



Sirha 2015, L'analyse des axes d'innovation Le rendez-vous mondial restauration & hôtellerie

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

Le Sirha, tremplin pour le lancement des produits (83 % des produits présentés sur le salon en 2013 étaient lancés sur le marché l'année suivante), a confié au cabinet Food Service Vision l'analyse qualitative et quantitative de près de 350 innovations produits, boissons et équipements à retrouver sur l'Espace Nouveautés du salon du 24 au 28 janvier à Eurexpo (Lyon). Le plaisir (44% des nouveautés alimentaires et équipements), la praticité (34%) et le bien-être (22%) sont les 3 grands moteurs d'innovation qui se déclinent en 6 territoires d'innovation.

Les axes d'innovation et leurs territoires

Le plaisir, principal axe d'innovation, s'exprime autour de 3 territoires :

- **MADE IN EXCELLENCE / ORIGINE EXCELLENCE** (15 % des nouveautés alimentaires et équipements)

C'est la recherche du goût le plus parfait, du sourcing à la mise en œuvre, par une sélection de l'hyper-qualité à tous les niveaux : des produits issus de terroirs d'exception, à l'origine ultra-localisée et sublimes par leur procédé de fabrication.



Innovation représentative : Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Produits»

EXOSE SUCRE DE RAISIN sont des sirops de sucre liquide, 100 % extrait du jus de raisin, sans conservateur ni additif. Ce nouveau sucre est à la fois exhausteur de goût, texturant et correcteur d'acidité.

- **UNEXPECTED STORY / SENS INÉDIT** (16 % des nouveautés alimentaires et équipements)

Des associations inédites de territoires culinaires ou de textures sont créées. Elles s'expriment sur des catégories et des niveaux de gammes de plus en plus divers.



Innovation représentative : Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Produits»

COOL'EAZE de DAREGAL, gamme de 8 crayons chromatiques aux herbes aromatiques créés par Christian LE SQUER, chef 3*, pour signer les assiettes.

- **PLAYFOOD/ GOURMANDISE DECOMPLEXEE** (13 % des nouveautés alimentaires et équipements)

Le plaisir passe par la transgression : des produits stars du snacking (burgers) ou de la pâtisserie sont déclinés en version XXL, d'autres sont développés sous des formats hybrides. Un seul objectif : faire gagner les produits en gourmandise.

La praticité prend une nouvelle forme avec le territoire d'innovation :

- **OPTIMUM SUPPORT / ASSISTANCE OPTIMALE** (34 % des nouveautés alimentaires et équipements)

Les équipements et produits surdoués font gagner du temps à tous les restaurateurs, pour remettre la cuisine au coeur de leur activité.

Innovations représentatives : Prix Spécial du Jury Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Matériels»

Fusio D'EBERHARDT FRERES est un système de cuisson compact et mobile à plan incliné qui conserve la texture du produit et sublime sa saveur.



Innovations représentatives : Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Produits»

Les cuirs de légumes de PCB Création sont des supports de décor gustatif composés à 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, à base de légumes, sans colorant ou arôme ajouté.

Innovation représentative : Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Produits»

Soslice, la 1^{ère} sauce en tranche pour burger de SOREAL est un nouveau concept de garnitures en tranche aux avantages inédits : gain de temps, juste de dose de garniture, variété infinie de recettes.

La thématique du **bien-être** se développe autour de deux territoires d'innovation :

- **INTO THE GREEN / SACRE DU VERT** (12 % des nouveautés alimentaires et équipements)

La nature est source de confiance pour un convive et un chef de plus en plus mobilisés pour sa préservation. L'objectif est de proposer une restauration toujours plus propre grâce à des produits naturels et/ou locaux ou des équipements qui consomment moins.

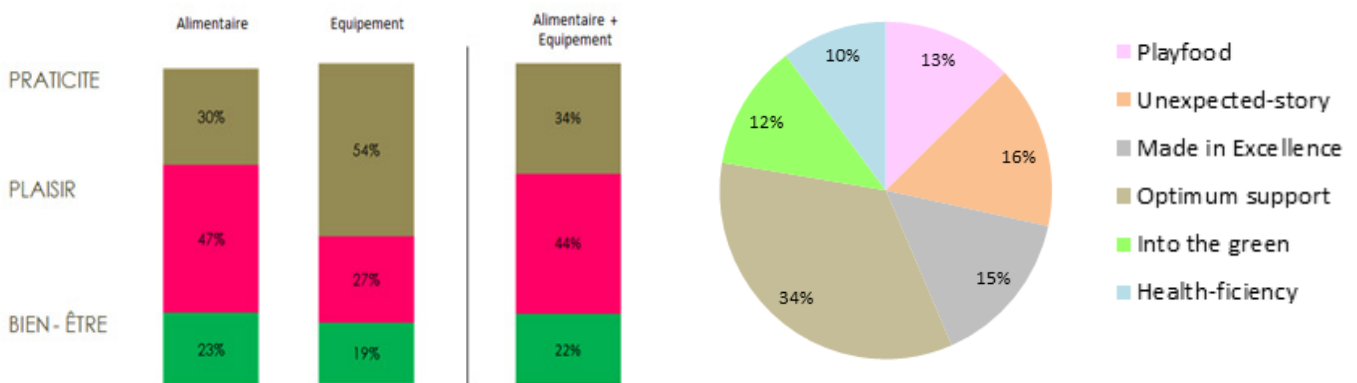
- **HEALTH-FICIENCY/ EFFICA-SANTE** (10 % des nouveautés alimentaires et équipements)

Les produits palliatifs ou thérapeutiques sont plus techniques et plus ciblés pour booster la santé des convives et respecter toutes les pathologies. Les produits « sans gluten » notamment font de plus en plus d'adeptes.



Innovation représentative : Grand Prix Sirha Innovation 2015 « Catégorie Produits»

La gamme de pains sans gluten de BRIDOR est fabriquée avec des farines de riz, sarrasin ou millet pour les intolérants au gluten (Elle est composée de 2 petits pains individuels moulés nature et aux graines 45 g, d'une petite brioche 50 g pur beurre au sucre et une petite madeleine pur beurre 30 g).



La répartition des moteurs d'innovation et leurs territoires

D'autres nouveautés Sirha sont d'ores et déjà visibles dans la Galerie des Nouveautés sur www.sirha.com
Pour plus d'informations : <http://www.sirha.com/visiter/galerie-des-nouveautes>

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 - jeanpatrick@ab3c.com