

Si cet email ne s'affiche pas correctement, cliquez sur [ce lien](#)

Focus n°1

SIRH+ EUROPAIN 2024 RISING STARS



Sirha Européen, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), célèbre le savoir-faire français et la French Bakery qui inspirent un secteur en pleine mutation dans le monde entier. Zoom sur quatre profils ambitieux et témoins de l'ingéniosité qui anime l'ensemble de la filière.



LA VIE™

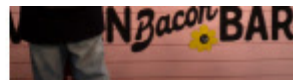
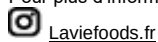
« CRÉER LE SNACKING DE DEMAIN »

Fondée en 2021 par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, La Vie™ est une start up à l'origine d'une recette brevetée à base de plantes qui reproduit le goût, l'aspect et la texture de la poitrine du porc. Elle propose une gamme de **trois recettes végétales**, des lardons, du bacon et, depuis peu, du jambon végétal, **des alternatives plus saines et plus respectueuses de l'environnement que la viande animale**. La marque, qui souhaite se déployer rapidement et à grande échelle collabore déjà avec de grandes enseignes et est notamment en partenariat avec Burger King, Boulangerie Ange ou encore Pizza Cosy pour créer la première pizza au jambon végétal. Ces enseignes ont fait le pari de travailler avec les produits végétaux La Vie™ pour pouvoir proposer à leurs clients des déclinaisons de leurs iconiques en version végétarienne ! Enfin le jambon beurre végétarien et la pizza reine végétarienne sont possibles grâce à La Vie™ !

La start up La Vie™ est à retrouver au pôle Restauration Snacking (au Stand G.75).



Pour plus d'informations : laviefoods.com



BIBAZ

« L'ALTERNATIVE AUX EMBALLAGES JETABLES »

Bibaz a créé une solution de réemploi pour remplacer les emballages jetables et à usage unique dans la restauration à emporter, avec un système de consigne. Les boîtes Bibaz sont innovantes, réutilisables et déclinables en plusieurs formats pour transporter des pizzas, des hamburgers ou des pâtisseries. Ce produit accompagne les professionnels de la vente à emporter - et ceux qui développent la restauration boulangère - dans les objectifs fixés par la loi Agec et permet de produire moins de déchets.

Bibaz présente sa solution au sein du pôle start up de Sirha Européen (au Stand S.9), espace dédié aux jeunes entreprises qui font la différence sur le marché de la boulangerie-pâtisserie et du snacking.

Pour plus d'informations : bibaz.fr



bibaz.fr



[Bibaz](https://www.facebook.com/Bibaz)



[Vincent Musset](https://www.linkedin.com/company/bibaz)



RAIMONDO ESPOSITO

« VALORISER L'ART DE LA PÂTISSERIE ITALIENNE »

Étoile montante de la pâtisserie, fasciné par la précision et doté d'un véritable esprit créatif, **Raimondo Esposito représente l'Italie aux côtés de son coéquipier Vincenzo Daloiso, lors de la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie - c'est la première fois que l'Italie participera à la célèbre sélection continentale - pendant Sirha Européen.** Ces dix dernières années, l'équipe nationale italienne est toujours montée sur le podium (hormis en 2017) et s'est hissée trois fois à la tête du classement. Chef habitué des concours et multimédaillé, Raimondo Esposito défendra son savoir-faire pour faire briller son pays et qualifier l'Italie pour la Grande Finale.

Rendez-vous les 21 et 22 janvier sur la Scène Sucré de Sirha Européen pour assister à la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et découvrir les équipes qualifiées pour la Grande Finale de janvier 2025.



[Espositoraimondo](https://www.instagram.com/Espositoraimondo)

3



4



TERRE ET BLÉ

« UN ENGAGEMENT PROFOND POUR LE PAIN VIVANT »

Né en 2014 de la volonté d'Henri de Pazzis de rendre au blé sa place nourricière et son rôle de produit sain pour les consommateurs, Terre et Blé cultive d'anciennes variétés méridionales dont le grain est moulu quotidiennement sur meules de pierre et permet de façonner un pain produit sur une base de levain spontané et cuit au feu de bois.

Terre et Blé est nommé dans la catégorie "Expérience" de Futur(e)s Food pour sa deuxième édition, la première initiative en France créée l'année dernière par Service Compris, Sirha Food et Transgourmet qui récompense les food-entrepreneurs qui bousculent les codes et font bouger les lignes de la restauration et l'alimentation.

Les 5 lauréats des catégories "Agriculture", "Reconversion", "Expérience", "Innovation" et "Solidaire" seront récompensés pendant Sirha Européen le mardi 23 janvier à 18h sur la scène du Sirha Food Forum. Un « Prix du Public » sera également décerné.

Pour plus d'informations : terreetble.com



[terreetble](https://terreetble.com)



[Terre et blé](https://terreetble.com)

LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : CLIQUEZ ICI

À propos de Sirha Européen

Sirha Européen, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25^{ème} édition du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 pour célébrer le savoir-faire, la technique et le patrimoine boulanger du monde entier. Avec plus de 300 exposants et marques, dont 15% d'internationaux, Sirha Européen propose un œil éclairé sur l'ensemble de la filière, son héritage, mais aussi son évolution. Sirha Européen a rejoint l'écosystème Sirha Food, prenant appui notamment sur Sirha Lyon et la puissance de réseau autour de la boulangerie, pâtisserie comme de la restauration hors domicile.