

Vivez Sirha 2009 ! Sirha fait la tendance mondiale de la restauration

du 24 au 28 janvier 2009 - Eurexpo Lyon - France

Premier laboratoire du monde pour toutes les restaurations, Sirha, Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, s'annonce comme le carrefour des talents et des goûts du monde entier. C'est un lieu unique et incomparable où s'expriment toutes les tendances culinaires internationales.

Sirha se dépasse en permanence et crée des moments d'exception. Le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'International Caseus Award et le Mondial du Pain : des compétitions internationales qui laissent libre cours à l'expression de la créativité et des patrimoines gastronomiques du monde entier.

Inscrit dans le calendrier des lancements de produits et matériels, Sirha présente une offre inégalée aux chefs, aux acheteurs, grossistes, décideurs de toutes les restaurations et de toute l'hôtellerie... venus du monde entier pour ce rendez-vous d'affaires exceptionnel.

2000 exposants et marques (dont 430 internationaux) sont attendus sur cet événement majeur.

Source d'inspiration sans pareil, lieu de partage d'expériences pour toutes les professions, Sirha ouvre de nouveaux horizons pour tous les moments de la restauration.

1° Les tendances s'expriment pleinement au Sirha

Des concepts les plus avant-gardistes, stimulant l'imagination aux applications les plus concrètes, facilement reproductibles dans un établissement, les professionnels trouveront mille et une idées pour diversifier, renouveler leur offre et susciter l'intérêt de leurs clients.

Sirha est un salon unique au monde parce que les exposants ont à cœur de démontrer le meilleur de leurs innovations pour le consommateur, en associant les chefs qui deviennent ainsi les meilleurs ambassadeurs de leurs produits et matériels.

Exclusivité 2009: Food Studio by Sirha

Cinq comptoirs tendances, animés par des professionnels, mettent en scène les dernières innovations en matière de restauration, art de la table, cafétéria, boulangerie et pâtisserie-confiserie. Ces espaces donnent la pleine mesure des dernières évolutions des modes de consommation et forment un parcours découverte interactif.

Lyon Food Trends, des duos de chefs : L'expression de la créativité mondiale

Sous vos yeux, se déroulent des partages d'expériences entre chefs de tous horizons : à vivre en direct, les mélanges de cultures, les associations simples ou audacieuses de savoir faire et de saveurs.

Des compétitions internationales prestigieuses pour découvrir les patrimoines gastronomiques mondiaux

Le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'International Caseus Award et le Mondial du Pain « Goût et Nutrition », sont des compétitions de haut niveau qui dévoilent les meilleurs jeunes talents mondiaux et laissent libre cours à la créativité et aux patrimoines gastronomiques du monde entier.

Les meilleurs chefs mondiaux s'y retrouvent, les tendances mondiales se font là !

En 2008, des sélections continentales ont permis d'élargir le nombre de pays participants au Bocuse d'Or et à la Coupe du Monde de la Pâtisserie et d'élever encore le niveau des compétitions.

Des goûts et des saveurs en provenance du monde entier

Touchez, goûtez, testez des produits comme nulle part ailleurs...

Produits nationaux ou exotiques, artisanaux, d'appellation ou industriels, de l'ingrédient brut au produit pré-préparé, prêt à cuire voire tout prêt, les professionnels de la restauration sont certains de trouver au Sirha les produits qui répondront à la fois à la culture et aux habitudes nutritionnelles et de restauration de chaque pays. Tous ces produits viennent enrichir leur offre pour le plus grand plaisir de leurs clientèles.

2° Les savoir faire, la créativité, la passion au service de la restauration nutrition plaisir

Restauration Nutrition-plaisir, bien être équilibre ...le meilleur de chaque pays

Le colloque international «Restauration Nutrition Plaisir», temps fort de Sirha, évoque les influences du moment pour que chaque professionnel puisse y trouver concrètement son chemin. Aujourd'hui, le consommateur exige une restauration authentique, plus proche du produit et bonne pour la santé, veut être surpris et vivre de nouvelles expériences.

Toujours en avance sur les tendances, Sirha mène avec les meilleurs spécialistes mondiaux une **réflexion active sur la nutrition** depuis plusieurs années déjà. Une **seconde édition du Guide « Sirha Nutrition »**, qui a connu un large succès lors du Sirha 2007, sera diffusée sur le salon.

Pays dont la cuisine est un art de vivre traditionnellement orienté dans une démarche de nutrition-santé-plaisir, le **Japon** sera l'**invité d'honneur** du Sirha 2009.

Après Ferran Adrià, Hiroyuki Hiramatsu, Heston Blumenthal, Charlie Trotter et Joël Robuchon en 2007, de grands chefs internationaux donneront leur vision de la gastronomie, partageront leurs expériences et leurs aspirations dans la 2^{ème} publication de « **Sirha Avant-Goûts** ».



Goûtez, testez, touchez, vivez Sirha !

www.sirha.com

Service de presse Paris

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin - Nicolas Saint-Léger
00 33 (0)1 53 30 74 00
anne@ab3c.com - nicolas@ab3c.com

Service de presse SepelCom

Florent Suplisson - 00 33 (0)4 78 17 62 93
fsup@sepelcom.com
Dominique Escoffier - 00 33 (04) 78 17 62 94
descoffier@sepelcom.com