Sirha

LA CITA MUNDIAL
DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOSTELERÍA

26-30 ENERO 2019
EUREXPO LYON FRANCE

DOSSIER DE PRENSA

SEPTIEMBRE 2018

Made by GL events

SUMARIO

SIRHA 2019, AHÍ DÓNDE SE INVENTA EL PLATO DEL MAÑANA 3

EL PLANETA FOOD SE DA CITA EN EL SIRHA 4

LA EUROPA DE LOS RESTAURANTES SE ENCUENTRA BIEN 5

SIRHA, REVELADOR DE TENDENCIAS Y DE INNOVACIONES 6

- EL FOOD SERVICE ELABORA LA ALIMENTACIÓN DEL MAÑANA 6
- SIRHA WORD COCINA SUMMIT 8
- LOS TERRITORIOS DE INNOVACIONES : 7 INFLUENCIAS MAYORES 9

ESPACIOS SIRHA INSPIRACIONES: LA INNOVACIÓN EN VIVO 11

- 6E SENS - 3 NUEVOS CONCEPTOS DE RESTAURANTES 11
- FOOD STUDIO - LA RESTAURACIÓN DEL MAÑANA 12
- LOS TROFEOS DE LA INNOVACIÓN 13

UNA ESCENA EN VIVO ÚNICA: 21 CONCURSOS Y ENTRETENIMIENTOS 14

- EL ESPACIO DE LOS CHEFS 14
- TIEMPOS FUERTES EN TODA LA FERIA 18

Y EN LYON? 21

EL SIRHA EN CIFRAS 22

LA DIVISIÓN FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS 23

FICHA TÉCNICA 24

SIRHA 2019

AHÍ DÓNDE SE INVENTA EL PLATO DEL MAÑANA

3 PREGUNTAS A MARIE-ODILE FONDEUR

¿ Cómo define Vd. el Sirha en 2019 ?
El Sirha se ha convertido en una de las ferias comerciales más grandes del mundo del Food Service, centrándose en las influencias e innovaciones del sector, que siempre ha estado en el corazón de su promesa, manteniendo ese espíritu de fiesta y de golosina que representan su firma. Es una reunión de negocios excepcional que moviliza a más de 200.000 profesionales, de los cuales 25.000 son chefs y, al mismo tiempo, es una «cita familiar» donde los participantes disfrutan de volver a verse.

Cada dos años, el planeta Food Service se reúne en Lyon, en el Sirha, para intercambiar y empaparse de las grandes tendencias de la restauración, de las nuevas técnicas, de los nuevos servicios. Nuestros 10 espacios de entretenimiento, nuestros 21 concursos, participan a este enriquecimiento en torno a los 3.000 expositores. El entusiasmo es tal, tanto entre los expositores como entre los visitantes, que hemos decidido este año ampliar la feria con un hall complementario de 10.000 m^2.

¿Cuáles son las tendencias que están surgiendo de esta edición?
Contamos con una red de eventos y de socios mundiales y estamos en constante interacción con los responsables del Food Servicio, lo que nos brinda una posición única y privilegiada. Gracias a esta cercanía con todos los componentes del mercado, vemos surgir las influencias desde lo alto. Para esta edición, hemos identificado y sintetizado 7 influencias que estarán presentes en todos los espacios de entretenimiento.

Los consumidores son realmente conscientes de su impacto en el medio ambiente, pero también de lo que es bueno para su bienestar, al tiempo que desean vivir experiencias en instituciones que se han convertido en verdaderos lugares de emoción. Hemos hecho un trabajo de proyección a largo plazo, con el fin de anticipar siempre, aún más, los comportamientos de los consumidores.

¿Cómo piensa Vd. compartir la desencriptación de estas evoluciones, de estas innovaciones?
Estamos convencidos que el Food Service elabora la alimentación del mañana, es por lo que organizamos durante la feria un evento exclusivo, el Sirha World Cuisine Summit, que acogerá a invitados privilegiados - líderes de opinión, chefs renombrados, emprendedores - para un taller excepcional sobre el futuro de la alimentación. Interventores de renombre mundial compartirán sus creencias, elecciones y buenas prácticas y, sobre todo, aportarán su visión y gestiones a emprender para responder a este importante envite mayor que es el buen comer.

Y los concursos también participan a este impulso: las pruebas de nuestros mayores concursos evolucionan así para tomar en cuenta las nuevas aspiraciones de los consumidores, dando nuevos trofeos a los chefs. Así que el Bocuse d'Or va a exigir una cocción "al instinto" mientras la Copa del Mundo de la Pastelería recoge el reto de un postre vegano.

Nuestra misión es proponer unas claves de comprensión de un mercado cada vez más complejo y competitivo y hacer que las innovaciones técnicas, la creatividad y el desarrollo de las empresas de la restauración y de la hostelería avancen. Es en el Sirha que se dibuja el Food Service y, más ampliamente, la alimentación del mañana.

Marie-Odile Fondeur,
Directora General de Sirha

EL PLANETA FOOD SE DA CITA EN EL SIRHA

Del 26 al 30 de enero de 2019, la 19 ª edición del Sirha se expande con un hall adicional de 10.000 m², permitiendo así acoger a los 3.000 expositores y marcas de los 12 sectores representados y proponer a los 200.000 profesionales del mundo entero, una oferta aún más amplia y más variada.

«*Estamos registrando un fuerte crecimiento de expositores internacionales, ya que representarán una cuarta parte del número total de expositores al Sirha 2019. A lo largo de los años, el Sirha ha ocupado un lugar único en el universo de la restauración y de la hostelería y se ha convertido en una gran cita de la alimentación a nivel mundial. Nuestra fuerza, es haber construido una feria B to B de contenido muy rico y que ha sabido conservar su espíritu de convivencia, respaldado por las grandes figuras de la gastronomía de hoy y del mañana, que se reencuentran en el seno de la mayor reunión de chefs en el mundo*", dice Marie-Odile Fondeur, Directora General del Sirha

25%

DE EXPOSITORES INTERNACIONALES VS 17% EN 2017

UNA ALZA DEL NÚMERO DE PABELLONES INTERNACIONALES :

36 PABELLONES INTERNACIONALES DE 18 PAÍSES

7 HALLS REORGANIZADOS

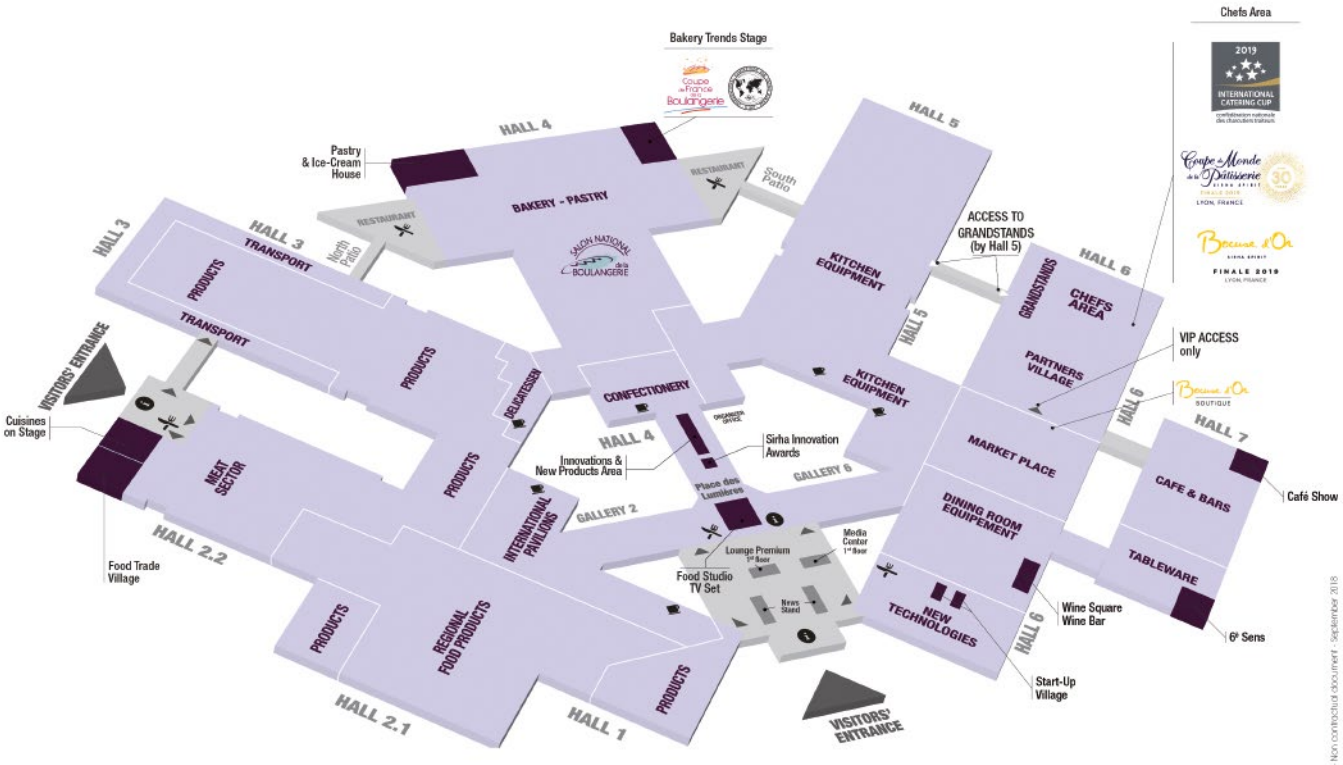
+ DE DESCUBRIMIENTOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

+ DE INNOVACIONES

+ DE SOLUCIONES PARA LOS PROFESIONALES

UNA OFERTA SIEMPRE MÁS ÁMPLIA Y VARIADA

MAP OF THE EXHIBITION



LA EUROPA DE LOS RESTAURANTES SE ENCUENTRA BIEN

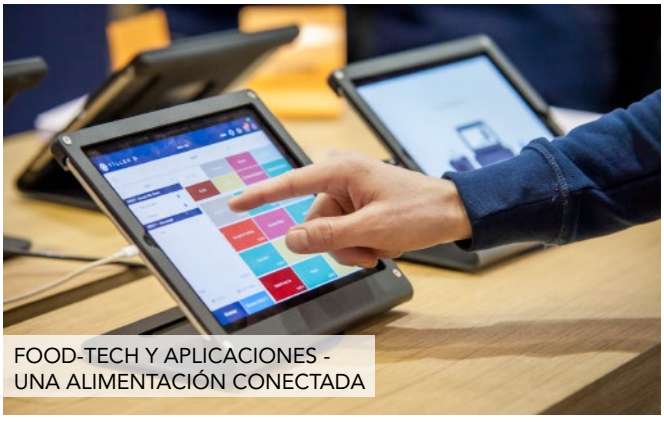
UN MERCADO DEL FOOD SERVICE EN CRECIMIENTO

Según el Instituto de estudios NPD, socio del Sirha, los videntes están en luz verde para la restauración fuera del hogar en los principales países de Europa en los cuales todos los mercados están en crecimiento.

El mercado de la restauración y del snacking es sólido y acelera su crecimiento, en un contexto favorable, basándose en la restauración rápida y en el fast casual, los nuevos momentos del consumo - como el desayuno o la merienda- y el influjo de los Food Tech que impulsan notablemente las ventas de los independientes.

SNACKING

En este contexto, las innovaciones reveladas por el Sirha y sus expositores juegan un papel motor: permiten a los representantes del Food Service anticipar la demanda, innovar en sus ofertas o en sus procesos y responder con más eficiencia a las expectativas de los clientes para desarrollar sus ventas.



FOOD-TECH Y APLICACIONES - UNA ALIMENTACIÓN CONECTADA

+2,5%

A FIN JUNIO 2018 SOBRE EL TOP 5
(VS +2 % A FIN JUIN 2017)

TODOS LOS PAÍSES DEL TOP 5 ESTÁN EN CRECIMIENTO:

ALEMANIA
+2,9%

ESPAÑA
+2,2%

FRANCIA
+2%

ITALIA
+2,7%

REINO-UNIDO
+2,6%

Francia, en particular, confirma su mejora con + 2% en valor, a finales de junio 2018 vs + 0,7% a finales de junio 2017

npd

SIRHA, REVELADOR DE TENDENCIAS ET DE INNOVACIONES

LE FOOD SERVICE ELABORA LA ALIMENTACION DEL MAÑANA

Hoy, las tecnologías digitales están alterando la relación con respecto al tiempo, es decir a la anticipación, la instantánea. La noción de la tendencia ya no cabe en el tiempo, las mutaciones son demasiado rápidas.

Algunos líderes de opinión reconocidos, los "tendencieros" dan pasos a centenares de "influenciadores" a la visibilidad inmediata, a las múltiples proposiciones. ¿Cómo dar un sentido a este "instafuturo" ?

Las grandes influencias que determinan los comportamientos de los consumidores se clasifican, generalmente, en grandes familias de motivaciones que respetan poco o la gran labor del Psicólogo Abraham Maslow (1943): necesidad fisiológica primaria convertida a la vez en necesidad de eficiencia y de ser-mejor, necesidad de seguridad convertida en necesidad de transparencia y de trazabilidad, necesidad de pertenencia que responden, hoy, a la territorialidad global-local, necesidad de haber cumplido uno mismo por la experiencia. Las redes sociales ponen al individuo en el centro de todas las preocupaciones y vuelcan ahora, literalmente, la pirámide de las motivaciones de Maslow.

Nuevas herramientas para entender un futuro próximo surgen, sin embargo, gracias a la masa de informaciones disponibles en la web, trás los portales que seleccionan las informaciones según nuestros usos y preferencias personales. Verdaderas modelizaciones de señales débiles, de "emergencias" sustituyen a las tendencias.
Dedican nuevas motivaciones nacidas de una tensión constructiva entre dos motivaciones o necesidades que parecían contradictorias.

Tres "emergencias" pueden, así, ser dadas a título de ejemplo :

EMERGENCIA 1 - ECOACCIÓN

El consumidor está, a la vez, habitado por un espíritu de resistencia para preservar un planeta frágil y por la consciencia progresiva, cuya naturaleza dañada, solo podrá ser restaurada por la tecnología.

EMERGENCIA 2 - BODYBALANCE

Él quiere equilibrar su salud con la alimentación, sin renunciar al placer de comer y rechazando el sufrimiento de un régimen restrictivo.

EMERGENCIA 3 - VERNACULAIRE 2.0

La memoria del placer alimenticio, nacida durante la niñez e indispensable para la construcción del gusto, asocia recetas ancestrales y productos industriales. Las culturas ya cambian mucho y las tradiciones se eligen.

LOEB INNOVATION

Unos conceptos de restaurantes virtuales, imaginados para el período 2019-2024, ilustran cada una de estas emergencias:

CONCEPT 1 : ClimatiKØ

Un concepto de gastronomía intersticial.

Ticket medio: € € € €

El UnicornTeen es un concepto de restauración colectiva que combina golosina y equilibrio/salud, y que busca a reconciliar a los niños y a los adolescentes con la cantina. En este restaurante, el equilibrio alimentario pasa, ante todo, por el placer de comer: en el menú para niños, platos y postres dulces hechos a base de alimentos saludables y visuales multicolores, se sirven en un entorno que refleja lo que hay en el plato. Los guisantes-zanahorias los traen unos unicornios; los platos al estilo arco-iris son flexitarianos es decir veganos. En todo caso, instagrammables.

CONCEPT 2 : UnicornTeen

Un concepto de cantina sana y divertida.

Ticket medio: €

El UnicornTeen es un concepto de restauración colectiva que combina golosina y equilibrio/salud, y que busca a reconciliar a los niños y a los adolescentes con la cantina. En este restaurante, el equilibrio alimentario pasa, ante todo, por el placer de comer: en el menú para niños, platos y postres dulces hechos a base de alimentos saludables y visuales multicolores, se sirven en un entorno que refleja lo que hay en el plato. Los guisantes-zanahorias los traen unos unicornios; los platos al estilo arco-iris son flexitarianos es decir veganos. En todo caso, instagrammables.

CONCEPT 3 : Oum

Un concepto de panadería artesanal de tradición industrial.

Ticket medio: € €

Oum es la panadería Snacking golosa de las nuevas «madalenas de Proust». En este punto de restauración panadería, los clientes vienen para encontrar los sabores de su niñez: sabores industriales y transgresivos que han acunado su niñez. Entre tradición e industrialización, las recetas servidas combinan con recetas tradicionales e ingredientes industriales. Los escaparates de Oum proponen panes Maggi ©, patucos de manzanas líquidas Pom'Potes©, chocolatinas Nutella©, o también tartas de fresas Tagada©. Este restaurante comercio elabora las tradiciones del mañana mezclando harmoniosamente "echo en casa" e industria.

Es en este nuevo acercamiento que el Sirha World Cuisine Summit 2019 fundará sus trabajos, tomando acta de la importancia creciente del Food Service en la alimentación de la población mundial.

SIRHA WORLD CUISINE SUMMIT

El Sirha World Cuisine Summit encarna la voluntad del Sirha de ofrecer siempre más soluciones a sus expositores y visitantes. Para el 2019, el Sirha ha imaginado un evento exclusivo con unos interventores internacionales de primera línea para una puesta en perspectivas de las problemáticas fundamentales de la restauración.

Con una fuerte convicción: en plena reinvención, el Food Service elabora la alimentación del mañana, el Shira World Cuisine Summit se apoyará en estos 4 puntos:

1 – Un crecimiento contínuo del Food Service con respecto al estómago (porcentaje del dinero total invertido en alimentos).

- El Food Service es una fuente importante de crecimiento para las industrias agro-alimentarias.
- Con respecto a la parte del estómago en valor dedicada al Food Service, ésta se vuelve mayoritaria en la alimentación de los habitantes de los centros de las megalópolis, en las que el área alimentaria está restringida, para la producción agrícola pero también para lapreparación de comidas a domicilio.

2 – La revolución digital amplía el campo de los posibles del Food Service, reinventando la logística y el consumo alimentario.

- Nuevas herramientas digitales y de producción de los Restauradores (Take Away, Dark Kitchens, entrega a domicilio)
- Una mutación profunda de la distribución alimentaria (Home Meal Replacement), nuevos arbitrajes del tiempo de vida, alimentan el crecimiento de un Food Service en plena mutación, que evoluciona de la conveniencia a la experiencia.

3 – El Food Service inicia las tendencias alimentarias: comemos en casa lo que hemos descubierto en el restaurante.

4 – El Food Service está a la vanguardia de las buenas prácticas alimentarias.

- Consciente de su responsabilidad creciente, el Food Service tiene la misión de invitar a las buenas prácticas sociales, especialmente en materia de desarrollo sostenible y del "mejor-comer".

EL SIRHA WORLD CUISINE SUMMIT 2019 EN 8 PUNTOS

¿QUÉ?
El primer evento mundial que ha reunido a los responsables internacionales de la industria del Food Service con el fin de promover soluciones para un futuro mejor.

¿POR QUÉ?
En un mundo en constante mutación, la industria de la restauración fuera de casa se enfrenta a una curva mayor y se posiciona como el futuro de la alimentación.

¿OBJETIVOS?
- Hacer el inventario de las tendencias y de los envites de la Industría del Food Service.
- Contribuir al desarrollo del sector;
- Promover un crecimiento responsable y sostenible para los profesionales.

¿QUIÉN?
Unas intervenciones de personalidades mundialmente reconocidas: los mejores chefs cocineros, representantes de organizaciones internacionales, hombres políticos, líderes de opinión y de acción de dominios complementarios al Food Service.

¿PARA QUIÉN?
Un panel de 150 chefs, 150 líderes de opinión y de acción y algunos invitados.

¿CÓMO?
Mesas redondas y turnos de palabra a lo largo de una tarde de intercambios dinámicos. Todo puntuado de experiencias sensoriales y gustativas.

¿CUÁNDO?
El martes 29 de enero 2019, de 14h30 a 17h30.

¿DÓNDE?
En un lugar especialmente acondicionado en el corazón del Sirha 2019 en Eurexpo - Lyon (Francia)

TERRITORIOS DE INNOVACIÓN 2019

El Food Service Vision ha llevado a cabo con el Sirha un estudio multi fuentes de gran envergadura, para identificar las mayores influencias actuales y, a corto plazo, del Food Service. 7 influencias mayores se mueven entorno a 4 grandes familias de tendencias: conciencia (Flexitarismo y responsabilidad), Estar-mejor (Naturalmente bueno), Territorialidades (Locavorismo et Mundialización) y experiencia aumentada (practicidad y lugares de emociones). Estos signos ya están afectando a todos los sectores de la restauración y del Food Service en un amplio sentido y no van a parar de afimarse en los 3 próximos años.

7 INFLUENCIAS MAYORES

CONCIENCIA

El consumidor, sensible al medio ambiente y a los nuevos equilibrios alimentarios, desea hoy variar su nutrición (flexitarismo), disminuyendo, por ejemplo, la parte de carne en una comida
y aprovechar la diversidad de leguminosas, para asegurar sus aportes en proteínas.

Ese "comer menos" por "comer mejor" lleva a volverse más responsable con respecto a su alimentación: estando atentos al origen de los productos, pero reduciendo también su huella carbono : circuitos cortos, gestión de los desechos…..

ESTAR-MEJOR

Los comedores son conscientes de los efectos de los alimentos en su salud. Es por lo que desean ingerir productos sanos, sea cual sea la naturaleza de los lugares dónde los consumen: restaurantes, cantinas, cafés, comida para llevar…..

Los profesionales de la restauración necesitan revisar su aprovisionamiento y los industriales de la agro-alimentaria orientarse hacia una producción más virtuosa: label bio, certificación de procedencia….

TERRITORIALIDADES

Ya sea por razones ecológicas o económicas, o incluso de identidad, tanto los chefs como los comensales aspiran a productos locales. Una buena manera, para los territorios, de revindicar una gastronomía local, un envite que ha ido creciendo en la promoción turística.

Al mismo tiempo, el sector del Food Service conoce un desarrollo internacional sin precedente : algunos productos y conceptos culinarios se exportan para crear gastronomías "fusión" inéditas y grandes marcas difunden una oferta standard en el mundo entero.

EXPERIENCIA AUMENTADA

Más allá del plato en sí mismo, los comensales desean, cada vez más, vivir una experiencia de consumo a la vez fluida y memorable gracias al decoro, al espectáculo ofrecido, o a los nuevos servicios propuestos.
Estos criterios se han convertido en una fuente de atracción primordial y sinónima de fuerte impacto sobre las redes sociales, principalmente ante el auge de la entrega a domicilio y de las nuevas formas de entretenimiento.
Las innovaciones digitales, en particular, simplifican los usos - preparación, presentación, reserva, pedido - tanto para el cliente como para el restaurador, y puede transformar la vida de los chefs en la cocina.

3 INFLUENCIAS EN FUERTE CRECIMIENTO: FLEXITARISMO, LOCAVORISMO Y PRATICIDAD.

Las cuestiones de calidad y de selección de los productos llegan a la cabeza de las expectativas del consumidor : se siente responsable de lo que encarga, de lo que digiere y de las repercusiones de sus actos sobre su salud y, más ampliamente, sobre el medio ambiente.

CALIDAD Y SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

De hecho, la demanda de restauración vegetal y local se acelera, impactando en todas las restauraciones y sus proveedores. Pero la salud no excluye la golosina ya que queremos mejorarnos comiendo del "bueno natural" y eso sea cual sea el tipo de restauración visitada y dónde sea en el mundo.

Por último y, sobre todo, el comedor y el chef de hoy permanecen conectados ahora permanentemente, para mayor disfrute, eliminar los "irritantes" y llegar más rápidamente a sus fines…. o apetitos.

EXPERIENCIA AUMENTADA

VARIAR SU ALIMENTACIÓN

ESPACIOS SIRHA INSPIRACIONES

LA INNOVACIÓN EN VIVO

6e sens 3 NUEVOS CONCEPTOS DE RESTAURANTES

By Sirha

A través de tres conceptos de restaurantes efímeros, llevados a cabo en colaboración con el Instituto Paul Bocuse e inspirado en las 7 influencias, el 6° sentido propone una verdadera experiencia inmersiva a los visitantes del Sirha. Almorzando, vivirán en directo las últimas tendencias de la restauración y apreciarán las novedades en términos de arte de la mesa, asi como el acondicionamiento de la sala. Muchas fuentes de inspiración para sus propios establecimientos.

CONCEPTO "FUENTES"

« Locavorismo et trazabilidad »
Viva la experiencia de un insecto en un huerto! Inmerso en plena naturaleza, entre los nabos, los rábanos y los otros tesoros del jardín, tómese el tiempo para pasear, relajarse, observar los secretos y las transformaciones en este lugar privilegiado. Un concepto en fase con las nuevas preocupaciones de los consumidores, a la búsqueda de productos locales, de temporada y preocupados por saber lo que consumen.

CONCEPTO "POESIA"

«El bienestar en, y alrededor del plato»
Este restaurante «Lounge» concebido como un universo poético, festivo y de alta gama, utiliza materiales nobles y naturales que juegan el juego de transparencias para crear una sensación de bienestar. Su mobiliario, cuidadosamente elegido ofrece un atmósfera de quietud y un diseño refinado que invitan a relajarse. Un "lugar de emociones" aparte.

CONCEPTO "BOL DE AIRE"

« Mundialización y alimentación »
Pongase a volar el tiempo del almuerzo en un viaje en Montgolfiere, encima de Tanzania. Observe la Tierra, vista desde el cielo, respire el aire de la libertad, saboreando una cocina refinada con sabores venidos de otro lugar. Un restaurante en el que el concepto del viaje por "el plato" cobra todo su sentido y dónde África y sus sabores están puestos al honor.

6° SENTIDO – SIRHA 2019

Práctica
Continua durante toda la duración de la feria
Hall 7
NOUVEAU

food studio By Sirha LA RESTAURACIÓN DEL MAÑANA

EL PLATEAU SIRHA TV

Verdadero laboratorio de ideas, Food Studio permite "saborear" en directo las grandes tendencias del Sirha a través de una programación rica, pedagógica e inspirante.

LE PLATEAU SIRHA TV

Dirigido por los periodistas Carinne Teyssandier, Michel Tanguy y Tiffany Conroy, le Plateau Sirha TV ofrecerá una visión global de los envites y motores de crecimiento de la industria. Durante 5 días, ofrece una programación aún más rica en entrevistas, demostraciones y conferencias, con las intervenciones de importantes responsables de toma de decisiones, de grandes chefs y de profesionales de la restauración y de la hostelería.
7 grandes temas serán tratados cada día:

- El plato GREEN,
- El desarrollo sostenible,
- El digital *,
- Los recursos humanos,
- Las soluciones de diseño,
- Los modelos de crecimiento * *
- Las mejores prácticas operacional

** En colaboración con La Fourchette*

*** En colaboración con Food Service Vision*

BRIDOR Y NATURAL COOKING (por Alexandra Beauvais)

ilustrarán durante toda la duración de la Feria con unos corners de demonstraciones basados en las grandes influencias Sirha 2019/ Food Service Vision y las emergencias 2025.

LA EXPOSICIÓN FOOD DESIGN

presentará una selección de obras originales sobre los temas de paisajes culinarios, de la territorialidad y de la combinación manjar y vino regionales.

Práctica

Continua durante toda la duración de la feria

Lugar de las luces

LOS TROFEOS DE LA INNOVACIÓN

Los Grandes Premios Sirha Innovation distinguen 12 innovaciones en los sectores de la restauración en general : 8 Grandes Premios en la categoría de productos-Bebidas-ingredientes y 4 Grandes Premios en la categoría Material-equipo-conceptos.

Para competir, los expositores deben ofrecer innovaciones recientes presentadas en el marco de la feria pero, sobre todo, aportar la prueba de que la innovación es de ruptura (novedad total) o incremental (mejoras significativas).

El cierre de las solicitudes está prevista para el 12 de noviembre 2018 y las empresas seleccionadas defenderán su proyecto ante un jurado, en un gran oral, el 11 de diciembre 2018. Una mención especial «Green» para un producto o un material que presente una característica clara de desarrollo sostenible podrá ser concedida por el jurado.

La entrega de los premios se llevará a cabo el 27 de enero 2019 y los productos y materiales laureados estarán expuestos durante toda la duración de la feria en el Espacio “Grandes Premios Sirha Innovación 2019”.

Más que un concurso, es un trampolín de lanzamiento para los laureados y otros participantes que se benefician de una visibilidad excepcional bajo la mirada de 20.000 profesionales durante 5 días.

SIRHA INNOVATION AWARDS 2019

12/11/18
CIERRE DE LAS CANDIDATURAS

11/12/18
GRAN ORAL ANTE EL JURADO

27/01/19
ENTREGA DE PREMIOS
EN EL PLATEAU SIRHA TV

Práctica

Exposición de los laureados en continuo durante toda la duración de la feria sobre el Espacio Innovación y Novedades

Ceremonia de entrega: Dimanche 27 janvier 2019

GRAN PREMIO SIRHA INNOVACIÓN 2019 - REMISE DES PRIX

UNA ESCENA EN VIVO ÚNICA

21 CONCURSOS Y ENTRETENIMIENTOS

Sirha acoge 21 concursos donde todos los oficios (cocineros, maîtres de hotel, queseros, carniceros, panaderos, pasteleros, baristas...) hacen la demonstración de la excelencia de sus talentos, de sus nuevas técnicas y de sus nuevas ideas. Entre estas competiciones, las finales del Bocuse d'Or, de la Copa del Mundo de la Pastelería - que celebra su 30° aniversario en 2019 - y de la Internacional Catering Cup.

EL ESPACIO DE LOS CHEFS

Una puesta en escena excepcional para unos shows espectaculares: tal es el credo del Espacio de los chefs. Pantallas gigantes, comentarios en vivo, seguidores desatados, excelencia técnica, pasión creativa y suspense sin aliento... Sirha es, sin duda, el escenario de las finales de los más grandes concursos culinarios, inspiradoras de los profesionales del mundo entero!

INTERNACIONAL CATERING CUP (ICC)

Práctica

Concurso del Mejor Catering Internacional
Sábado 26 Enero 2019

Contacto Prensa ICC - Agence Melchior
Clarisse Ferreres-Frechon
clarisse@agencemelchior.com
Tél. +33 6 26 67 17 60

Cada dos años, la Internacional Catering Cup (ICC), organizada por la Confederación Nacional de los charcuteros-Catering, reúne a los Catering del mundo entero para confrontar sus talentos y coronar a los mejores de entre ellos.

De nuevo este año, 12 equipos internacionales se enfrentarán en el Sirha para conseguir el título de Mejor Catering de eventos del mundo.

Serán juzgados por su capacidad en administrar una recepción de la A a la Z: de la fabricación en laboratorio, a la transferencia de los platos, al envío al plato hasta la presentación final sobre bufete.

Su creatividad, su innovación y su savoir-faire (saber-hacer), habilidades indispensables para un catering de recepción también serán evaluadas, tendrán, evidentemente, que aprobar, por primera vez, un gran desafío técnico: la realización de un soufflé dulce individual para doce personas. Una dificultad tanto técnica como de organización para servir el soufflé perfecto.

El ICC tiene por objetivo crear una dinámica dentro de la profesión y federar los talentos de los mejores profesionales de Catering del mundo, una ambición deseada por su Presidente fundador Joël Mauvigney, MOF Charcutero-catering.

LOS PAISES PARTICIPANTES

- BÉLGICA
- BRASIL
- ESTADOS UNIDOS
- FRANCIA
- HUNGRÍA (primera participación)
- ITALIA
- LUXEMBURGO
- MÉJICO
- REPUBLICA CHECA
- RUSIA (primera participación)
- SINGAPOUR
- VIETNAM

COPA DEL MUNDO DE LA PASTELERÍA

Práctica

Domingo 27 y lunes 28 enero 2019

Ceremonia de entrega: Lunes 28 enero 2019

Más información: www.cmpatisserie.com

Consulten el dossier de prensa sobre: http://pressroom.sirhanetwork.com/coupe-du-monde-de-la-patisserie

COUPE EUROPE 2018 - SUÈDE

Creada en 1989 por el pastelero Gabriel Paillasson, la Copa del mundo de la Pastelería celebra este año sus 30 años. Fiel a su filosofía original, la competición distingue los jóvenes talentos de la pastelería entre 21 equipos representando 21 País. Los equipos nacionales, compuestos de tres especialistas en chocolate, azúcar y helado se reúnen en las pruebas impuestas durante 10 horas.

Son juzgadas, por un jurado compuesto de grandes figuras mundiales de la pastelería, sobre su capacidad técnica, su savoir-faire (saber-hacer?) y su creatividad.
Este año, y por primera vez, un postre enteramente vegano es impuesto a todos los equipos, en sintonía con las nuevas tendencias de consumo y la Copa del mundo de la Pastelería se compromete para la causa «la abeja centinela del medio ambiente «con el UNAF.

Es un formidable espíritu de competición y de fraternidad lo que reina durante la final, con su multitud de seguidores venidos para apoyar a su equipo.

LOS 21 PAISES PARTICIPANTES A LA FINAL DE LA COPA DEL MUNDO DE LA PASTELERÍA

- ALGERIA
- ARGENTINA
- AUSTRALIA
- BÉLGICA
- BRASIL
- CHILE
- CHINA
- EGIPTO
- MALASIA
- MARRUECOS
- MÉJICO
- POLONIA
- SINGAPOUR
- SUECIA
- TAIWAN
- TÚNEZ

EL TOP 5

- **COREA DEL SUR**
- **ESTADOS UNIDOS**
- **ITALIA**
- **JAPÓN**
- **REINO UNIDO**

* El ranking del Top 5 se establece en función de los mejores resultados de las últimas 3 ediciones de la Copa del mundo de la Pastelería. Según el reglamento del concurso, Francia, gran ganadora de la edición anterior, no puede, a su pesar, participar a la competición 2019.

EL BOCUSE D'OR

Práctica
Martes 29 y miércoles 30 enero 2019
Ceremonia de entrega: Miércoles 30 enero 2019
Más información: www.bocusedor.com
Consulten el dossier de prensa sobre:
http://pressroom.sirhanetwork.com/bocuse-dor/

Por iniciativa del chef Paul Bocuse, el Bocuse d'Or reúne cada dos años, desde 1987, a jóvenes talentos de la gastronomía internacional para distinguir a los chefs más prometedores de su generación.

En cada edición, la final de la competición, resultado de selecciones nacionales y continentales, reúne a 24 candidatos de 24 países que van a enfrentarse en una prueba de 5h35.

Son juzgados por chefs distinguidos por su capacidad técnica, pero también en función de la creatividad, de la audacia y de la innovación que demuestren.

Cada uno de ellos debe, por lo tanto, poner en marcha los códigos de la gran cocina, mientras valoran su tradición y su legado culinario nacional.

Este año, los chefs tendrán que lograr una prueba plateau que requerirá de sus talentos originales y de su instinto de cocinero, con un cuadrado de ternera 5 costillas para asar.

Este concurso que se afirma, desde siempre, como la gran fiesta de la gastronomía es también un formidable escaparate para captar toda la diversidad de las prácticas culinarias que se expresan hoy en todo el mundo.

PLATO VEGETAL BOCUSE D'OR 2017

LOS 24 CANDIDATOS PARTICIPANTES A LA FINAL DEL BOCUSE D'OR

ARGENTINA
Emiliano Schobert

AUSTRALIA
Michael Cole

BÉLGICA
Lode De Roover F

BRASIL
Luiz Filipe de Azevedo e Souza

CANADÁ
Trevor Ritchiew

CHILE
Mauricio Núñez

CHINA
Zhu Wei Fu

COREA DEL SUR
Seon Yeong Gu

DINAMARCA
Kenneth Toft-Hansen

ESTADOS UNIDOS
Matthew Kirkley

FINLANDIA
Ismo Sipeläinen

FRANCIA
Matthieu Otto

HUNGRÍA
Adam Pohner

ISLANDIA
Bjarni Siguróli Jakobsson

ITALIA
Martino Ruggieri

JAPÓN
Hideki Akayama

MARRUECO
Aissam Ait Ouakrim

NORUEGA
Christian André Pettersen

REINO UNIDO
Tom Phillips

SINGAPOUR
Noel Ng Choon Wee

SUECIA
Sebastian Gibrand

SUIZA
Mario Garcia

TAILANDIA
Natcha Saengow

TÚNEZ
Marwane Younssi

TIEMPOS FUERTES EN TODA LA FERIA

wine bar
By Sirha

Plaza de los vinos – Hall 7 NOUVEAU

En el restaurante o en el bar de un hotel, consuma vino, es a la vez el simple placer de la cata, pero también el deseo de descubrir el trabajo de un Enólogo y de un restaurador.

La experiencia y el compartir están en el corazón de este núcleo de experiencia del vino que gira en torno a los espacios de degustación, de restauración y de entretenimientos en varios temas: trazabilidad, vino orgánico, etiquetado salud, elección de sus vinos.

Se organizarán conferencias e intercambios por inter-Rhône, inter Beaujolais, l'OEnothèque Auvergne-Rhône-Alpes et Eurocave, presentes en el bar de vinos.

Muchos sommeliers estarán ahí para responder a todas las preguntas y para que se puedan beneficiar de su experiencia en el corazón de un espacio Premium. Los estudiantes del Instituto Paul Bocuse amplían la visita, proponiendo una restauración colocada bajo la señal de un acuerdo manjar-vinos.

Novedad: el lunes 28 de enero, el concurso de **Jóvenes Sommeliers Auvergne-Rhône-Alpes** puesto en marcha por el ASLERA (Asociación de los sommeliers de Lyon y Rhône de Rhône-Alpes) y el Comité de los vinos AURA recompensará a los jóvenes sommeliers de la región, bajo el patrocinio de Laurent Derhé y Arnaud Chambost, MOF sommeliers, y el apadrinamiento de Philippe Faure Brac, Mejor Sommelier del mundo (Río 1992) y Mejor Obrero de Francia Honoris Causa.

SIRHA 2019 - WINE BAR (CONCEPTO 3D)

cuisines en scène
By Sirha

Hall 2

Este escaparate viviente del mundo de la restauración y de los oficios de boca acoge numerosos concursos: **Trofeo Battle Masse, Trofeo del Mejor Jefe de Comedor, Festival de la creatividad Gastronómica** por la revista El Chef, **selección regional del Mejor Aprendíz charcutero-Catering, Gargantua** por Restau'Co que pone a los cocineros comunitarios en el centro de atención.

Nuevo: con motivo de los 20 años del MOF Fromagers, el Concurso Nacional de los Queseros se convierte en la **Copa de Francia de los Queseros** y un nuevo **concurso de queseros-cocineros** ve la luz. El UFAURA (Unión Quesera Auvergne-Rhône-Alpes) desea reunir a todos los MOF queseros para la ocasión.

SIRHA 2017 - BATTLE TROPHÉE MASSE

Sirha 2017 - CONCURSO NACIONAL DE LOS QUESEROS

SIRHA 2017 - GARGANTUA POR RESTAU'CO

SIRHA 2017 - MEJORES APRENDICES CHARCUTEROS-CATERING

tendances pain

By Sirha

Hall 2

Este espacio dedicado a los oficios de la panadería presenta las innovaciones técnicas, los nuevos ingredientes y los últimos avances de este sector en constantes mutaciones gracias a las mesas redondas de expertos y a los concursos : la 14ª edición de la **Copa de Francia de Panadería** y el **48° concurso de los Mejores Jóvenes Panaderos Internacionales**.

SIRHA 2017 - TENDENCIAS PAN

maison de la pâtisserie et glacerie

By Sirha

Hall 4

Esta escena dedicada exclusivamente a las profesiones de la pastelería y de la heladería se inspira de las últimas tendencias en desarrollo. Unos concursos únicos - Co-organizados con la Maison de la Pâtisserie du Rône - permiten a los visitantes descubrir a los jóvenes talentos del mañana : El **13° Campeonato Europeo del Azucar** y el 9° **Campeonato Europeo de los postres helados** (sobre el tema de la polinización sostenible y urbana), así como el 4° **Campeonato de Francia de las Artes Golosas**, en homenaje a Paul Bocuse.

SIRHA 2017 - CAMPEONATO EUROPEO DE LAS ARTES DULCES

café show

By Sirha

NOUVEAU **Hall 7**

Los amantes del café son, cada vez, más numerosos pero también más exigentes. Para seducirlos, un profesional debe hoy conocer los crudos, los regionales, saber dominar la torrefacción. los diferentes modos de extracción, el ajuste de las máquinas y los parámetros hidrométricos, y Café Show está ahí para ellos! Esta escena dedicada al café, animada por SCA Francia (Speciality Coffee Association), acoge a los mayores concursos nacionales del sector.

Nuevo : Por primera vez en el Sirha, 5 concursos faros serán reunidos : **Championnats de France de Barista, Latte Art, Coffee in Good Spirits, Brewers Cup et Cup Tasting** (degustación a ciegas).

SIRHA 2017 - LATTE ART

¿ Y EN LYON ?

Con el Sirha en Lyon, es toda una ciudad que late al ritmo de la gastronomía del mundo y una gran familia que disfruta reencontrándose.

LA CENA DE LOS GRANDES CHEFS DEL MUNDO

Ya no contamos las estrellas...
Con motivo del Sirha, la Cena de los Grandes Chefs reúne el martes 29 de enero por la noche, en el corazón de Lyon, a los mayores chefs con estrella del mundo.
Una prestigiosa cena entre pares organizada en el Ayuntamiento de Lyon y a la cual participan las

Le Dîner des Grands Chefs

BIG

Big - la Bienal Internacional del Gusto se reúne en enero, bajo una forma nueva que movilizará a los restauradores de Lyon y a los seguidores de Gastronomía.
El lunes 28 de enero Les Halles Paul-Bocuse estarán abiertas para la noche Festiv'Halles y darán la bienvenida a los expositores y a los socios del Sirha, así como a los golosos lyoneses.

GRAN FESTIVAL HALLES EN LOS PASILLOS DELYON PAUL BOCUSE

EL SIRHA EN CIFRAS

Unos polos expertos organizarán unas visitas y acogidas temáticas de la feria con unos socios dedicados:

Club CHIC, Nutrimarketing, Isara y Restau'Co entre otros.

Encuentren los detalles en www.sirha.com en octubre.

LA DIVISIÓN FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS

Dirigida por Marie-Odile Fondeur, la División Food Service tiene una fuerte experiencia en la organización de eventos para todo tipo de restauración: unos salones de alta calidad que reúnen una oferta de lo más variada para los profesionales, concursos internacionales de gastronomía y de pastelería, así como festivales culinarios que movilizan a los amantes de la cocina en varias ciudades del mundo.

El más emblemático de estos eventos es el Sirha - referencia profesional en el ámbito de la restauración y de la hostelería - y los prestigiosos concursos Bocuse d'Or y Copa del Mundo de la Pastelería.

Las finales de estas competiciones se llevan a cabo cada dos años, durante el Sirha en Lyon.

LOS PRÓXIMOS EVENTOS DE LA DIVISIÓN FOOD SERVICE DE GL EVENTS EXHIBITIONS

SALONES

Sirha Istanbul
29 noviembre-1er diciembre 2018

Sirha Lyon
26-30 enero 2019

Europain
11-14 enero 2020

Sirha Budapest
11-13 febrero 2020

Sirha Green
Junio 2020

CONCURSOS

Copa del Mundo de la Pastelería
27-28 enero 2019

Bocuse d'Or
29-30 enero 2019

FESTIVALES

Omnivore Istanbul
29 noviembre-1er diciembre 2018

Omnivore Paris
10-12 marzo 2019

Mundial de la Cerveza Paris
Junio 2019

FICHA TÉCNICA

A PROPÓSITO DEL SIRHA

Le Sirha (Feria Internacional de la Restauración, de la Hostelería y de la Alimentación) reúne a los profesionales de la restauración fuera del hogar y presenta todas las novedades y las tendencias del Food Service Mundial.

Organizado en Lyon Eurexpo todos los meses de enero de los años impares acoge, desde hace más de 30 años, los concursos internacionales de la gastronomía : el Bocuse d'Or y la Copa del Mundo de la Pastelería.

Hoy, Sirha se exporta internacionalmente.

La próxima edición del Sirha Lyon se llevará a cabo del 26 al 30 de enero de 2019 en Eurexpo, Lyon (Francia).

LAS FECHAS: 26 al 30 enero 2019

HORARIOS: de 9h00 a 18h00

LUGAR: **Eurexpo -** Entrada Visitantes
Boulevard des Droits de l'Homme –
69500 Bron, France
Coordenadas GPS :
Latitud: 45.743527 /
Longitud: 4.971918

FERIA RESERVADA A LOS PROFESIONALES

CONTACTOS DE PRENSA

AGENCIA 14 SEPTEMBRE

Thomas Frébourg
Isabelle Crémoux Mirgalet
Mathilde Tabone

sirha@14septembre.com
T. +33 4 78 69 30 95
M. +33 7 72 77 40 20

Toda la actualidad de Sirha en la Rueda de Prensa:
www.pressroom.sirhanetwork.com

#sirha **sirha.com**

Sirha

LA CITA MUNDIAL
DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOSTELERÍA

sirha.com

#sirha