

SIRH+ LYON 2023 RISING STARS



Sirha Lyon, rendez-vous global du Food Service mondial, met en lumière les profils disruptifs de l'industrie de la restauration, de l'alimentation et de l'hospitalité. Zoom sur quatre portraits ambitieux, témoins de l'ingéniosité d'un secteur en pleine transition.

+ LA FABULEUSE CANTINE

« UNE CUISINE RAISONNÉE, SOCIALE ET ZÉRO DÉCHET »

Véritables lieux de vie, les établissements de La Fabuleuse Cantine offrent une expérience de restauration unique. Ces lieux incontournables **luttent contre le gaspillage alimentaire en rachetant des invendus bio issus de l'agriculture raisonnée qu'ils transforment en cuisine créative** pour leur redonner une valeur sociale. Actuellement implantées entre Rhône et Loire, les 4 cantines accueillent tout au long de l'année une programmation sociale et culturelle comme des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

L'établissement est nommé dans la catégorie "Solidaire" de Futur(e)s Food, la première initiative en France qui récompense les food-entrepreneurs qui bousculent les codes et font bouger les lignes de l'alimentation.

Les 5 lauréats des catégories "Agriculture", "Reconversion", "Expérience", "Innovation" et "Solidaire" seront récompensés en janvier 2023 pendant Sirha Lyon.

Pour plus d'informations : lafabuleusecantine.fr

[fabcantine.ste](https://www.instagram.com/fabcantine)

[La Fabuleuse Cantine](https://www.linkedin.com/company/la-fabuleuse-cantine)

[La Fabuleuse Cantine](https://www.facebook.com/la-fabuleuse-cantine)



LA FABULEUSE CANTINE

2



+ CANADIAN LOBSTER OIL

« UNE INNOVATION ALIMENTAIRE 100% CANADIENNE »

Produit innovant élaboré à Montréal, l'**huile de homard** accompagne aussi bien des plats chauds que des plats froids. Avec ses notes de homard grillé, de noisette et de sirop d'érable, cette huile d'exception est uniquement composée de matières premières canadiennes. À la fois haut de gamme et financièrement abordable, la Canadian Lobster Oil est **éco-responsable et bonne pour la santé**. Vinaigrette, risotto, soupe de fruits de mer, elle vient sublimer les plats les plus simples comme les plus élaborés.

La Canadian Lobster Oil a été imaginée par le chef de renommée internationale **Jérôme Ferrer** (chef exécutif du restaurant *Europea* et *Grand Chef Relais & Châteaux*). Il sera présent sur le **pavillon canadien** à Sirha Lyon pour présenter cette huile innovante et originale.

Pour plus d'informations : canadianlobsteroil.com

+ KRITESH HALKORY

« MISE À L'HONNEUR DE LA GASTRONOMIE MAURICIENNE »

Après avoir travaillé à l'*InterContinental Resort* à l'île Maurice en 2009, Kritesh Halkory intègre les cuisines de l'hôtel cinq étoiles *Constance Prince Maurice* en 2010 comme sous-chef puis devient chef en 2017. En 2022, pour la **première participation de l'île Maurice au Bocuse d'Or Afrique**, Kritesh Halkory marque l'histoire de la gastronomie mauricienne en montant sur la **première marche du podium de ce prestigieux concours** connu et reconnu dans le monde entier par toute la profession. Accompagné de toute son équipe, Kritesh Halkory tentera de remporter le Bocuse d'Or le 23 janvier 2023 à Sirha Lyon.

[Kritesh Halkory](https://www.linkedin.com/in/kriteshhalkory)

3



SIRH+
BOCUSE D'OR
2023 FINAL LYON, FR

4



+ ALBERT ADRIÀ

« UN PRODIGE TOUT DROIT VENU D'ESPAGNE »

Cuisinier de formation, **Albert Adrià s'intéresse à la pâtisserie** et expérimente, au fil de sa carrière, des recettes innovantes et avant-gardistes qui ont toutes fait sa singularité. En 2015, il devient le « meilleur chef pâtissier du monde ». Constamment en quête de nouveaux projets, ce chef inventif et homme d'affaires est à l'**origine de plusieurs concepts gastronomiques** comme l'ouverture d'un bar à desserts à Londres et la création d'un pop-up avec Alain Ducasse, une réussite sans précédent.

À l'occasion de la **Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** les 20 et 21 janvier prochains à Sirha Lyon, cet hyper-créatif considéré comme **l'un des meilleurs chefs espagnols de sa génération** sera l'un des juges de l'épreuve « Dessert de restaurant ».

[albert.adria.acosta](https://www.instagram.com/albert.adria.acosta)

Du 19 au 23 janvier 2023, partez à la découverte des dernières innovations du Food Service à Sirha Lyon à Eurexpo. Pour en savoir plus : [cliquez-ici](#)

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION

Suivez-nous sur :

CONTACTS MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

Matthieu Mébarki et Chloé Vernay
sirha@monet-rp.com - 04 78 37 34 64

SIRHA

SIRHA FOOD

SIRHA_LYON

sirha-lyon.com

SIRHA LYON

SIRHAFOOD

SIRHA_LYON

SIRH+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

