

SIRHA+ FOOD



+ METRO, MAIN PARTNER DU BOCUSE D'OR 2023

POUR LA GRANDE FINALE 2023 DU BOCUSE D'OR, METRO EST HEUREUX D'ANNONCER LA RECONDUCTION DE SON PARTENARIAT AVEC LE CONCOURS.

METRO France est partenaire et fournisseur de produits frais des plus grandes compétitions de gastronomie depuis de nombreuses années et, depuis 17 ans, de la plus emblématique d'entre elles : le Bocuse d'Or.

Pour la Grande Finale 2023, METRO renforce son partenariat avec le soutien de METRO Monde, basé en Allemagne.

« Nous sommes heureux et fiers de METRO France pour son engagement continu sur la Finale du Bocuse d'Or en tant que Main Partner. Cela est un signe fort du partenariat de longue date entre METRO et le concours gastronomique le plus reconnu au monde. Les compétences culinaires et gastronomiques de METRO jouent un rôle important dans la préparation des équipes, constate Rafael Gasset, Chef des Opérations chez METRO AG ».

En tant qu'acteur engagé en faveur de la gastronomie, METRO a pour ambition d'aider les candidats à relever le défi de la compétition en leur mettant à disposition des produits de qualité, emblématiques des terroirs et de la gastronomie.

A travers ce partenariat, METRO valorise la transmission d'un savoir et de valeurs humaines indissociable de nos métiers.

centre de l'inspiration des plus belles réussites de la gastronomie, et nous sommes fiers avec nos producteurs partenaires de pouvoir soutenir le Bocuse d'Or depuis 2005, témoigne Pascal Peltier, Directeur Général de METRO France. »

« Nous sommes toujours très enthousiastes d'évoluer avec le soutien de METRO, que nous remercions pour son engagement fidèle, renforcé par le soutien du siège en Allemagne. A chaque étape du concours, c'est une sélection pointue de produits que METRO propose aux candidats, leur permettant ainsi d'arriver au niveau d'excellence exigé par le Bocuse d'Or, exprime Florent Suplisson, Directeur des Evénements Gastronomiques de Sirha Food ».

Le Bocuse d'Or est le concours de cuisine le plus prestigieux du monde, mettant en lumière les chefs les plus talentueux de la scène gastronomique actuelle et à venir. Désormais intégré à l'écosystème Sirha Food, la compétition est en évolution constante pour veiller aux respects des nouvelles techniques, des changements sociétaux majeurs, des tendances de demain ainsi que des aspirations des consommateurs.

La prochaine Grande Finale du Bocuse d'Or se tiendra les 22 et 23 janvier 2023, pendant Sirha Lyon (France).

A PROPOS DE SIRHA FOOD

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food.

Nouvelle marque et média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels ainsi qu'au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements, dont Sirha Lyon et Sirha Européen, Sirha Omnivore, Smahrt Toulouse et Egast Strasbourg, ainsi que le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.

A PROPOS DE METRO

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels.

Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

www.metro.fr / www.metroaq.de