON



SIRHA 2015 : LES CHIFFRES CLÉS

- 189 028 professionnels
- 19 715 chefs
- 3045 exposants et marques
- 725 nouveautés dont 367 avant-premières
- Plus de 1600 démonstrations par jour
- 19 concours et 361 candidats
- 180 intervenants sur le plateau TV-Conférences pour 65 démonstrations, interviews, tables rondes et conférences
- 11 secteurs de produits, équipements et services destinés à la restauration, à l'hôtellerie et aux métiers de bouche
- 26 pays exposants et 135 nationalités de visiteurs
- 6.4 millions de pages vues sur www.sirha.com
- 103 000 vidéos vues sur WebTV Sirha

FICHE TECHNIQUE

Les Dates / 21 au 25 janvier 2015
 Ouverture aux visiteurs / De 9h00 à 18h00
 Lieu / Eurexpo - Entrée Visiteurs
 Boulevard des Droits de l'Homme 69500 Bron, France
 Coordonnées GPS /
 Latitude : 45.743527
 Longitude : 4.971918

Salon réservé aux professionnels.

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 20 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
www.sirha.com

CONTACTS PRESSE :

AB3C

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

+33 (0)1 53 30 74 01

+33 (0)1 53 30 74 02

jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com

LA DIVISION FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS



Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration. Le plus emblématique est Sirha, - référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie - et les prestigieux concours Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors de Sirha à Lyon.

Les prochains événements organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions sont :

- **Omnivore Montréal**, 16 – 19 septembre 2016
- **Sirha Rio**, 4 - 6 octobre 2016, accueille les sélections régionales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or
- **Omnivore Londres**, 21 – 23 octobre 2016
- **Sirha Istanbul**, 24-26 novembre 2016, accueille les sélections régionales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or
- **Omnivore Istanbul**, 24 – 26 novembre 2016, dans le cadre de Sirha Istanbul
- **Sirha Mexico**, 8-10 février 2017, accueille les sélections continentales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or
- **Omnivore Paris**, mars 2017
- **Sirha Genève**, octobre 2017
- **Sirha Budapest**, 2018

