

SIRHA+ FOOD

SIRHA FOOD AU SAUDI FEAST FOOD FESTIVAL POUR LE LANCEMENT DE SIRHA ARABIA

À l'occasion du lancement de Sirha Arabia, Sirha Food organise 3 masterclasses pendant la troisième édition du Saudi Feast Food Festival, le 29 novembre 2023 à Riyad. Intervenant suite à l'annonce de la création de Sirha Arabia - dont la première édition aura lieu du 1^{er} au 3 octobre 2024 à Riyad - elles ont pour but de valoriser les métiers de pâtissier, boulanger et chef cuisinier et confirment la volonté de Sirha Food d'accompagner les transformations du pays sur les marchés du Food Service et de l'Hospitalité.

Trois masterclasses signées Sirha Food, pour un moment de partage entre cuisine locale et cuisine occidentale

Organisé par le Ministère de la Culture et la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, le Saudi Feast Food Festival met à l'honneur la richesse de la cuisine saoudienne, aussi bien traditionnelle que moderne. **Sirha Food**, qui a annoncé le lancement de Sirha Arabia, nouveau rendez-vous phare de la restauration et de l'hospitalité au Moyen-Orient, **vient intégrer la programmation du Saudi Feast Food Festival et renforcer son ambition de créer des passerelles entre les cultures culinaires du monde entier.**

Comme un avant-goût de Sirha Arabia, le Saudi Feast Food Festival accueillera trois personnalités de la gastronomie française afin d'offrir, en avant-première, un moment de partage unique aux visiteurs à travers des masterclasses de 45 minutes signées Sirha Food.

Mercredi 29 novembre à 17h, Jean-François Bandet, boulanger co-fondateur de Bo&Mie qui vient d'ouvrir une nouvelle boutique en Arabie Saoudite, anime une masterclass pour révéler les secrets de la viennoiserie française. **À 18h**, Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021, présente une recette de crème de saumon fumé, mousse légère de betterave au vinaigre de Xérès, et caviar osciètre. Enfin, **à 20h**, Fabrice Dannel, responsable des départements de Pâtisserie et de Boulangerie du Cordon Bleu à Paris prend le relai pour une masterclass sur la thématique du nougat, confiserie typique du bassin méditerranéen.

Une première édition de Sirha Arabia en octobre 2024

Annoncé il y a quelques jours, **Sirha Arabia se tiendra du 1^{er} au 3 octobre 2024 à Riyad, en Arabie Saoudite.** Ce nouveau rendez-vous, en partenariat avec la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, s'inscrit dans la stratégie de développement de Sirha Food et sa volonté forte d'accompagner le développement du Food Service et de l'hospitalité à travers le monde, comme un catalyseur d'innovation à l'international.

Après avoir ouvert ses portes à la gastronomie saoudienne au travers d'un pavillon dédié de 300m² lors de la dernière édition de Sirha Lyon, **Sirha Food souhaite étendre son influence internationale**, et notamment au Moyen-Orient, une région culinaire en évolution constante et avec un fort potentiel culturel et commercial.

Cette première édition de Sirha Arabia réunira plus de 300 exposants et proposera 3 espaces dédiés aux professionnels : **le Sirha Food Forum**, pour des talks et discussions, la scène **Sirha Food Masters** offrant des moments de partage entre les cuisines locales et occidentales, et **l'espace Newcomers**, mettant en avant les dernières innovations sur le marché du Middle East.