



SIRHA 2021 DÉVOILE UNE PROGRAMMATION SOUS LE SIGNE DE LA RELANCE, DE L'ÉCONOMIE RESPONSABLE ET DE LA CRÉATIVITÉ

La 20^{ème} édition de Sirha Lyon, du 23 au 27 septembre prochain, tire les leçons de la crise sanitaire et de son impact sur le secteur du Food Service. Sirha Lyon a adapté sa programmation en conséquence et propose des temps forts pour inspirer, partager les bonnes pratiques et répondre aux attentes des professionnels d'un secteur en pleine mutation.

Coup de projecteur sur quelques rendez-vous clés.

LA RELANCE POST-COVID ET L'ÉCO-RESPONSABILITÉ AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS

La crise sanitaire, au-delà de ses conséquences économiques sur les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, a accéléré leur transformation avec l'émergence ou la consolidation de tendances de fond : croissance des circuits courts et consommation de produits bio, développement de process plus éco-responsables, essor de la livraison et vente à emporter... Sirha Lyon est le premier grand rendez-vous qui permet aux exposants et visiteurs de se retrouver pour créer des opportunités de business. Il a également pour ambition d'aider les professionnels à repenser leurs offres et s'adapter aux attentes des consommateurs :

• **Sirha Green Agora présente 7 masterclass portées par des chefs sensibles au sourcing de produits locaux et de saison, tels que Morgane Raimbaud, Cyril Attrazic ou encore Maxime Dubois, en binôme avec des producteurs** : création de recettes autour de produits originaux (chevreau, grenouille, noisette, bière, foin, escargot et carpe)
Sirha Masters / Jeudi 23 septembre 2021

• **3 tables rondes consacrées aux métiers de la salle autour de la thématique « Restaurant, ce qui a et ce qui va changer : pour les équipes, pour les clients, mon offre »**. L'association SERVICE A LA FRANCAISE questionne avec ses invités les 100 000 emplois à former, recruter, re-motiver. Elle aborde la RSE, les nouveaux codes de service, la diversification de l'offre...
Sirha Masters / Samedi 25 septembre 2021

• **Le World Burger Contest** met en avant la provenance et la qualité des produits choisis avec un enjeu fort : réduire le gaspillage alimentaire.
Sirha Masters / Vendredi 24 septembre 2021

• **Une série de tables rondes à destination des professionnels de la boulangerie-pâtisserie** aborde notamment la réutilisation des produits invendus, les enseignements de la crise COVID-19 et le bilan du label Boulanger de France

Tendances Pain / Du jeudi 23 septembre au lundi 27 septembre 2021

• Le Concours de l'écailler d'or & Golden Fish avec une thématique d'actualité : **comment réaliser des plateaux à emporter** afin d'inviter à consommer les produits directement chez soi
Sirha Métiers de Bouche / Lundi 27 septembre 2021

AUDACE ET DISRUPTION EN FIL ROUGE DE CETTE ÉDITION

Sirha Lyon a pour vocation d'inspirer les professionnels et de proposer des expériences inspirantes aux visiteurs, en valorisant la créativité des professionnels. Parmi celles qu'ils pourront découvrir en septembre :

• **Chef Revolution(s) : une exposition inédite et immersive** à l'entrée du salon retraçant 100 ans d'émancipation de la cuisine à travers 7 grands panneaux associant objets rares, photos documentaires, chronologie dynamique...

Sirha Hub / Espace des Lumières

• **Les Sirha Innovation Awards** mettent en lumière les innovations présentées par les exposants et décernent 12 prix dans les catégories **produits/boissons/ingrédients pour la restauration ; matériel/équipement/technologies et services** ; et éco-responsabilité Sirha Innovations

• **Deux concepts de restaurants construits autour de l'interprétation du végétal et des produits de la forêt** en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse :

- Le gastronomique : Sirha Cuisine « Sylvestre »
- Le bistro-nomique : Sirha Cuisine « Refuge »

• **Le Championnat Européen du Sucre d'Art** réunit 12 candidats autour du thème « La mode au masculin » pour réaliser des créations artistiques en sucre tiré Sirha Maison de la Pâtisserie et de la Glacerie / Du samedi 25 septembre au lundi 27 septembre 2021

• Pour valoriser le patrimoine fromager français, une « **Pizza aux 1 000 fromages** » avec un Guinness des Records à la clé ! Sirha Métiers de Bouche / Samedi 25 septembre 2021

• **Le concours Révélations récompense le plus libre et le plus inspirant des jeunes architectes et designers** Espace Sirha Design

