

L'édition 2025 du SIRHA a été un véritable succès, marqué par un partenariat dynamique et enrichissant entre le Campus de Groisy, GL events et ENODIS. Ce partenariat a permis à 24 jeunes talents prometteurs du Campus de participer au prestigieux concours du Bocuse d'Or, offrant ainsi une plateforme inestimable pour mettre en avant leur créativité et leur savoir-faire culinaire.



Dans le cadre de cet événement, nos équipes de serveurs et de barmans ont eu l'honneur d'animer le stand impressionnant d'ENODIS, situé au cœur du hall 6, juste en face de l'espace partenaire et de l'entrée des concours internationaux. Ce lieu stratégique a constitué un point névralgique du salon, attirant de nombreux professionnels de l'industrie. Nos étudiants ont eu l'opportunité de servir une clientèle variée, leur permettant de se confronter à des professionnels qu'ils n'ont pas l'habitude de rencontrer, tout en développant leurs compétences en service et en communication.



En outre, des commis de cuisine et de pâtisserie ont été déployés pour réaliser des démonstrations culinaires captivantes sur le stand d'ENODIS, en collaboration avec Gault G Millau. Ces démonstrations ont mis en avant les talents des jeunes chefs en herbe, tout en leur offrant l'occasion d'apprendre aux côtés de chefs renommés. Ils ont également participé à des ateliers sur la place des Lumières et chez nos partenaires de Jospier, où ils ont pu se familiariser avec l'art de la cuisine à la flamme, une technique emblématique qui met en valeur les saveurs authentiques des ingrédients.

Ce projet ambitieux a non seulement renforcé la réputation du Campus de Groisy en tant qu'institution de formation d'excellence, mais il a également offert aux apprentis une expérience unique et mémorable. En se confrontant aux meilleurs chefs du monde et en participant à des événements de premier plan, nos étudiants ont pu développer leurs compétences, gagner en confiance et se préparer à une carrière prometteuse dans le secteur de la gastronomie.



“
Au nom de Sirha Food et de toute l'équipe du Bocuse d'Or, nous souhaitons vous exprimer notre sincère gratitude pour votre engagement exceptionnel et le professionnalisme dont vous avez fait preuve tout au long de cette aventure. Votre dévouement, votre passion et votre expertise ont été essentiels pour garantir la réussite de cet événement prestigieux.
Nous tenons également à saluer le travail remarquable des étudiants, dont le sérieux et l'implication ont été un véritable témoignage de leur formation de haut niveau. Vous avez su encadrer et guider ces jeunes talents avec rigueur et bienveillance, contribuant ainsi à maintenir l'excellence et l'esprit d'équipe qui font la force du Bocuse d'Or.
Florent SUPLISSON fi **Juliette BERTRAND** Directeur des Événements Gastronomiques et Cheffe de Projet Événementiel



“Il a produit un travail fantastique, très focus, super propre (...) nous sommes très fier d'avoir travaillé avec lui, il nous a fait un super boulot”
Julien ROYER (coach SINGAPOUR)

“(...)he did an amazing job very methodical, very clean very organised and very mature for a young 17 old cook ”
Ken O'CONNELL (coach NEW ZEALAND)



Cette aventure, je l'ai vécue comme une chance. Participer à cette compétition ne se reproduira peut-être plus dans ma vie. J'ai ressenti beaucoup de stress et de pression, mais le moment le plus marquant a été de recevoir les remerciements de l'équipe sur le podium et de voir toutes ces larmes de joie couler, signe de leur fierté après ces deux années de travail.

Sam NUSSBAUMER, commis pour l'équipe de **FRANCE** au Bocuse d'Or



”