



COMMUNIQUE DE PRESSE
Novembre 2016

sirha.com
#sirha
#goingtosirha

LES TERRITOIRES D'INNOVATION

Fidèle à son image de salon référent de l'innovation en Food Service, Sirha explore et décrypte pour les professionnels 7 territoires d'innovation englobant les produits, équipements et services.

Un travail d'analyse et de classement des nouveautés présentées par les exposants de Sirha 2017 a été réalisé par Food Service Vision. Les trois grands piliers de la restauration **Bien-Etre, Plaisir, Service** ont été déclinés en 7 territoires d'innovation :

- **Bien-Etre** : *Into the Green* et *Body Care* réunissent les produits qui permettent au corps, à la société et à l'environnement de se sentir bien
- **Plaisir** : *Made in Excellence*, *Playfood* et *Unexpected Story* répondent à la demande d'un consommateur en recherche de gourmandise au sens large, à travers le goût, la texture, l'histoire ou l'origine du produit
- **Service** : *Maximum Experience* et *Optimum Support* regroupent les produits ou équipements qui permettent de maximiser et d'optimiser l'efficacité, en cuisine et en salle

Cette synthèse sera disponible sur www.sirha.com ainsi que dans le guide de visite du salon ou le Sirha Trends Book. Elle offre au professionnel, chef ou acheteur, un outil de sourcing efficace et synthétique, qui lui permet d'aller à l'essentiel lors de sa visite et de comprendre les attentes des consommateurs à court et moyen terme. Les nouveautés présentées dans l'Espace Nouveautés Sirha sont également décryptées et classées selon leurs territoires respectifs.

BIEN-ETRE est le pilier qui se développe le plus.

- **Into the green - Le sacre du vert** - regroupe les produits « naturels », les produits végétariens et bons pour la planète : développement du « sans » (pas de conservateurs, d'additifs...), du bio, du local, et particulièrement du végétarisme.

CHOCOLATS SAVEURS ET NATURE présente un fondant d'érable biologique 100 % sirop d'érable biologique pur à utiliser comme une pâte à tartiner sur les crêpes, les toasts ou les croissants.

- **Body Care - Soins du corps** - inclut les produits sans allergènes (sans gluten, sans lactose) ou enrichis (en fibres et protéines...). Par exemple, les produits comme les boissons fermentées (Kombucha...) et les alternatives au gluten (ex : les pâtes sans gluten au quinoa).

COLIN PALC propose le Veggi's, une solution 100 % végétale et 100 % gourmande qui convient aux menus végétariens, halal ou kasher ainsi qu'au gourmands piqués de curiosités. Elaboré à base de soja garanti sans OGM, le Veggi's répond à l'attente de naturalité des chefs : sans colorants, sans arômes, sans ingrédients contenant du gluten.



Pour le pilier **PLAISIR**, les territoires d'innovation 2017 sont:

- **Made in Excellence – le produit en excellence**

- recherche de justesse et de perfection du goût : l'excellence produit non seulement se mesure plus essentiellement par son origine et par la qualité de son terroir, mais également par son producteur, par la caution du chef qui le conçoit et le recommande, ou encore par le soin mis à sa fabrication (artisanal, fait maison...). Chocolat entièrement travaillé sur place (bean-to-bar), ou produits recommandés par les chefs pour les chefs.

Le caviar **STURIA Jasmin** est un caviar peu salé, de saison. Affiné quelques semaines seulement, ses caractéristiques Primeur et sa faible teneur en sel en font un caviar délicat qui enchante tous les palais par sa grande finesse en bouche.



- **Unexpected Story – sensations inattendues** - les recettes sont revisitées d'un simple twist, ou par des associations toujours plus décalées. La création d'un vin bleu, un « choc » œnologique, ou encore le « café

ALGUES SERVICE présente une vraie Moutarde de Dijon avec 30 % d'algues fraîches, relevée d'une pointe de poivre Timut. Elle accompagne au quotidien vos créations en cuisine, et se distingue par son goût délicat sur les tables des consommateurs.

nitro », ce café froid servi en pression, comme la bière.

- **Playfood – la gourmandise décomplexée** - des innovations qui décuplent le caractère gourmand des produits : déclinaison des couleurs, croisement des classiques ou détournement des usages originels des produits avec la création de produits hybrides et colorés.

Le vingtième anniversaire du partenariat entre Lenôtre et **BRIDOR** est l'occasion de réinventer les classiques de la viennoiserie et de proposer une nouvelle collection de mini roulés arc-en-ciel. Trois recettes Lenôtre Professionnel aux saveurs revisitées : pomme Tatin, cramberrys-chocolat et caramel-noix.



Dans le pilier **SERVICE**, les innovations ne répondent plus seulement au besoin d'optimisation des gestes du restaurateur, mais également à la nécessité de maximiser l'expérience des consommateurs.

- **Maximum Experience – l'expérience augmentée** - sublimer l'expérience consommateur : Les produits et services permettent de créer de meilleurs plats, de meilleures ambiances, d'avoir un meilleur service...

La technologie Tempcontrol développée par **PROMECO**, garde les plats chauds ou froids grâce à un stimulateur de température directement intégré à la vaisselle et aux ustensiles de cuisson.



- **Optimum Support – le geste efficace** – optimisation des gestes des restaurateurs, simplification des usages pour gagner du temps pour les chefs, ou économie d'énergie.

ENODIS proposera son nouveau four à Très Grand Vitesse e2S et sa technologie de cuisson brevetée unique qui ne produit ni fumée, ni odeur. Il est 20 fois plus rapide qu'un four classique grâce à la combinaison de 3 technologies de cuisson: Impingement, micro-ondes et convection et permet des économies énergétiques très élevées.



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 RESERVE 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