SIRHA, 106 entreprises de Nouvelle-Aquitaine au rendez-vous

jeudi 17 janvier 2019, par lpe

Le salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (SIRHA) va se tenir à Lyon du 26 au 30 janvier. 106 entreprises de Nouvelle-Aquitaine vont y participer. Un pavillon de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine y regroupera également 40 adhérents du secteur.

Food Tech : une startup de la région au village des startup by Crédit Agricole

C'est à l'espace nouvelles technologies (Hall 6) que vous pourrez retrouver SO KOMBUCHA (47) qui présentera sa boisson à base de thé bio, 100% artisanale et made in France. Naturellement pétillante et aromatisée, So Kombucha se décline en six parfums.

Des talents régionaux en première ligne

- Pour le **Bocuse d'Or**, le jeune Louis de Vicari originaire de Nay (64) et étudiant au Bachelor Ferrandi à Bordeaux (33) est le commis du candidat français Mathieu Otto pour la finale de cette compétition de prestige. Après des mois de préparation, ils devront affronter au cours d'une épreuve de 5h30, 24 équipes venues des 5 continents pour remporter la célèbre statuette dorée du concours créé par Paul Bocuse.

- **Coupe de France de la Boulangerie** : 2 équipes représenteront la région pour cette 14e édition. La première sera composée de Gael Grondin, Etienne Peridy et Jean-Noël Sans tandis que la seconde regroupera Jean-Baptiste Grange, Gaëtan Mespoulet et Nicolas Gruel. Compétition à suivre sur la page Facebook dédiée.

- **International Catering Cup** : Philippe Brizet et Laurent Pizano, tous deux professeurs à l'In'Say, l'Institut des Saveurs de Bordeaux (33) devront affronter les 11 autres équipes en lice pour le titre de Meilleur Traiteur du Monde 2019. Le chef de l'Hôtel du Palais à Biarritz (64), Jean-Marie Gautier, sera quant à lui membre du jury de cette 6e édition du concours.

- **Coupe de France des Fromagers** : Sabrina Glenaud de l'établissement Tout un fromage à Saintes (17) affrontera 15 autres candidats au titre de cette 11e édition.

- **European Butcher Competition** : Anne-Sophie Conjat Bach de la Maison Robert Bach (17) fera partie du jury du concours.

À propos du Sirha : le Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation rassemble les professionnels de la restauration hors foyer et présente toutes les nouveautés et 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. Aujourd'hui, Sirha est exporté à l'international.

Les chiffres clés 2017 :
• 207 930 professionnels (+10% vs 2015) dont 29 778 internationaux (+17% vs 2015)
• 25 469 chefs (+29% vs 2015)
• 2984 exposants et marques dans 11 secteurs d'offres produits, équipements et services.

Toutes les informations : www.sirha.com

Un rappel : le magazine le Petit économiste de l'hiver a développé un dossier sur l'alimentation à découvrir en suivant ce lien