



Octobre 2026

IRCA Group et ses marques Ravifruit, Domori, Cesarin et Dobla célèbrent l'art de la simplicité au Sirha Lyon 2027

Du 21 au 25 janvier 2027 à Eurexpo Lyon, IRCA Group mettra à l'honneur Ravifruit, Domori, Cesarin et Dobla, ses quatre marques premium réunies sous l'appellation *The Signature Collection*. Au programme : des nouveautés produits, des démonstrations et des échanges avec des chefs internationaux. Les professionnels pourront notamment découvrir les applications de deux méthodes de travail : Signature Fruit par Ravifruit et Signature Chocolate par Domori, conçues pour révéler les saveurs des ingrédients tout en simplifiant les préparations. Dobla disposera également d'un second espace au Village des Partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Méthodes Signature :
des ingrédients d'exception, des saveurs authentiques, des créations simplifiées.

Pour accompagner les professionnels, les chef.fe.s des marques *The Signature Collection* ont développé deux méthodes complémentaires : **Signature Fruit** par Ravifruit et **Signature Chocolate** par Domori.



Leur objectif : proposer aux pâtissiers, chocolatiers et glaciers des solutions pour simplifier leur travail au quotidien.

Pour ce faire, leur philosophie s'appuie sur trois grands piliers :

- **Préserver la pureté des ingrédients** et révéler la véritable expression aromatique des fruits et des cacaos.
- Utiliser **moins d'ingrédients**, moins d'étapes, donc moins de risques d'erreur.
- Apporter **simplicité et rapidité**, et libérer le temps des professionnels pour le consacrer à leur créativité.



En s'appuyant sur les propriétés des ingrédients et leurs interactions, les méthodes Signature proposent de repenser l'équilibre des recettes et les gestes techniques pour préserver l'intensité aromatique et simplifier les préparations.

Avec Signature Fruit, par exemple, un même confit plein fruit sert de base à la réalisation d'un crémeux, d'une mousse, d'une crème montée fruitée ou d'un glaçage, ce qui permet de rationaliser la production et de réduire le nombre de pesées.

Dans un contexte de hausse des coûts et de difficultés de recrutement, les professionnels disposent ainsi de davantage de temps pour exprimer leur créativité et personnaliser leurs réalisations, sans compromis sur l'authenticité des saveurs.

Les applications des deux méthodes seront présentées sur le stand.



Des chefs pour illustrer les possibilités en création

Tout au long du salon, les chefs des marques *The Signature Collection* et des chefs invités internationaux partageront leurs savoir-faire lors de démonstrations en pâtisserie, chocolaterie, boulangerie et glacerie.

Parmi les chefs invités :

- **Philippe Rigollot**, fondateur de la pâtisserie éponyme à Annecy, champion du monde de pâtisserie 2005 et Meilleur Ouvrier de France pâtissier 2007 ;
- **Benoît Couvrand**, chef pâtissier de La Pâtisserie Cyril Lignac ;
- **Justine Berger**, chocolatière et pâtissière, fondatrice de la pâtisserie Crapule ;
- **Joël Defives**, Meilleur Ouvrier de France boulanger 2004 et fondateur de la boulangerie Baptiste à Paris ;
- **Mathieu Blandin**, champion du monde de pâtisserie 2013.



Les chefs ambassadeurs des marques du groupe participeront également aux démonstrations : **Christophe Niel**, chef pâtissier (ambassadeur Ravifruit) ; **Davide Malizia**, chef pâtissier, membre de Relais Desserts et fondateur d'Aromacademy, à Rome (ambassadeur IRCA Group) ; et **Yuri Cestari**, chocolatier-pâtissier et membre de l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (ambassadeur Domori).

Avec leurs approches respectives de la création, ils mettent en œuvre les produits et les méthodes Signature.

Gianluca Franzoni, fondateur et président de Domori, sera également présent pour partager la philosophie de la marque et son approche du cacao fin et du chocolat.

Dobla au Village des Partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie



Dobla sera également présente au Village des Partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, dans le hall 6.

Créée par des chefs, pour des chefs, Dobla célèbre depuis toujours le pouvoir créatif des décors en chocolat, transformant chaque finition en une nouvelle occasion de créer une véritable signature artistique.

À l'occasion du Sirha Lyon 2027, la marque dévoilera un concept exclusif, dont l'expérience restera secrète jusqu'à l'événement.

Fidèle à sa mission de faire naître l'émotion grâce à ses décors, Dobla invitera les visiteurs à découvrir une célébration de l'imagination, du savoir-faire et de la créativité chocolatée.

Retrouvez *The Signature Collection* au Sirha Lyon 2027

Du 21 au 25 janvier 2027 – Eurexpo Lyon

Ravifruit, Domori, Cesarin et Dobla

Sur le stand d'IRCA Group, aux côtés d'IRCA

Hall 2.1 – Stand J38

Dobla : Village des Partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

Hall 6 – Stand H145

À propos d'IRCA Group

Fondé en Italie en 1919, IRCA Group produit des ingrédients pour la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie et la glacerie. Le groupe compte 19 sites de production, plus de 2 200 collaborateurs et un portefeuille de plus de 7 000 produits. Il accompagne des clients dans plus de 100 pays, des artisans aux entreprises de restauration et aux industriels de l'agroalimentaire.

Son offre s'appuie sur six marques : IRCA, Joygelato, Dobla, Cesarin, Ravifruit et Domori Professional. Elle associe expertise des ingrédients et solutions pratiques pour accompagner la création et la production des professionnels.

www.ircagroup.com

@ircagroup_france – @ravifruit