

2 février 2015



## Tendances et innovations au menu d'un exceptionnel Sirha 2015

Du 24 au 28 janvier 2015  
Eurexpo - Lyon (France)  
www.sirha.com

**3045 exposants et marques dont 486 internationaux, 190 000 professionnels, dont 25 450 internationaux (en hausse de 9% vs 2013), 19715 chefs, 725 innovations présentées dont plus de 367 en avant-première mondiale... Les chiffres du Sirha 2015 confirment le leadership du salon sur le marché de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.**

**Produits, matériels, équipements, services... Plus que jamais en 2015, le Sirha aura proposé une offre inégalée aux professionnels venus du monde entier pour puiser l'inspiration et trouver, dans une ambiance exceptionnelle, la nouveauté et les tendances de demain.**

**Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale du Sirha :** « Nous sommes fiers et heureux d'avoir accueilli, cette année encore, autant de professionnels de toutes les restaurations, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, avec un profil toujours plus qualitatif, national et international ! C'est la clé d'un Sirha réussi pour tous les participants, et les retours que nous avons reçus vont tous dans ce sens »

### « Tendances et innovations », maîtres-mots du Sirha 2015



Le Sirha 2015 s'est affirmé comme un catalyseur des tendances où s'invente la restauration de demain.

L'édition 2015 a présenté des versions totalement renouvelées des espaces de mises en scène concrètes des tendances : **le Food Studio** a été le théâtre de créations inspirantes et innovantes de Bridor/Lenôtre, Alain Ducasse éducation et des chefs Omnivore, pour illustrer les tendances 2015 identifiées par le Sirha et les travaux de Frédéric Loeb.

Le **plateau TV-conférences**, installé cette année au cœur du salon sur Food Studio, a fait vivre en direct pendant cinq jours 65 interviews, tables rondes, débats et démonstrations, grâce à 180 intervenants, dont les plus grands chefs : Yannick Alléno, Gabriel Paillason, Philippe Conticini, Thomas Keller, Joseph Viola, Michel Roth...

Plus de 150 personnes chaque jour ont assisté aux plateaux et conférences Sirha TV.



**Sixième Sens Scènes de Tables** a donné vie, autour des nouvelles tendances, à 4 nouveaux concepts de restauration et un espace « lounge » entièrement opérationnels, en coproduction avec l'Institut Paul Bocuse.

Les étudiants et leurs professeurs ont ainsi servi plus de 1000 repas en 5 jours, entre ambiance zen et épurée ou atmosphère chaleureuse et naturelle ; de « véritables repas d'exception » d'après les dires des convives.

**Les Grands Prix Sirha Innovation** ont couronné 11 produits et matériels particulièrement novateurs, parmi 259 candidats (en hausse de 16% vs 2013) démontrant ainsi la très forte dynamique d'innovation des exposants du Sirha.

## La scène des concours d'exception

Le salon a permis à chaque communauté professionnelle de valoriser son innovation et son savoir-faire. **19 concours et animations** ont mis en avant la passion de tous les métiers de bouche, de la cafétéria et de toutes les restaurations, et ont permis aux professionnels d'avoir une longueur d'avance sur les futures tendances de leur profession.



**Le Bocuse d'Or** a été une fois de plus le miroir du talent des meilleurs jeunes chefs, la vitrine de cultures culinaires mondiales et le révélateur des nouvelles techniques et des dernières tendances, devant plus de 2700 spectateurs. Orjan Johannessen du restaurant Bekkjarvik Gjestgiveri à Austevoll a remporté le Bocuse d'Or 2015. La Norvège prouve ainsi son implacable régularité avec neuf podiums et cinq Bocuse d'Or à son palmarès. Les Etats-Unis se hissent pour la première fois à la 2e place, grâce au Bocuse d'Argent décerné à Philip Tessier, démontrant ainsi la qualité de la gastronomie américaine et marquant l'ouverture du concours aux Amériques. Tommy Myllymaki remporte le Bocuse de Bronze pour la Suède, habituée des podiums, qui reste la 3e nation la plus récompensée au palmarès des médailles.



**La Coupe du Monde de la Pâtisserie**, créée par Gabriel Paillason est aujourd'hui la référence mondiale de la profession, et a fait une fois de plus preuve d'audace, de créativité et d'innovation. L'édition 2015 a vu la victoire de l'Italie : L'équipe d'Emmanuele Forcone, Francesco Boccia et Fabrizio Donatone, remporte la médaille d'or et le trophée. C'est la 7e fois que l'Italie monte sur le podium. L'équipe du Japon, composée de Kazuhiro Nakayama, Junji Tokunaga et Shinichi Sugita, remporte la médaille d'argent. L'équipe des Etats-Unis, composée de John Kraus, Joshua Johnson et Scott Green, remporte la médaille de bronze.



Buffets spectaculaires et précision dans les assiettes ont confirmé la place de leader de **l'International Catering Cup**. Le titre de Meilleur Traiteur de réception du monde est remporté cette année par la France, représentée par Jean-François Bury et Thomas Guichard. La deuxième place revient aux Etats-Unis (George Castaneda et Greg Mueller) et la troisième place à la Suisse (Kévin Gibbins et Nicolas Richon).

Cette année a donc été celle de la consécration pour les Etats-Unis, qui non seulement montent sur le podium du Bocuse d'or pour la première fois, mais surtout se placent sur les trois podiums des concours internationaux.

## Sirha 2015 : un laboratoire de réflexion

La deuxième édition du **World Cuisine Summit** a réuni cette année encore les leaders du Food Service mondial au cœur du salon. Par ses perspectives futuristes, ses thématiques concrètes d'innovation et de management sur les nouveaux enjeux de la restauration, cette journée de débats a réuni les professionnels de tous horizons réunis. 450 participants sur la journée ont ainsi assisté aux présentations et démonstrations de 35 intervenants de premier plan : Des chefs prestigieux : **Gaston Acurio, Alain Ducasse, Régis Marcon, Régina Tchelly, Alexandre Gauthier, Anatoly Komm, Yoshihiro Narisawa...**;

des dirigeants de premier plan : **Olaf Koch, CEO de Metro, Ilham Kadri, CEO de Diversey, Stéphane Layani, CEO Semmaris Rungis MIN, ou Javier Sanchez Lamelas, Directeur Marketing Groupe Europe Coca Cola ; des experts comme Claude Fischler et Marcelo Joulia, mais aussi Monseigneur Barbarin, Archevêque de Lyon, venu parler des problématiques de nourriture des populations déplacées, ou l'ambassadrice des Etats-Unis venue débattre avec Grant Achatz et Thomas Keller.**



## Un dispositif exceptionnel au service des visiteurs

Le Sirha 2015 avait mis à la disposition des professionnels de multiples outils et services, dont de nombreuses nouveautés afin de les aider à optimiser leur visite du salon. **Sept Pôles Experts Conseils**, proposés par des experts partenaires du Sirha ont guidé les professionnels au cœur de l'offre du salon, et accueilli et guidé plusieurs centaines de visiteurs. Et les outils digitaux ont permis à tous d'accéder rapidement à tous les exposants et tous les événements : Le site web **www.sirha.com** été visité au 31 janvier 2015 par plus de **272 800 personnes, pour 6,4 millions de pages vues**. L'espace visiteur personnalisable MySirha a été utilisé par plus de 3750 visiteurs pour son lancement, et l'**appli téléchargée plus de 12 700 fois**.

## Les chiffres clés du Sirha 2015

**189 028** visiteurs professionnels dont **25450** internationaux de **135** pays (+9%)

**19 715** chefs

**3045** exposants et marques (+2%) dont **486** internationaux (+16%)

**35** intervenants et **450** participants au World Cuisine Summit

**725** nouveautés, dont **367** avant-premières (+15%)

**+ 1600** démonstrations / jour

**19** concours et **361** candidats

**180** intervenants sur plateau TV-conférences, pour 65 démonstrations, interviews, tables rondes et conférences

**992** journalistes dont **406** internationaux

**2361** retombées média-web en une semaine

**16 923** fans facebook (+37% en une semaine)

**6,4** millions de pages vues sur **www.sirha.com** (+68,82%) par **+ de 272800** utilisateurs – **102 000** pages vues sur la web-tv

**12 770** téléchargements de l'appli smartphone

**15** tonnes d'aliments offertes à la banque Alimentaire (+1 sous le Tunnel du Goût)

Plus de **1000** couverts servis sur le restaurant Sixième Sens Scènes de Tables en 5 jours

**150 000** voyages réalisés dans les transports en commun TCL pendant le Sirha

**17** km d'allées, **46000 m<sup>2</sup>** de moquettes, **4000** personnes en montage



## Les prochains rendez-vous

Les événements	Dates
Sirha Rio - Rio de Janeiro SulAmerica	14 -16 octobre 2015
Sirha Istanbul - Istanbul Congress Center	26 - 28 novembre 2015
Sirha Genève - Palexpo Genève	24 - 26 janvier 2016
Europain et Intersuc - Paris Nord Villepinte	5 - 9 février 2016
Sirha Mexico (en projet)	Février 2016
Sirha Budapest	8 - 11 mai 2016
Sirha Lyon	21-25 Janvier 2017

Les photos du Sirha sont en ligne sur <https://joomeo.com/sirha2015>  
(identifiant : **sirha2015**, mot de passe : **photos**)

Retrouvez tous les résultats des concours sur [www.sirha.com/resultats-des-concours](http://www.sirha.com/resultats-des-concours)

Rendez-vous du 21 au 25 janvier 2017 pour la prochaine édition du Sirha !

**www.sirha.com**

**#sirha**



**Contact Presse : AB3C**

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

+33 (0)1 53 30 74 00

+33 (0)1 53 30 74 01

[anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)