



© Diph Photography

SIRHA 2019 : une fois encore exceptionnel !

SALON Après cinq jours intenses de rencontres, d'échanges et de nouveautés, le Sirha 2019 a fermé ses portes le 30 janvier dernier. GL events, l'organisateur, a une nouvelle fois montré son professionnalisme et son savoir-faire en matière d'organisation d'événements.

Encore un record de battu avec des chiffres qui parlent d'eux-mêmes : 225 031 professionnels, soit +8,22 % par rapport à l'édition 2017, s'étaient donnés rendez-vous à Lyon du 26 au 30 janvier dernier. Parmi eux, 30 581 visiteurs internationaux. Un chiffre qui a ravi les nombreux exposants français qui

exportent dans le monde entier et qui attendaient beaucoup de la promotion internationale entreprise par l'organisateur. Lors de son discours de clôture, **Olivier Ginon**, PDG de GL events, n'était pas fier d'annoncer que cette croissance de visiteurs équivalait à « 33 rames de TGV » ! Encore plus grand avec les 10 000 m² supplémentaires du

nouveau Hall 7, le Sirha a une fois de plus tenu ses promesses : une fréquentation record, 3 770 exposants de grande qualité, un potentiel business hors normes et aussi bien sûr de réelles innovations, des animations réussies et beaucoup d'émotions et de sincérité au tournant des allées qui drainaient la curiosité et les attentes de la grande famille du foodservice.



© DR



© Diph Photography

UNE CUISINE IDÉALE ?

Comment concevoir la cuisine idéale ? Pour répondre à cette question de la Rpf Cuisine Pro, Nelly Rioux avait convié trois invités sur le plateau de Sirha TV le mardi 29 janvier. Autour d'elle étaient ainsi réunis le chef doublement étoilé Christophe Hay, du restaurant « La Maison d'à côté » à Montlivault (41) entre Blois et Chambord, Gilles Castel du bureau d'études G.SIR et Philippe Houpert, directeur commercial d'Enodis. Chacun de ces spécialistes s'accordent à dire que la cuisine idéale est celle qui est tout à la fois fonctionnelle, respectueuse de l'environnement, du personnel tout en sachant faire oublier au quotidien les nombreuses contraintes réglementaires auxquelles elle doit répondre (hygiène, sécurité, écoconception, PMR...). Ceci passe par une étude approfondie des besoins en amont de la conception. Ce qui interfèrent sur le choix des équipements en matière d'efficacité énergétique, de dégagement de chaleur et d'ergonomie mais aussi d'entretien. Si l'espace réduit des cuisines peut être une réelle contrainte pour concevoir la cuisine idéale, les constructeurs comme Enodis prouvent qu'ils savent de leur côté proposer des matériels très compacts mais aussi esthétiques pour répondre à la tendance des cuisines ouvertes. Les points de vue et conseils de ces personnalités sont à retrouver en vidéo sur notre site www.lacuisinepro.fr



© La Rpf Cuisine Pro

La vitrine des plus grands concours internationaux

Bien entendu le Sirha n'aurait pas le même prestige – quoi que... - s'il n'y avait pas ses nombreux concours qui marquent son ADN. Au total, le salon en a accueilli 24 qui étaient répartis aux quatre coins – si l'on peut dire – du parc des expositions. Parmi eux, les trois grands internationaux, ont fait rêver plus d'un visiteur. L'ICC (International Catering Cup) est le seul à avoir couronné une équipe française après une intense compétition. Ce concours, fondé par Joel Mauvigney, le dynamique président de la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs), lui-même MOF, a été une nouvelle fois le théâtre de l'excellence. Chaque équipe a révélé sa créativité, sa technique et sa maîtrise du métier de traiteur. L'équipe de France, représentée par Philippe Brizet et Larent Pizano a remporté le Trophée d'Or et le titre de Meilleur Traiteur du Monde ainsi que la jolie somme de 8 000 €. Singapour a pris la seconde place tandis que le Luxembourg finissait 3°. Du côté de la Coupe du Monde de pâtisserie qui célébrait son 30^e anniversaire, la

surprise a été de taille avec la victoire de la Malaisie – une équipe composée de Wei Loon Tan, Otto Tay et Ming Ai Loi - qui s'est imposée face à 20 autres nations au terme de 10 heures d'épreuves. Pour Gabriel Paillason, son président fondateur, la récompense était largement méritée avec des créations à couper le souffle et une dégustation absolument parfaite. Le Japon et l'Italie finissent respectivement à la 2^e et 3^e place. Enfin, point d'orgue du salon, le Bocuse d'Or a quant à lui rendu hommage à son créateur Paul Bocuse, avec un thème plateau (carré de veau 5 côtes à rôtir) qui a mis au défi les compétences techniques des candidats. Plus de 2 000 supporters en liesse ont aussi acclamé les magnifiques chartreuses de légumes aux coquillages, hommage à Joël Robuchon. Plusieurs millions de fans dans le monde et jusqu'en Chine ont également suivi le spectacle en direct sur internet et les réseaux sociaux. Au terme d'une cérémonie de remise des prix émouvante, où la foule a applaudi durant de longues minutes ces créateurs d'exception, c'est un triplé nordique qui est monté



sur le podium. Le Danemark a remporté le « Graal » tandis que la Suède et la Norvège complétaient le palmarès avec l'argent et le bronze. Grosse déception en revanche du côté de la Team France et du candidat Mathieu Otto coaché par le chef Romuald Fassenet, qui a terminé 6^e, mais qui est néanmoins repartie avec le Prix Spécial de l'Assiette.

Coup de chapeau à l'organisation

Difficile de ne pas parler de l'accueil exceptionnel que la ville de Lyon réserve à ceux qui font le déplacement pour participer à cet événement. A peine arrivé à la gare ou à l'aéroport, les visiteurs du Sirha sont accueillis par des équipes rodées et professionnelles. Les transports en commun assurent au mieux leurs transferts vers le Parc des

expositions d'Eurexpo avec même parfois des accueils café lorsqu'il faut attendre un bus... Il est loin le temps où se rendre au Sirha était un véritable parcours du combattant. Hors les murs, les restaurants lyonnais affichent des menus Spécial Sirha ou Spécial Bocuse d'or et les équipes de Only Lyon aux tenues « éclairées » la nuit renseignent les voyageurs perdus à la sortie du salon. Un coup de chapeau particulier à l'application que l'on pouvait télécharger sur son téléphone et que les organisateurs ont amélioré pour aider les visiteurs à se déplacer dans l'enceinte d'Eurexpo. Dotée d'un système GPS, elle a permis cette année de faire gagner un temps précieux à ceux qui avaient des rendez-vous ou qui étaient pressés. Seule la connexion WiFi reste à améliorer et ce n'est pas faute de le répéter



© Diph Photography

depuis plusieurs éditions. Difficile de twitter ou d'instagrammer dans ces conditions ! Enfin, une autre initiative remarquable du salon mérite d'être saluée. Le nouveau dispositif de recyclage des biodéchets en partenariat avec l'association Are-macs qui a pu récolter 3 tonnes de

matières durant la tenue de l'événement. Une action qui vient compléter celle de la Banque alimentaire lyonnaise et qui annonce, déjà, l'arrivée du 14 au 16 juin 2020, de la 2^e édition de Sirha Green en attendant 2021 où le Sirha prendra place du 23 au 27 janvier ! ● N. RIOUX