

Sirha 2009 et ses événements, une bouffée d'énergie et d'enthousiasme

2098 exposants dont 382 internationaux, 6000 chefs de 120 pays, 141380 visiteurs soit une évolution de +6,3% de visiteurs totaux, 15 700 visiteurs internationaux soit une progression de 12%, plus de 600 innovations présentées dont 150 en avant-première mondiale. Des chiffres qui confirment le leadership du Sirha sur le marché de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Le Sirha 2009 fut une scène exceptionnelle d'innovation, d'inspirations, de rencontres, de savoir-faire, de convivialité... et de business.

Sirha, salon leader mondial au concept unique

Produits, matériels, arts de la table, hôtellerie, restauration, métiers de bouche, boulangerie-pâtisserie... Plus que jamais en 2009, le Sirha aura proposé une offre inégalée aux chefs, acheteurs, grossistes, décideurs de toutes les restaurations et de toute l'hôtellerie venus du monde entier pour puiser l'inspiration et mettre la main, avant tout le monde, sur la nouveauté qui sera le must de ces prochaines années.

Technologiques, astucieuses, avant-gardistes, impertinentes, toutes les tendances sont au Sirha. Sur les stands ou sur les espaces dédiés, dans tous les secteurs, ce sont plus de 1200 démonstrations chaque jour !

Sirha, source d'inspirations

A travers ses multiples événements, le Sirha fait la tendance de la restauration mondiale.

Scène unique d'expériences et d'inspirations, le **Food Studio by Sirha** a offert à ses partenaires l'opportunité de sortir leurs derniers concepts et innovations de leurs laboratoires de recherche et de les dévoiler sous les yeux étonnés et très intéressés des professionnels.

Les **Grands Prix de l'Innovation du Sirha** ont couronné 10 sociétés présentant des produits, matériels, équipements et services particulièrement novateurs, sans oublier les Prix Spéciaux Nutrition, Développement Durable et International.

Précurseur en matière de réflexion sur la nutrition, le Sirha a fait le point sur le sujet dans son **3^e Colloque Nutrition Restauration Plaisir** où professionnels, chefs et experts reconnus ont apporté leur vision et approches concrètes à des visiteurs professionnels captivés.

Les chefs de **Lyon Food Trends** et du **Festival de la Créativité Gastronomique**, organisés en partenariat avec le magazine *Le Chef*, ont rivalisé de créativité et de savoir-faire.

Au Sirha, véritable show de produits et de matériels, espaces tendances et espaces concours ont fait la preuve du dynamisme de l'activité. Les professionnels de la boulangerie-pâtisserie ont pu profiter d'une offre exhaustive concentrée sur 13 000 m² d'exposition : produits pour les boulangers, confiseurs, glacières et pâtisseries, matériels, accessoires et équipements pour les fournils et les laboratoires, conception et agencement de magasins, décors, emballages et consommables...

Les différents concours organisés dans ce secteur (9^e Coupe de France de la Boulangerie, 7^e Championnat Européen du sucre tiré - Trophée Déco Relief et 3^e Open de France de Desserts se sont déroulés avec succès) en couronnant de nombreux talents nationaux présents.

Sirha, scène d'exception pour des concours, références mondiales

Le Sirha est une scène exceptionnelle où se révèlent face à un public en liesse les meilleurs talents et goûts du monde entier. En faisant appel à leur créativité et à leur patrimoine gastronomique national, les candidats préfigurent les tendances mondiales de demain. Les sélections continentales pour le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie ont permis d'élargir le nombre de pays participants. Plus que jamais, la finale à Lyon représente une véritable consécration après les sélections nationales et continentales. Le niveau des compétitions n'a donc jamais été aussi élevé et les équipes sont de plus en plus difficiles à départager.

Concours de cuisine le plus prisé de la planète, le **Bocuse d'Or** a mobilisé 51 pays dans le monde entier à travers ses différentes éditions (Bocuse d'Or Asie, Copa Maya et Bocuse d'Or Europe). Geir Skeie, représentant **la Norvège a remporté le Bocuse d'Or 2009**. Jonas Lungren, candidat suédois, le Bocuse d'Argent et le français Philippe Mille, le Bocuse de Bronze.

La **Coupe du Monde de la Pâtisserie** créée par Gabriel Paillason s'est imposée comme la référence mondiale de la profession. A l'occasion de son 20^e anniversaire, elle a enregistré son record de participation avec 22 nations. **La 11^e édition du concours a révélé une pâtisserie jeune, pétillante, pleine de créativité, remportée par la France**, représentée par Jérôme de Oliveira, Jérôme Langillier et Marc Rivière. La deuxième place revient à l'équipe italienne constituée de Giancarlo Cortinovis, Alessandro Dalmasso et Domenica Longo et la 3^e place à la Belgique avec Alain Vandermissen, François Galtier et Raphaël Giot.

L'**International Caseus Award** connaît en 2009, une progression majeure. Sa troisième édition a vu s'affronter douze nations. Avec Cédric Lenoir et Audrey Milliard, **la France remporte la première place**. A la seconde place, le Japon, avec Miyuki Murase et Yuko Inoue. Le Royaume Uni, avec Michael Thompson et Srdja Mastilovic, se classe à la troisième place.

Filière majeure au Sirha, le pain est reconnu pour ses qualités nutritionnelles. Il fait partie intégrante de la culture de nombreux pays, pour sa seconde édition, le **Mondial du Pain « Goût et Nutrition »** a réuni 11 équipes venues du monde entier. **La France a remporté le trophée**, avec l'équipe constituée du boulanger Olivier Gatille et de son commis Jérôme Poulet.

Un festival de chefs du monde entier

Les Chefs sont chez eux au Sirha. De tous les coins de la planète, 6000 d'entre eux ont fait le déplacement pour découvrir les innovations du salon et participer aux concours. Certains, comme **Pierre Hermé**, pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et **Daniel Boulud**, pour le Bocuse d'Or, étaient Présidents d'honneur.

D'autres saisissent l'opportunité du Sirha pour échanger entre confrères sur le thème de la transmission au cœur des enjeux de la candidature de la gastronomie française à l'Unesco ou comme ce débat très étoilé abordant « La crise et la restauration » qui a réuni autour de Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic, Yannick Alleno, Thomas Keller, René Redzepi et Bruno Ménard.

Sirha 2009, un salon en progression sur tous les tableaux

Exposants, visiteurs, journalistes, surface... L'édition 2009 du Sirha affiche une progression tout azimut. **2098 exposants dont 382 internationaux** étaient présents en progression de +5,7 par rapport à 2007 sur une surface elle aussi en progression de +2,5 % (vs 2007).

141380 visiteurs soit une évolution de +6,3% de visiteurs totaux, 15 700 visiteurs internationaux soit une progression de 12%.

La part des exposants directs internationaux affiche une **hausse de 20 %** (vs 2007) avec la présence de **14 pavillons internationaux (5 en 2007)**.

Nouveau en 2009 : la **web TV Sirha** a fait vivre en direct pendant cinq jours les événements du Sirha à 35 500 professionnels de 106 pays de tous les continents. Pas moins de 590 000 vidéos ont été vues sur cette période.

Toujours plus de services associés

La **Lyon Welcome Attitude** mise en place par la Ville de Lyon et tous les acteurs du tourisme d'affaires à Lyon a permis la prise en charge des visiteurs depuis les gares et aéroports jusqu'au salon. Les transports en commun ont aidé à acheminer les professionnels de façon plus fluide.

Du 1^{er} au 28 janvier, le nombre de visites aux **sites web Sirha, Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie** a littéralement explosé :

www.sirha.com : +25 % de connexions en janvier vs 2007, +40 % pendant la durée du salon

173 670 visites de 143 pays, 2 380 000 pages vues.

www.bocusedor.com : +53 % de connexions en janvier vs 2007, +97 % sur les deux jours du concours. 38 540 visites de 105 pays

www.cmpatisserie.com : +74 % de connexions en janvier vs 2007, +21 % sur les deux jours du concours. 27 720 connexions de 94 pays

Exclusif, 11 000 m² supplémentaires en 2011 : Au fil des années, le Sirha a su s'imposer comme la scène d'exception pour les grandes compétitions culinaires internationales. Tant et si bien, que la fréquentation toujours en hausse du salon rendait le lieu un peu plus exigu à chaque édition. Lors de sa prochaine édition en 2011, le Sirha pourra compter sur un nouveau hall de 11 000 m², baptisé Hall Paul Bocuse.

Dernière minute! Pendant son déroulement, le Sirha a été **certifié ISO 9001** pour « sa conception, son organisation et sa réalisation » ainsi que pour les engagements qu'il a pris auprès de ses exposants.

Les prochains rendez-vous...

Les concours connaissent un succès grandissant qui s'exporte désormais dans le monde entier. Ainsi, pour la deuxième fois, le **Bocuse d'Or Asie** sera organisé en Chine dans le cadre du Gourmet World Shanghai, organisé par l'équipe du Sirha, en mars 2010. Quant à la prochaine édition du **Bocuse d'Or Europe**, c'est lors du Gourmet World Geneva, en Suisse, qu'elle se tiendra les 30 juin et 1^{er} juillet 2010. Auparavant, c'est en France, à Paris Porte de Versailles, que le salon des solutions de la restauration, **Sirest Ideas**, du 15 au 17 février 2010, sélectionnera le candidat français lors du Concours National de Cuisine Artistique.

Le Sirha fait la tendance de la restauration mondiale !

**Revivez les moments forts sur la web TV Sirha
et retrouvez plus d'information sur www.sirha.com**

Plus d'information sur les concours :

**www.bocusedor.com / www.cmpatisserie.com /
www.mondialdupain.com / www.caseus-award.com**

**Télécharger directement les images de l'édition 2009 sur
<http://joomeo.com/sirha> -
(nom d'utilisateur : sirha - mot de passe : photos)**

Service de presse Paris - AB3C
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/GL events
Florent Suplisson
00 33 (0)4.72.22.33.42
florent.suplisson@sepelcom.com