



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Novembre 2016

—
sirha.com
#sirha
#goingtosirha

SIRHA 2017 DONNE RENDEZ-VOUS AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Rencontrer des fournisseurs et trouver des solutions. Échanger sur les meilleures pratiques et les innovations. Décrypter les tendances. Découvrir les technologies qui vont révolutionner leur métier... À Lyon du 21 au 25 janvier 2017, Sirha propose à tous les acteurs de la restauration collective un rendez-vous unique conçu pour répondre à leurs attentes et leurs besoins spécifiques tels que les contraintes de coût, les enjeux de la restauration responsable ou encore le respect des contraintes alimentaires.

RESTAURATION COLLECTIVE, TOUS CONCERNÉS!

En France et dans le monde, des crèches aux maisons de retraite, les professionnels de la restauration collective relèvent chaque jour le défi de servir la meilleure restauration possible à des millions de convives ! Dans un environnement strictement réglementé et financièrement contraint, ils œuvrent pour élaborer des repas à la fois bons et sains tout en maîtrisant les coûts.

Aujourd'hui, en gestion directe ou concédée, la restauration collective mise sur la créativité, la convivialité, la qualité et l'innovation pour dépoussiérer l'image de "la cantine". Démontrant qu'elle sait aussi bien sublimer les saveurs que révéler les talents, elle s'implique également, plus que jamais, en faveur d'une restauration durable et responsable.

Face à ces challenges, Sirha s'engage auprès des professionnels en réunissant plus de 600 exposants autour d'un parcours dédié à la collectivité. Des événements uniques avec le Gargantua, des tables rondes sur les enjeux de la restauration collective ainsi qu'un accueil privilégié avec Restau'Co complètent cette offre exceptionnelle, tant qualitative que quantitative.

RESTAU'CO PARTENAIRE SIRHA 2017

Le réseau Restau'Co est impliqué dans la valorisation des métiers, l'amélioration des pratiques et la transmission. Fédérant tous les acteurs de la restauration collective en gestion directe, il est le partenaire privilégié du Sirha pour les professionnels exerçant en collectivité. Organisateur du concours Gargantua, il s'inscrit aussi dans une nouvelle dynamique, notamment autour de la démarche Mon Restau Responsable®.

EXPERTS-CONSEILS : VISITES SUR-MESURE AVEC RESTAU'CO

Les 8 partenaires-experts du Sirha sont disponibles, chacun dans leur domaine d'expertise, pour accompagner les visiteurs qui souhaitent optimiser leurs parcours en bénéficiant de conseils sur-mesure. C'est naturellement le réseau Restau'Co qui guidera les visiteurs vers les exposants qui proposent du matériel, des produits, des équipements et des services pour la restauration collective. Sur le stand 3B37 dans le hall 3, Restau'co présentera aussi en détail la démarche Mon Restau Responsable®.

LE GARGANTUA : LES MEILLEURS CUISINIERS DE COLLECTIVITE EN FINALE !

Dans le hall 2.2, le nouveau plateau de "Cuisines en scène" sera le théâtre, mardi 24 janvier 2017 de 13h30 à 19h, de la finale du Gargantua. Parrainé par le Meilleur Ouvrier de France cuisine Marc Foucher, le concours investira ce bel espace pour la 15e édition de sa grande finale nationale qui départagera les huit lauréats des sélections régionales.

- **Rhône-Alpes - PACA - Corse** : **James Ducange** du Lycée Amédée Gordini à Seynod (74).
- **Hauts-de-France - Normandie** : **Damien Catrice** du Foyer Logement et Ehpad Paul Cordonnier de Marcq-en-Baroeul (59).
- **Grand Est** : Thomas Draut du Cercle des Officiers de Strasbourg (67).
- **Bourgogne Franche-Comté - Auvergne** : **Sébastien Devers** du Lycée Nicephore Niepce à Chalon-sur-Saône (71).
- **Nouvelle Aquitaine** : **Jérôme Latour** de la Cuisine centrale Haut Lévêque du CHU de Bordeaux à Pessac (33).
- **Occitanie** : **Mathieu Bareilles** du Lycée Pierre de Fermat à Toulouse (31).
- **Île-de-France - Centre - Outre-Mer** : **Jacky Hemon** du restaurant GAM BNP Paribas à Nanterre (92).
- **Pays de la Loire - Bretagne** : **Anthony Hervy** de la Résidence de la Chataigneraie à Pontchâteau(44) .

Depuis sa création en 1989, Le Gargantua distingue tous les deux ans à l'occasion du Sirha, le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe.

Ce concours démontre qu'en restauration collective, d'authentiques cuisiniers relèvent chaque jour le défi de concilier volumes et contraintes avec goût, saveurs et créativité pour faire plaisir à leurs convives. Il a aussi pour ambition de susciter des vocations auprès des jeunes. Stéphane Gouttenoire, lauréat en 2015, chef du Restaurant Inter-administratif de Lyon est aussi l'un des premiers à avoir testé la démarche Mon Restau Responsable®.



MON RESTAU RESPONSABLE® : UNE DEMARCHE ET DES OUTILS POUR AGIR

"Meilleur dans l'assiette, meilleur pour la planète" ! C'est dans cet esprit que les partenaires du réseau Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot travaillent ensemble depuis 2011 pour accompagner les acteurs de la restauration collective qui souhaitent s'engager en faveur d'une cuisine de plus en plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Depuis juin 2016, Mon Restau Responsable® propose une démarche de progression qui s'appuie sur 4 piliers : bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial. Validée au préalable au sein de quelques établissements pilotes, elle fournit un cadre, une méthode, des outils et un accompagnement sur le terrain.

EN PRATIQUE SUR SIRHA 2017

Un parcours de visite dédié à la collectivité

Parmi les 14 parcours thématiques du Sirha 2017, celui dédié aux visiteurs de la restauration collective est particulièrement riche. Il compte plus de 600 exposants et marques. Un document thématique est mis à disposition à l'entrée du salon pour se repérer.

Les visiteurs peuvent aussi **préparer leur venue sur internet** en sélectionnant dans le menu : "offre" / "exposants" / "parcours de visite" / "restauration collective" avant d'affiner en ajoutant des filtres. Une fois la demande de badge effectuée, il est possible d'accéder à l'espace "Mysirha" pour y enregistrer sa sélection afin de la retrouver également dans l'application mobile disponible pour Android et iOS pour se repérer sur site.



4 tables rondes dédiées à la restauration collective sous les projecteurs de Sirha

Sirha accueillera 4 tables rondes dédiées à la restauration collective sur le plateau Web TV, au cœur du Food Studio. Au programme :

Dimanche 22 janvier, Journée « Sans Gluten & Co » :

- 12h45 « **Le bio en restauration commerciale et collective** » avec Restauration 21.

Lundi 23 janvier Journée « Digital » :

- 11h20 « **la digitalisation en restauration collective** » avec Néo restauration.

Mardi 24 janvier Journée « Développement Durable » :

- 10h10 "**Hygiène et Sécurité Alimentaire**" avec le magazine Zepros Collective.
- 12h45, Restau'Co présentera la démarche et les outils du dispositif "**Mon Restau Responsable®**."

A l'occasion du 26^{ème} concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », une classe « Restauration Collective » a été créée afin de reconnaître et récompenser les talents de la restauration collective en gestion directe.

Plus d'information sur : www.meilleursouvriersdefrance.org

SIRHA 2017:
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

Contact Presse :

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