



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Octobre 2016

–  
[sirha.com](http://sirha.com)  
#sirha  
#goingtosirha

## À QUOI RESSEMBLERA LE RESTAURANT DU FUTUR ?

**Le salon Sirha présente 2017 les tendances culinaires  
et les « concepts-resto » de demain.**

Les consommateurs Français sont toujours aussi passionnés par la gastronomie, et toujours prêts à tester les nouveaux concepts de restaurant ou les nouvelles formules de livraison qui apparaissent tous les jours. Sans parler des produits et producteurs qui surfent sur les vagues « locavore » ou « santé » : la nouveauté et la qualité font donc toujours recette, que ce soit au restaurant ou dans les boulangeries ou les boucheries de quartier.

Mais où les chefs et les métiers de bouche trouvent-ils leurs idées pour proposer sans cesse de nouvelles offres à leurs clients exigeants ? Au Sirha, à Lyon !

Tous les chefs de France et du monde attendent ce moment avec impatience. Cet instant où Sirha va ouvrir ses portes. Ce salon d'exception concentre toutes les nouveautés qui annoncent la Restauration du Futur.

Pour cette nouvelle édition, Sirha 2017 présente en janvier prochain à Lyon :



- des concepts de restaurants inédits et des laboratoires de créations culinaires
- des éclairages tendances sur ce que sera l'alimentation de demain
- des centaines d'innovations pour toutes les restaurations, du fast food à la cantine scolaire, de la boulangerie à la haute gastronomie
- des concours internationaux d'exception réunissant les meilleurs chefs du monde

Au croisement de la passion et de la tendance, Sirha propose une diversité inégalée qui en fait la référence mondiale de la restauration et de l'hôtellerie.

## UNE ANALYSE GÉNÉRATIONNELLE INÉDITE

Pour anticiper les attentes des clients, Sirha 2017 décrypte avec Loeb Innovation, les grands enjeux générationnels de demain. Quatre familles distinctes de clientèle se dégagent de cette analyse :

- la génération Z (6-20 ans) recherche des offres personnalisables et des restaurants aux propositions universelles,
- la génération Y (21-35 ans) façonnée par les émissions de TV réalité culinaire, veut tout savoir, en totale transparence,
- la génération X (36-55 ans) aime à la fois l'audace et la sécurité, avec des plats réconfortants et une touche d'originalité,
- la génération W (56-75 ans), cherche plus le service complet que la révolution dans l'assiette.

Ces différences sont autant d'opportunités à saisir pour les professionnels de la restauration, qui pourront y répondre en réinventant leur offre sur 5 axes :

1. des formats de restauration hybrides, qui mélangent le bureau et le bistrot, le service sur place et à emporter, les drones et les triporteurs,
2. des propositions écologiques, qui valorisent les potagers urbains, l'économie solidaire, la cuisine responsable,
3. des cuisines où « c'est moi le chef » qui transforment le client en « acteur-créateur » de son repas, les serveurs en coach et les chefs en consultants,
4. des restaurants qui offrent du bien-être à leurs convives, à travers des menus détox, équilibre, du food monitoring pour plus de limpidité et de naturel,
5. des frontières géographiques transcendées grâce aux nouvelles technologies et à la mondialisation, pour manger au Pérou tout en restant à Paris.



## DES ESPACES D'INSPIRATION

Sixième Sens Scènes de Table met en scène 4 concepts de restaurants entièrement inédits, conçus et mis en œuvre pour Sirha par Loeb Innovation et les Etudiants de l'Institut Paul Bocuse. Equipés des dernières nouveautés en Arts de la Table, inspirés des tendances imaginées pour les années à venir, ces « concepts-resto » grande nature qui transportent dans le Futur.



Food Studio, laboratoire d'expérimentations et d'innovations culinaires, présente de nouvelles créations spécialement imaginées pour le salon. « Finger Food » ou Haute cuisine révolutionnaires sont au programme.

Le Food Studio accueille aussi une exposition de FOOD PRINT décoiffante, où la nourriture joue au trompe l'œil avec les mots et les motifs grâce à l'imagination d'un tatoueur, d'un designer culinaire, d'un pâtissier et autres créateurs déjantés.

## RESTAURATION HIGH TECH ET RESPONSABLE

Les restaurateurs sont confrontés chaque jour à un marché difficile et à des clients toujours plus exigeants et volatiles, que ce soit la cantine scolaire, le restaurant d'entreprise ou la brasserie de quartier. Mais les nouvelles technologies créent de nombreuses opportunités et l'explosion de la « Food Tech » en fait la preuve tous les jours. Sirha apporte aux professionnels toutes les solutions innovantes et les nouveaux concepts pour booster leur business et leur permettre de travailler vite et mieux.



Un Village Start-up accueillera ainsi les jeunes pousses de la Food Tech qui offrent de nouvelles opportunités aux restaurateurs : Bovimarket, Optimiam, Take away, Innovorder, Uber eats, Rapidresto, Table on line, Menudujour...

Le salon donne aussi la part belle aux innovations qui protègent la planète et la santé des consommateurs : plus de 500 exposants présenteront ainsi des produits bio ou sans gluten, des équipements de cuisine ou de restaurant de plus en plus « responsables » et économes en énergie, aidés par des logiciels ou des applis intelligentes.

### QUELS TERRITOIRES D'INNOVATIONS EN 2017 ?

Plus de 730 nouveautés présentées au salon donnent un aperçu de ce que les consommateurs trouveront dans leurs assiettes demain, au restaurant ou à la cantine. Elles s'inscrivent dans 3 grandes catégories :

- Plaisir : met en scène des associations de produits improbables, les fabrications ou ingrédients d'exception, les formats ludiques ou transgressifs, qui subliment les saveurs et le plaisir de la dégustation.
- Bien-être : une tendance en pleine croissance, sacre le « vert » sous toutes ses formes (naturel, bio, local...) et le soin du corps, avec notamment les produits « sans » (sans gluten, sans lactose...).
- Praticité : économie, efficacité, gain de temps et d'espace sont au cœur de l'innovation pour faciliter la vie des chefs et économiser les ressources. Les arts de la table ou les équipements cherchent aussi à maximiser l'expérience client.

## L'INOUBLIABLE, AU RENDEZ-VOUS

Un salon pas comme les autres dont les visiteurs ressortent forcément changé : voilà comment décrire Sirha, capable d'émerveiller chaque visiteur grâce aux 1 600 démonstrations quotidiennes et aux 19 concours qui animent le salon. Savoir-faire, technique, créativité et excellence sont partout à l'honneur.

Et en particulier sur l'Espace des Chefs, qui accueille les plus grands concours mondiaux de la gastronomie et de la pâtisserie : Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de Pâtisserie. Le rendez-vous mondial de l'hôtellerie et de la restauration offre à ses visiteurs des trouvailles inattendues et des instants inoubliables.



## DES CONCOURS MYTHIQUES ET DES NOUVEAUTÉS

Le Bocuse d'Or, plus grand concours de gastronomie au monde, fête ses 30 ans en 2017. 24 des chefs les plus prometteurs de la planète vont s'affronter lors d'un show éblouissant pour décrocher le graal de la gastronomie, dans une ambiance extraordinaire digne d'un stade olympique. [www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)



La Coupe du Monde de la Pâtisserie voit s'affronter 22 équipes venues des quatre coins du monde, composées d'un chocolatier, d'un pâtissier et d'un glacier. Leur défi ? confectionner en 10 heures desserts, entremets et pièces artistiques. [www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)

Sirha est également la scène de 17 autres concours pour tous les métiers (cuisinier de collectivité, charcutier, boucher...) dont le nouveau Trophée des Maîtres d'hôtel ou le Global Young Chefs challenge qui propose une « Coupe du Monde Junior » pour les chefs.

## BIG, LE PARTAGE DU GOÛT AU CŒUR DE LYON

En résonance avec Sirha, Lyon s'habille aux couleurs de la gastronomie pour les Lyonnais de toujours et de passage. La Biennale Internationale du Goût (BIG) allie partage, générosité et convivialité en proposant des événements accessibles à tous pendant 5 jours.

Une grande tablée de 3 400 couverts, un tunnel du goût (dans un vrai tunnel) ou encore un marché de producteurs et un défilé de mode culinaire sont prévus au programme. BIG, c'est 5 jours de riche intensité culinaire ! [www.big-lyon.com](http://www.big-lyon.com)



Crédits photos : T. CARON/F. MAINARD/LE FOTOGRAFHELE FOTOGRAFHE

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 EST UN SALON RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



#sirha  
#goingtosirha  
[sirha.com](http://sirha.com)

### Contact Presse :

AB3C - Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestellan  
+33 (0)1 53 30 74 00  
[jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)  
[aurelie@ab3c.com](mailto:aurelie@ab3c.com)