

Six marques d'excellence réunissent leurs savoir-faire au Sirha Lyon 2027

Elle & Vire Professionnel, Lescure, Corman, Salsus, Weiss et St Môret : une même exigence au service des professionnels

Sirha Lyon 2027 — Du 21 au 25 janvier 2027
Hall 6 — Stand 6H119

Pour la première fois, Elle & Vire Professionnel, Lescure, Corman, Salsus, Weiss et St Môret seront réunis sur un stand commun au Sirha Lyon 2027. Sur cet espace, Savencia Foodservice Premium France met en lumière la complémentarité de ses marques et l'étendue de son offre ainsi que ses produits pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.



Vue prévisionnelle du stand
Visuel non contractuel



Une offre étendue, une exigence commune de qualité

Crèmes, beurres et fromages, bouillons, fonds et sauces, chocolats et pralinés : les six marques proposent une large palette de produits pour accompagner les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie dans leurs créations salées comme sucrées.

Toutes partagent une même exigence en matière de sourcing, de qualité des matières premières et de respect du goût. Chacune contribue, avec son identité propre, son savoir-faire et sa démarche de sélection, à répondre aux attentes, aux contraintes et aux besoins des professionnels.

Un espace de découverte et de partage avec les chefs

Sur le Sirha Lyon, le stand s'organisera autour de cinq espaces dédiés : gastronomie française, boulangerie artisanale, boulangerie moderne, chocolats et sauces. Elle & Vire clôturera l'anniversaire des ses 80 ans avec les chefs la Maison de l'Excellence Savencia qui feront l'illustration des usages des produits et leurs associations, sur le comptoir central.

Les visiteurs pourront également rencontrer Benoît Castel, Jeffrey Cagnes, Mickaël Martinez et Thomas Subrin pour Lescure, ainsi que Maëlig Georgelin pour Corman, sur les espaces dédiés à ces marques. Ces rendez-vous permettront de découvrir leurs univers et leurs façons de travailler les produits, à travers des échanges et des dégustations en leur présence.

Cuisine, boulangerie, pâtisserie : les présentations et dégustations rythmeront la journée en couvrant l'ensemble des moments de consommation, du petit-déjeuner au goûter en passant par le déjeuner et le snacking sucré ou salé. Ces réalisations et les échanges apporteront des inspirations concrètes et gourmandes aux visiteurs.

Un engagement fort aux côtés des chefs et des talents de demain

À l'image de la Maison de l'Excellence, Savencia a toujours eu à cœur d'être au plus près des exigences des chefs. Il en va de même pour l'ensemble de ses marques qui s'engagent au quotidien pour soutenir la transmission et accompagner les talents de demain lors de concours prestigieux, nationaux et internationaux : Elle & Vire Professionnel est partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or, et Lescure, partenaire de la Coupe de France de la Boulangerie et du concours Best of Mondial du Pain, qui se tiendront au Sirha Lyon.

À propos de Savencia Foodservice France

Savencia Foodservice France commercialise une large gamme de produits à destination des professionnels des métiers de bouche : crèmes, beurres, fromages, desserts, aides culinaires et chocolats.

Elle & Vire Professionnel®, Lescure, Corman ou encore Tartare, Salsus, Weiss et St Môret : Savencia Foodservice France possède un portefeuille de marques premium alliant plaisir, régularité et performance. Les marques de la société apportent un soutien de premier ordre aux professionnels de la Restauration Commerciale, de la Restauration Sociale et de la Boulangerie-Pâtisserie en proposant des produits et services adaptés à l'ensemble de leurs besoins avec l'assurance du meilleur résultat.