



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Décembre 2016

–  
sirha.com

#sirha

#goingtosirha

## LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017

Décernés à l'Ecole Ferrandi, mardi 13 décembre 2016

Les Grands Prix Sirha Innovation 2017 ont été décernés mardi 13 décembre 2016 à l'école Ferrandi, à Paris. Le jury, composé de chefs, professionnels des métiers de bouche, nutritionniste, designers et journalistes de la presse professionnelle a distingué 13 Grands Prix : 1 Grand Prix Spécial du Jury et 8 Grands Prix dans la catégorie : « Produits-Boissons - Ingrédients » et 4 Grands Prix dans la catégorie « Matériels - Equipement - Concepts ».

Les nominés disposaient d'un temps limité pour convaincre le jury lors d'un « grand oral » au cours duquel ils étaient jugés sur différents critères dont l'innovation, la facilité et le coût de mise en œuvre, le design du matériel ou du produit, la valeur gustative et nutritive du produit, la qualité, l'économie d'énergie et la diminution des déchets...

La remise des prix aura lieu le dimanche 22 janvier 2017 à 14h50 sur le plateau Sirha TV du Food Studio, sur la Place des Lumières au Sirha. Les produits et équipements lauréats seront exposés sur l'Espace Grands Prix Sirha Innovation 2017, situé au cœur du salon.

### GRAND PRIX SPECIAL DU JURY 2017

#### VITE FAIT BIENFAITS®

Application smartphone pour la restauration dans les services de cancérologie

UNILASALLE BEAUVAIS ESI - Stand : LUM01

Site Internet : [www.unilasalle.fr](http://www.unilasalle.fr)

Contact : Philippe POUILLART / Tel : +33 (0)6 13 03 02 11 / Mail : [philippe.pouillart@unilasalle.fr](mailto:philippe.pouillart@unilasalle.fr)



Le programme de recherche NEODIA, labellisé ARS (Agence Régionale de Santé) et PNA (Programme National Alimentation), étudie le comportement culinaire et alimentaire des malades traités pour un cancer. Un référentiel a été rédigé pour améliorer les repas des malades en fonction des effets secondaires apparaissant suite aux traitements et nuisant à la réponse thérapeutique.

## GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017 CATÉGORIE « PRODUITS - BOISSONS- INGRÉDIENTS »

### INSPIRATION

La première couverture de fruits



VALRHONA - Stand : 4E28

Site Internet : [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

Contact : Matthieu DROBNIK / Tel : +33 (0)7 85 92 91 34 / Mail : [matthieu.drobniak@valrhona.fr](mailto:matthieu.drobniak@valrhona.fr)

Inspiration, est la création de couvertures de fruit 100 % naturelles pour des rendus en applications chocolatières et pâtisseries très intenses en couleurs et en saveurs. Une vraie rupture dans l'usage : les professionnels peuvent enfin utiliser le fruit comme le chocolat. Cette innovation a fait l'objet d'un dépôt de brevet pour la première recette lancée dans la gamme Inspiration.

### LES ASTUCIEUSES

Nouvelle gamme de pâtes ré-hydratables à froid



ALPINA SAVOIE - Stand : 3D141

Site Internet : [www.alpina-savoie.com](http://www.alpina-savoie.com)

Contact : Emeline Burdin / Tel : +33 (0)7 60 73 51 40 / Mail : [eburdin@alpina-savoie.com](mailto:eburdin@alpina-savoie.com)

Grâce à son procédé unique de fabrication, cette gamme de pâtes de haute qualité directement ré-hydratables à froid facilite la vie en cuisine et encourage la créativité.

### ELIXIR

Elixir alimentaire à haute viscosité et à très haut degré alcoolique



COOKAL - Stand : 1L15

Site Internet : [www.cookal.fr](http://www.cookal.fr)

Contact : Laurent PROBST / Tel : +33 (0)6 83 67 04 17 / Mail : [laurent.probst@cookal.fr](mailto:laurent.probst@cookal.fr)

Cookal a mis au point et breveté le Cookal Plus, un élixir alimentaire à haute viscosité et à très haut degré alcoolique impliquant des changements significatifs dans la conception même de la théâtralisation écologique de la cuisson et du flambage.

## GAMME DE FONDS ET SAUCES ROUGIE

ROUGIÉ EURALIS GASTRONOMIE - Stand : 1H39

Contact : Eric BERTRAND / Tel : +33 (0)5 59 77 78 00 / Mail : eric.bertrand@rougie.com



Rougié a élaboré en collaboration avec un MOF, une gamme de fonds et sauces aux qualités organoleptiques incomparables sur le marché. Les produits sont préparés dans le respect des recettes traditionnelles de la cuisine française, puis aussitôt soumis à un procédé de cryogénéisation utilisant la pression et l'azote liquide (froid intense à -196°C).

## SÉQUENCIA TECHNOLOGY

Nouveau procédé de torréfaction de cacao

CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA - Stand : 4F01

Site Internet : [www.chocolateriedelopera.com](http://www.chocolateriedelopera.com)

Contact : Marion GIRARD / Tel : +33 (0)4 90 87 00 10 / Mail : m.girard@chocolateriedelopera.com



Séquencia® Technology est un nouveau procédé de torréfaction de cacao inventé par la Chocolaterie de l'Opéra®. Après 5 années de recherche, la chocolaterie a découvert qu'en créant des cycles de torréfaction, elle parvenait à révéler des arômes auparavant masqués par les autres méthodes de torréfaction.

## ULTI DARÉGAL

Première gamme de jus associant fruits et herbes aromatiques pressés à froid

DAREGAL - Stand : 3E79

Site Internet : [www.daregal.fr](http://www.daregal.fr)

Contact : Aurélie MICHEL / Tel : +33 (0)1 64 98 29 12 / Mail : aurelie.michel@daregal.fr



Cette gamme est le fruit d'un co-branding entre Ulti, l'amoureux des fruits et Darégal, l'expert des herbes aromatiques. Elle offre le juste goût, vrai et naturel des constituants. Une liste d'ingrédients courte pour des jus intenses en goût et visuellement gourmands, aux associations fraîches et fruitées. Les jus Ulti Darégal sont 100% naturels.

5 recettes : Citron, Fraise & Menthe / Pomme, Ananas & Estragon / Citron & Basilic / Pomme & Persil / Pamplemousse, Pêche & Citronnelle.

## LA CAVE A VIANDE

PUIGRENIER - Stand : 2.2F112

Site Internet : [www.puigrenier.com](http://www.puigrenier.com)

Contact : Pierrick PRIOUZEAU / Tel : +33 (0)6 32 27 54 99 / Mail : pierrick.priouzeau@puigrenier.com



Après le vin, le fromage et le jambon sec, la viande de bœuf de la marque «La Cave à Viande» s'approprie la notion d'affinage. Ce procédé unique est différent de la maturation sous vide car Puigrenier maîtrise une technologie naturelle qui permet de sublimer les qualités organoleptiques de la viande et sa conservation.

## BUN&ROLL

BRIDOR - Stand : 6E126

Site Internet : [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Contact : Jessica MARTIN / Tel : +33 (0)2 99 00 11 67 / Mail : [jmartin@le-duff.com](mailto:jmartin@le-duff.com)



Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers étonnants.

## GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017 CATÉGORIE «MATÉRIELS - EQUIPEMENT - CONCEPTS»

### EXTRACTEUR DE JUS 65

SANTOS - Stand : 5C20

Site Internet : [www.santos.fr](http://www.santos.fr)

Contact : Jouan SARAH / Tel : +33 (0)4 72 37 35 29 / Mail : [sjouan@santos.fr](mailto:sjouan@santos.fr)



Compact et performant, le Cold Press Juicer 65 a généré 2 brevets témoignant d'une recherche avancée, afin d'offrir un appareil qui se différencie par son ergonomie d'utilisation et sa fiabilité. Un investissement durable et un concentré de technologies pour cette innovation de rupture.

### TEMPCONTROL®

Technologie garantissant le maintien de la température de l'assiette

PROMEKO - Stand : LUM46

Contact : Myriam ZIAD / Tel : +33 (0)6 68 33 06 70 / Mail : [myriam@wearelabelb.com](mailto:myriam@wearelabelb.com)



PROMEKO, expert mondial du retail et de la distribution, lance Tempcontrol® : une technologie unique et brevetée qui permet aux professionnels de la restauration de maintenir un plat à température idéale dans la durée. 7 années de R&D, effectuées par des ingénieurs thermiciens, ont été nécessaires pour concevoir cette innovation.

### WOOW E-MOTION

Réalité augmentée sur support alimentaire

PCB CREATION - Stand : 4E20

Site Internet : [www.pcb-creation.fr](http://www.pcb-creation.fr)

Contact : Marie-Alix SESTER / Tel : +33 (0)3 68 74 00 41 / Mail : [marie-alix.sester@pcb-creation.fr](mailto:marie-alix.sester@pcb-creation.fr)



Les décors WooW e-MOTION sont une gamme de supports en chocolat avec un décor interactif. Le décor comporte dans son design des marqueurs imprimés permettant, via l'application gratuite Magic Xperience, de déclencher l'animation correspondante à partir d'un smartphone ou d'une tablette.

## FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE E2S

ENODIS FRANCE - Stand : 6G126 ET 6H120

Site Internet : [www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

Contact : Sophie OISLINE / Tel : +33 (0)1 69 02 25 02 / Mail : [soisline@enodis.fr](mailto:soisline@enodis.fr)



Four à cuisson accélérée qui permet de cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel. Combinaison de 3 technologies de cuisson : Air surpressé, micro-ondes et convection. Économies énergétiques très élevées, branchement sur simple prise mono 230V.

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 30 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  
#goingtosirha  
[sirha.com](http://sirha.com)

Contact Presse :

AB3C

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

+33 (0)1 53 30 74 00

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