



Sirha 2011 : une édition exceptionnelle, la plus belle à ce jour ! Le meilleur des tendances et de l'innovation pour la restauration mondiale

22 au 26 janvier 2011 à Eurexpo Lyon

2 200 exposants (+4.9 % par rapport à 2009), dont 570 internationaux de 22 pays, 162 615 visiteurs soit une progression de 15 % dont 17 900 visiteurs internationaux, soit 11 % (évolution de 14 % par rapport à 2009). 10 420 chefs venus du monde entier, plus de 536 nouveautés dont 275 en avant-première mondiale, sur une surface totale de 120 000 m²...

Ces quelques chiffres affirment clairement le positionnement du Sirha comme leader sur le marché de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. L'effervescence et l'enthousiasme perçus dans les allées du salon ont généré des opportunités de business et de partage d'expérience.

Tendances et innovations ont été les moteurs de cette édition, le positionnant comme LE laboratoire, créateur des tendances de demain.

Le Sirha 2011, une offre à 360° à destination de tous les métiers

Avec ses 2 200 exposants dont 570 internationaux, le Sirha a proposé une offre panoramique à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie : produits, matériels, équipements pour l'hôtellerie, arts de la table, cafétéria, nouvelles technologies ont démontré le dynamisme d'un secteur en constante évolution.

A lui seul, le Salon National de la Boulangerie, qui a accueilli le secteur confiserie Intersuc, a connu une progression de surface de 30 %.

La première édition de Place des Vins, salon des Appellations du Grand Sud Est a démontré toute la pertinence d'une offre vin de grande qualité au cœur du Sirha pour toute la restauration.

536 nouveautés ont été présentées, dont 275 en avant-première mondiale. Cette richesse d'offre inégalée dans tous les secteurs a connu son point d'orgue avec la remise des 13 Grands Prix Sirha Innovation couronnant des produits et matériels présentés en avant-première mondiale.

C'est Jérôme Bocuse qui présidera désormais aux destinées du Sirha, un grand nom et une belle expérience pour porter encore plus loin le développement du Sirha à l'international.

Le Sirha 2011 : le meilleur des tendances mondiales avec le Food Studio by Sirha

Sous l'impulsion des équipes R&D de Bridor, du Groupe Alain Ducasse Formation & Conseil et de leurs partenaires, les quatre comptoirs du Food Studio by Sirha étaient en ébullition constante, jouant pleinement leur rôle de laboratoire vivant des tendances. Des concepts totalement inédits, des produits de restauration nomade ont ainsi pris vie sur *Bread en K*, *Drink en K*, *Veg en K* et *Sweet en K*. Une opportunité unique pour les visiteurs de puiser l'inspiration à la source de prestigieux créateurs de tendances.

Lyon capitale de la gastronomie mondiale

En l'espace de 5 jours, Lyon a été le rendez-vous des étoiles à l'occasion du Sirha et de ses concours, avec la présence de 10 420 chefs venus du monde entier.

Le 25 janvier, une soirée d'exception en hommage à Paul Bocuse a réuni autour de lui à l'Hôtel de Ville de Lyon, 100 grands chefs du monde. Ainsi ce sont pas moins de 250 étoiles Michelin qui étaient réunies autour de celui qui a servi de modèle à des générations de cuisiniers dans le monde entier. Six chefs femmes étoilées étaient aux commandes de ce dîner unique coordonné par Anne-Sophie Pic.

Le mercredi 26 janvier, le Sirha a inauguré le tout nouveau hall Paul Bocuse d'Eurexpo. Une émouvante cérémonie a réuni 94 chefs étoilés autour de Paul Bocuse. Tous ont apposé l'empreinte de leur main sur le mur du hall.

Le Sirha 2011, scène mondiale de concours uniques et prestigieux

Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie ont révélé les tendances mondiales de la gastronomie et de la pâtisserie, dans un Espace des Chefs innovant et complètement restructuré au sein du tout nouveau hall Paul Bocuse, laissant entrevoir les nouvelles perspectives d'évolution des concours. 1800 places de tribunes et loges ont permis aux professionnels de vivre en direct les événements dans des conditions optimales.

Après 56 sélections nationales et 3 continentales pendant près de 2 ans, le **Bocuse d'Or** a accueilli les 24 chefs sélectionnés, venus de toute la planète. Ceux-ci ont offert un spectacle éblouissant, et relevé le défi de préparer en 5h35, deux plats parfaits à partir des produits officiels du Bocuse d'Or 2011 : l'Agneau d'Ecosse IGP ; pour la viande, et la Baudroie, le Tourteau et la Langoustine écossaise, pour le poisson.

Cette édition a été l'occasion de mettre en lumière des pays moins connus pour leur gastronomie, tels que le Guatemala et la Malaisie, respectivement vainqueurs de la Copa Azteca 2010 et du Bocuse d'Or Asia 2010.

Pour évaluer les 24 candidats, un jury composé de 24 chefs influents et emblématiques de chaque pays candidat était placé sous la houlette de 3 présidents d'exception : **Paul Bocuse**, Président Fondateur, **Yannick Alleno**, Président d'Honneur (Chef 3* du Meurice, Bocuse d'Argent 1999) et **Geir Skeie**, Président du Jury International (Bocuse d'Or 2009).

En 2011, le Bocuse d'Or a vu sur le podium la consécration des pays nordiques : pour l'or, le Danemark, avec le fameux chef Rasmus KOFOED ; pour le Bocuse d'Argent, Tommy MYLLYMÄKI, représentant la Suède et le norvégien Gunnar HVARNES, pour le Bocuse de Bronze.

La **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, créée par Gabriel Paillason, s'est imposée en 12 éditions comme la référence mondiale de la profession. 50 sélections nationales et 3 internationales se sont déroulées sur près de 2 ans.

Chaque équipe, composée d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, disposait de 10 heures pour réaliser : 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits, 12 desserts à l'assiette représentatifs des traditions et des tendances du pays représenté, une pièce artistique en sucre, une pièce artistique en chocolat et une pièce artistique en glace hydrique sculptée.

Le jury était présidé par **Jérôme De Oliveira**, chef de l'équipe lauréate en 2009. **Gabriel Paillason**, Président Fondateur et **Pascal Molines**, Président du Comité International d'organisation ont décidé cette année d'inviter les pâtissiers japonais **Mitsuo Hara** et **Kazuaki Takai**, comme Présidents d'Honneur. Cette édition a encore prouvé la grande régularité du Japon et des Etats-Unis dans la première moitié du classement.

Pour la première fois dans l'histoire du concours, **le grand gagnant est l'Espagne, représentée par Jordi Bordas Santacreu, Josep Maria Guerola et Julien Alvarez**. La deuxième place revient à l'Italie et la troisième à la Belgique.

Et aussi :

L'**European Catering Cup**, le concours des meilleurs traiteurs a récompensé l'Espagne, la France et l'Italie.

Les trois équipes gagnantes de la **Coupe Louis Lesaffre** sont les Pays-Bas, la Suède et la Pologne.

Le meilleur de toutes les restaurations sur Cuisines en Scène

L'Espace Cuisines en Scène a accueilli des concours qui ont une fois de plus témoigné du dynamisme et de l'inventivité de toutes les formes de restauration.

Le lundi 24 janvier, lors du **Festival de la Créativité Gastronomique**, 30 chefs créatifs, représentant la relève des grands chefs de demain, se sont livrés à une démonstration gastronomique du plus haut niveau, révélant ainsi la capacité créative et technique de la cuisine française. Des démonstrations ponctuées d'échanges avec le public pour une interaction encore plus dynamique, orchestrées par le magazine *Le Chef*.

Le secteur de la restauration collective a été représenté à travers deux concours de qualité, le Gargantua et le Grand Prix de la Restauration des Lycées Rhônalpins, valorisant la création, l'innovation, les savoir-faire et le professionnalisme de la restauration collective.

Dans le cadre des Entretiens du Sirha, toute l'actualité de la restauration a fait l'objet de **débats et d'échanges** réunissant les meilleurs spécialistes mondiaux. Un seul mot d'ordre : du concret, pour permettre à chacun d'avancer.

Au menu en 2011 : les enjeux et les solutions développement durable, restauration nutrition-plaisir, des enjeux d'aujourd'hui développés sous le prisme des tendances et de l'innovation.

L'espace Café Show

Pour sa première édition sur le Sirha, en partenariat avec la SCAE, cet espace mettant en lumière l'art du café et du métier de barista a rencontré un grand succès. Des démonstrations de grande qualité ont permis de découvrir toutes les tendances du café dans le monde.

Lyon et la Welcome Attitude

Lyon a bien mérité son titre de capitale de la gastronomie mondiale tout au long de ces 5 jours. Mais Lyon est aussi la Capitale de L'accueil ; ainsi le dispositif « Lyon Welcome Attitude », unique en Europe, a véritablement joué un rôle majeur qui a permis aux plus de 160 000 visiteurs du salon de se sentir bien accueillis et bien considérés grâce à des dispositifs d'accueil, mis en place par les parties prenantes du tourisme d'affaires, depuis leur arrivée en gare ou à l'aéroport, dans leur séjour en ville, et sur leur acheminement en transport en commun jusque sur le Sirha.

Dernière minute ...

Chaque matin, la web TV Sirha a proposé un programme animé par Carinne Teyssandier, diffusant en « live » le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'espace Cuisines en scène, l'Espace Tendances Pain. Elle a réuni en 5 jours 60 000 visiteurs uniques (+26 % versus 2009), 743 000 vidéos vues de 107 pays.

Les sites web du Sirha, du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ont attiré 503 450 visiteurs uniques issus de 166 pays, soit un total de 1,640 million de pages vues.

Retrouvez sur la webTV Sirha tous les temps forts et le programme Sirha Mag sur www.sirha.com - www.bocusedor.com et www.cmpatisserie.com!

Vos prochains rendez-vous :

- Le Bocuse d'Or Europe se déroulera à Bruxelles, du 18 au 21 mars 2012, dans le cadre du salon Horeca Life
- Le Bocuse d'Or Asia se déroulera à Shanghai, du 12 au 14 juin 2012, dans le cadre du Gourmet World Shanghai
- Européen et le nouveau salon Successfood du 3 au 7 mars 2012, à Paris Nord Villepinte
- Sirha, du 26 au 30 janvier 2013, à Lyon Eurexpo.

Télécharger directement les images de l'édition 2011 sur <http://joomeo.com/sirha> - login : sirha - password : photos

www.sirha.com

Tous les chiffres du Sirha 2011

- Plus de 2 200 exposants (+4,9 %) dont 570 internationaux de 22 pays
- 162.615 visiteurs, soit une progression de 15 %
- 17.900 visiteurs internationaux de 120 pays (+14 %)
- 536 nouveautés dont 275 en avant-première
- 22 pavillons internationaux
- 10 420 chefs
- 952 journalistes
- 100 grands chefs du monde représentant plus de 250 étoiles étaient au dîner à l'Hôtel de Ville de Lyon en hommage à Paul Bocuse

Contact presse : Anne Daudin - Alexandre Lopez

AB3C - 34 rue de l'Arcade - 75008 Paris - Tél. 01 53 30 74 00 - anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com