



LES CHEFS ET ACTEURS DE LA RESTAURATION ONT RENDEZ-VOUS SUR SIAL PARIS !

Le SIAL (Salon International de l'Alimentation) qui se tiendra à Paris Nord Villepinte du 15 au 19 octobre 2022, accueillera 5 jours durant environ 300 000 visiteurs. Parmi eux, des **chefs et acteurs de la restauration en quête d'inspiration, à la recherche des dernières innovations du secteur ou encore désireux de mieux comprendre les attentes des consommateurs et enjeux de la filière alimentaire.**

Autant de besoins auxquels SIAL s'attache à répondre au travers d'une **programmation riche qui affiche des temps forts et espaces d'animation dédiés aux professionnels de la restauration :**

des milliers d'exposants et de produits présentés, un parcours thématique « Restauration hors foyer et traiteur » dédié, un espace « SIAL La Cuisine » véritable terrain de jeu des chefs, etc.

en permaculture et en biodynamie de plus de 5 hectares, qui permet de fournir 70% des fruits et légumes consommés dans ses cuisines.

Un parrain engagé

Mauro COLAGRECO, parrain de SIAL Paris 2022

Il y a des rencontres évidentes, celle entre le Chef Mauro Colagreco et le SIAL en est une. Le salon, dont la thématique 2022 est « Own the change », mobilise à chaque édition l'ensemble des acteurs de l'agroalimentaire mondial afin de soutenir les changements qui feront l'alimentation de demain et impulser un mouvement collectif en faveur de ces transformations.

Chef de file d'une cuisine sans frontière, Mauro Colagreco propose une cuisine empreinte de naturalité (sa cuisine se cale sur le rythme lunaire), à la limite de la philosophie. Convaincu qu'il est nécessaire aujourd'hui de changer les façons de consommer et de s'alimenter, le Chef s'est lui-même engagé depuis de nombreuses années dans la voie de la transformation alimentaire au sein de ses différents établissements. À l'image de l'économie circulaire, le Chef a développé le concept de gastronomie circulaire.

Depuis 2009, dans son restaurant Le Mirazur, élu meilleur restaurant du monde en 2019 par *The World 50 Best Restaurant*, le Chef et ses équipes ont créé un jardin



Il y'a une envie de ma part de me battre pour que les hommes et les femmes de cette planète soient bien nourris. C'est important pour notre santé mais aussi pour celle de notre Terre. J'ai l'habitude de dire que chaque fois que l'on décide ce que l'on va manger, on décide du monde dans lequel on veut vivre demain. C'est pourquoi la thématique "Own the change" me parle. Le monde lui a déjà changé, à nous de le rattraper !

Mauro Colagreco

Un espace d'animation dédié

SIAL LA CUISINE

SIAL La Cuisine (Hall 5B) met à l'honneur les métiers de la restauration au travers d'une programmation d'une grande qualité : une véritable source d'inspiration pour les chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques, à vivre pour les visiteurs du salon.

SIAL LE RESTAURANT

Un restaurant gastronomique éphémère avec une carte signée par des toques étoilées en collaboration avec de jeunes chefs prometteurs.

Découvrez [ici](#) les portraits des chefs qui signeront la carte de SIAL Le Restaurant

ANIMATIONS & DÉMONSTRATIONS

Rendez-vous pour 5 jours de show culinaires de haute voltige ! Une programmation de 12 démonstrations réalisées par des chefs de talent dont les réalisations font écho aux enjeux de l'alimentation et aux thématiques abordées au sein de SIAL Talks.

Consultez [ici](#) le programme des démonstrations culinaires



19 chefs



150 couverts
pour SIAL Restaurant



PROGRAMME SIAL LE RESTAURANT

Dimanche 16 octobre
Irwin Durand (*Le Chiberta**)

Lundi 17 octobre
Baptiste Renouard (*Ochre**)
&
Pierre Lambert (*L'Expérience*)

Mardi 18 octobre
Rebecca Lockwood (*Agapé*)
&
Julien Marseault (*Partage*)

Mercredi 19 octobre
Arnaud Viel (*La Renaissance**)
&
Romain Gicquel (*La Ferme de Voisins*)



LES CHEFS AU RENDEZ-VOUS



MAURO COLAGRECO,
*Mirazur***,*
30 Avenue Aristide Briand, 06500 Menton

Chef de file d'une cuisine sans frontière, Mauro Colagreco propose une cuisine empreinte de naturalité. Sensible aux enjeux environnementaux, il œuvre en faveur d'une restauration plus responsable au sein de son établissement Le Mirazur récompensé par 3 étoiles Michelin, 18/20 au Gault & Millau et élu Meilleur restaurant du monde en 2019. Chef engagé, il est convaincu que les chefs et les restaurants ont un rôle primordial à jouer en faveur du bien manger, c'est pourquoi il a accepté avec joie d'être le parrain de SIAL Paris 2022.



MEHDI ABDELHAKIM
Démonstration

Tombé amoureux de la gastronomie grâce à une émission télévisée, Mehdi Abdelhakim commence son apprentissage à Oran, en intégrant des restaurants gastronomiques. Producteur de foie gras de luxe et organisateur de dîners prestigieux, il continue son parcours dans la gastronomie.



CLÉMENT BIDARD,
Le Saint Lazare,
Le bourg, 01400 L'Abergement-Clémenciat
Démonstration

Clément Bidard a travaillé dans des palais, avant de vouloir reprendre le restaurant familial, étoilé pendant 10 ans, au sein duquel il propose des plats inspirés et de saison. Il est également membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe.



NICOLAS BRENELIÈRE,
Paradis Latin,
28 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris
Démonstration

Nicolas Brenelière a beaucoup appris dans le monde de la gastronomie grâce à ses nombreuses expériences à l'étranger et aux grands chefs qu'il a côtoyé tout au long de son parcours. Il propose désormais sa cuisine d'inspiration internationale dans un restaurant parisien.



IRWIN DURAND,
Le Chiberta,*
3 Rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Le restaurant

Irwin Durand décroche la 1^{re} étoile au Guide Michelin et devient Jeune Talent Gault & Millau en 2017. Puis, il entre au restaurant Guy Savoy où il y retrouve ses valeurs comme le respect des terroirs ou la conviction que le goût doit toujours primer dans un plat.



BÉATRICE FABIGNON
Démonstration

Fondatrice du TROPHY TABLE ART, 1^{er} concours itinérant d'excellence des Arts de la Table, du Service et de la Gastronomie des Outremer et des Caraïbes, Béatrice Fabignon est une cheffe spécialisée en gastronomie créole, en France et à l'international.



PHILIPPE GENELETTI
Démonstration

Gourmandise, modernité et envie de s'amuser sont la signature du chef Philippe Geneletti. Plus jeune étoilé en 2009, il est maintenant chef consultant dans le monde et chef exécutif de Luxury Hôtel Management.



ROMAIN GICQUEL,
La Ferme de Voisins,
4 rue de Port Royal, 78960 Voisins-le-bretonneux
Le restaurant Démonstration

Romain Gicquel baigne depuis très jeune dans la gastronomie. Après avoir fait sa formation dans des établissements de renom, il décide d'intégrer un établissement de réputation gastronomique et d'y devenir patron à 24 ans.



FRÉDÉRIC JAUNAUT
Démonstration

Frédéric, qui a exercé des fonctions tant à l'international que dans de grandes maisons françaises, obtient en 2021 le titre de Meilleur Ouvrier de France Primeur. Il s'illustre également en tant que spécialiste de la sculpture végétale. Grand passionné de fruits et légumes, il est à l'initiative d'une académie qui leur est dédiée.

**MEHDI KEBBOUL****Démonstration**

Mehdi KebbouL commence sa carrière dans un étoilé, puis, intègre l'équipe du restaurant de l'Hôtel Le Bristol à Paris. Par la suite, il participe à la saison 3 de Top Chef et décide d'ouvrir son premier restaurant à Paris : Le Savarin.

**NICOLAS POPESCU,***Doïna,**149 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris***Démonstration**

Nicolas est un jeune chef d'origine roumaine et chef du restaurant Doïna à Paris. Récompensé au Villeroy & Boch Culinary Worldcup, il est également membre de l'association Euro-toques.

**PIERRE LAMBERT,***L'Expérience,**215 Boulevard Saint-Denis, 92400 Courbevoie***Le restaurant**

Pierre Lambert est un chef autodidacte aux multiples expériences au sein d'établissements parisiens, il décide d'ouvrir son premier restaurant remarqué par le guide Michelin à Levallois-Perret puis à Courbevoie. Il devient également président de l'International Club des Toques Blanches.

**BAPTISTE RENOUEAU,***Ochre***56 Rue du Gué, 92500 Rueil-Malmaison***Le restaurant**

Baptiste Renouard estime que derrière chaque plat, il doit y avoir une histoire, un clin d'œil à une expérience vécue, un souvenir, une rencontre ou une musique envoiante ancrée sur un jour de voyage.

**REBECCA LOCKWOOD,***Agapé,**51 Rue Jouffroy d'Abbans, 75017 Paris***Le restaurant**

Rebecca Lockwood s'est formée grâce à ses nombreuses opportunités et combine le journalisme et la gastronomie. Elle prend les commandes des cuisines de l'Agapé à Paris. Elle entend délivrer une cuisine gourmande privilégiant le zéro déchet, les circuits courts et la saisonnalité.

**ERIC TICANA,***Goma,**15 rue d'Ariane - 77700 Chessy***Démonstration**

Eric Ticana, chef sushi depuis 2004 et membre de la prestigieuse association « Les Toques Françaises » depuis 2014, met son savoir-faire au service du goût et de la créativité. Aujourd'hui, Eric Ticana est le chef de Goma Restaurant.

**JULIEN MARSEAU,***Partage,**16 Rue Saint-Yves, 29290 Saint-Renan***Le restaurant**

Une fois diplômé, Julien Marseault s'est formé auprès de chefs étoilés. Cet amateur de produits développe sa propre cuisine mêlée d'influences bretonnes et méditerranéennes.

**JÉRÔME TRAYSSAC****Démonstration**

Le Chef Jérôme Trayssac a été formé au Canada et officie dans les cuisines de la Résidence de l'Ambassadeur du Canada à Paris depuis 25 ans. Sa cuisine est inspirée des saveurs et produits canadiens.

**DINA NIKOLAOU,***Evi Evane,**10 Rue Guisarde, 75006 Paris***Démonstration**

Dina Nikolaou choisit Paris pour ses études qu'elle abandonnera pour sa passion : la cuisine et la gastronomie. Elle ouvre avec sa sœur le Evi Evane, où elles s'attachent à donner une touche fraîche et moderne à tous les plats grecs qu'elles préparent.

**ARNAUD VIEL, *La Renaissance******Le restaurant**

Originaire de Normandie, son souhait était de devenir cuisinier. En octobre 1998, il acquit avec son épouse La Renaissance, établissement emblématique de la ville d'Argentan, qui décroche une étoile Michelin en 2016.

Un concentré d'innovations

SIAL INNOVATION

Les Grands Prix SIAL Innovation récompensent à chaque édition les meilleures nouveautés qui seront présentées sur le salon, avec plus de 1800 dossiers de candidature déposés cette année.

Zoom sur une sélection d'innovations en compétition dans la catégorie RHD et le grand gagnant 2022 !



UHHMAMI

récompensé par le
GRAND PRIX SIAL INNOVATION
CATÉGORIE RHD

Assaisonnement biologique umami riche en goût.
Vegan. Clean label.

Marque et fabricant : Uhhmami, UHHMAMI
Pays : Danemark

Date de lancement : Octobre 2022



IO'Dés

ZALG (France)
Sélectionné pour l'offre de produit à base d'algues facile d'utilisation, (dés surgelés à poêler) permettant une incorporation facile aux recettes et l'apport de nouvelles saveurs.

À base de macro-algues bretonnes riche en iode, fibres et minéraux.



OMELETTE SOLEIL

OVOTEAM (France)
Omelette surgelée pour burger. Sélectionné pour l'originalité de la forme qui permet de proposer une alternative végétarienne au burger.



CRISTAUX DE TOMATE

TERRA DEL TUONO (Italie) Sélectionné pour la proposition d'assaisonnement à base de produits cristallisés (tomate, cèpes, pesto, citron, vinaigre balsamique..)



SAUCES MUU

MUU (Finlande)
Sélectionné pour l'offre multiple de sauces toutes prêtes de spécialités en version vegan. À base de fèves fermentées. Facile à digérer.

Et pour aller plus loin, retrouvez [ici](#) les nouveautés des exposants mises en ligne sur le catalogue digital SIAL Paris 2022 pour la catégorie « Produits traiteur et restauration »

SIAL Paris, décodage de tendances

SIAL INSIGHTS

SIAL Insights est un laboratoire de recherches, un observatoire des comportements des consommateurs et des tendances de la filière, construit autour de 3 études internationales menées par Kantar (attentes consommateurs), ProteinesXTC (innovation alimentaire) et The NPD Group (restauration hors domicile) qui donnent des clés pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain. Les résultats de cette édition 2022 s'articulent autour de 4 grandes thématiques/ tendances qui consolident durablement les attentes consommateurs, les innovations et la consommation hors domicile : la santé, l'éthique, le plaisir et le digital.



Le Cahier SIAL Insights est consultable [ici](#)

Ne manquez plus rien de l'actualité SIAL Paris 2022 !



À PROPOS DE SIAL PARIS

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec plus de 7 000 exposants et 400 000 produits présentés.

Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de douze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi et Mumbai, SIAL America à Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 15 au 19 octobre 2022 à Paris Nord Villepinte.

www.sialparis.fr

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.