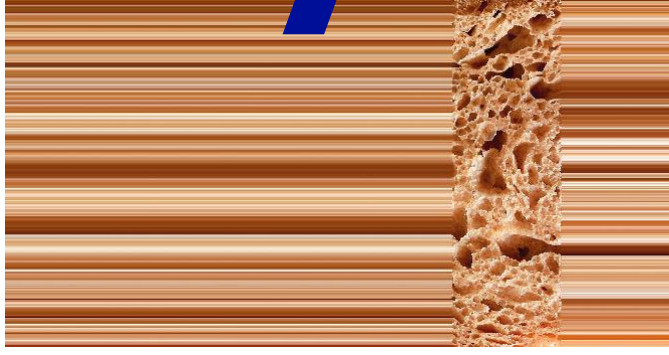


SIRHA+EUROPAIN RISING STARS



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 et du dynamisme qui animent l'ensemble de la filière.

+ MARTIN HERBELIN

« MODIFIER LA MANIÈRE DE CONSOMMER »

Entrepreneur engagé, Martin Herbelin est co-créateur du food trip - un guide culinaire invitant à découvrir Paris par sa gastronomie et ses artisans - et le co-fondateur de Demain Boulangerie.

Partant du constat que les boulangeries jettent 5 à 10% de leur production et que le gaspillage alimentaire est un fléau dans ces établissements, Martin et son associé Adrien de Dumast ont créé Demain Boulangerie, un concept basé sur la récupération des invendus de la veille dans d'autres boulangeries pour les proposer à moitié prix. Demain Boulangerie a ouvert en juin 2023 dans le 11^e arrondissement de Paris. Ce dépôt de pain vise à lutter contre la gaspillage alimentaire et collabore déjà avec plus de 20 boulangeries parisiennes. Les fondateurs ont fait le choix de travailler exclusivement avec des boulangeries qui conçoivent des pains au levain, une levure naturelle qui permet une meilleure conservation du pain.



Martin Herbelin interviendra sur le Sirha Food Forum de Sirha Européen le lundi 22 janvier lors d'une table ronde autour du prix du pain avec le boulanger Adriano Farano (Pane Vivo, Paris) et Gilles Fumey, professeur spécialisé en produits alimentaires à la Sorbonne.

[Martin Herbelin](#)

1

+ FRANCK FORTIER

« TRANSMETTRE LA PASSION ET LE SAVOIR-FAIRE BOULANGER »

Franck Fortier (candidat baguette et pain du monde) représente la France aux côtés de Fabien Nolay (candidat viennoiserie) et Xavier Sacriste (candidat pièce artistique) à la Coupe du Monde de la Boulangerie les 21 et 22 janvier pendant Sirha Européen.

Petit fils et frère de boulanger, Franck a baigné dès son jeune âge dans la farine et le levain. Après un CAP boulanger, il rentre chez les Compagnons du Devoir et s'engage dans un tour de France de 6 ans, lui permettant d'accumuler un maximum d'expérience et de se former aux produits traditionnels régionaux de différentes villes. Passionné par son métier, c'est aujourd'hui à la formation de nouveaux boulangers et à la transmission de son savoir-faire qu'il dédie son temps en animant des ateliers chez Atelier m'Alice depuis quelques années.

Il est aussi, depuis 5 ans, boulanger-conseiller à la Minoterie du château à Ernée. Compétiteur, Franck se lance un challenge et participe en équipe pour représenter la région Pays de la Loire à la Coupe de France de Boulangerie 2021, lors de Sirha Lyon, et termine vainqueur de celle-ci.

Rendez-vous les 21 et 22 janvier sur la scène Sirha Bake Contests de Sirha Européen pour assister à la Coupe du Monde de la Boulangerie. **Franck Fortier et ses deux coéquipiers Fabien Nolay et Xavier Sacriste** concourent le lundi 22 janvier, deuxième et dernier jour de la compétition.

[Franck Fortier](#)

+ MARIE LUCE GRISOLI

« IMAGINER DES PÂTISSERIES ACCESSIBLES À TOUS »

Entrepreneur engagée, Marie Luce a cofondé il y a 4 ans la pâtisserie Au Contraire avec sa mère Valérie Bessodes. Au Contraire est une pâtisserie située dans le 6^e arrondissement de Marseille qui propose des produits fabriqués avec des sucres plus sains et limités en matières grasses.

En 2019, Marie Luce qui a toujours suivi un régime alimentaire sain se lance dans une reconversion professionnelle et profite des connaissances culinaires de sa mère diplômée d'un CAP Pâtisserie, pour s'engager dans une nouvelle aventure en créant une pâtisserie plus saine et accessible aux personnes qui suivent un régime particulier.

Ensemble, elles s'entourent alors de médecins pour comprendre le fonctionnement du sucre, son utilisation, et débutent des essais de recettes. Après plusieurs mois de recherches et de création, Marie Luce et sa mère inaugurent Au Contraire Pâtisserie, la pâtisserie accessible au plus grand nombre, saine, légère et confectionnée avec moins de sucre et à base d'ingrédients naturels non raffinés. Dans leur pâtisserie, elles proposent des gâteaux traditionnels en version plus saine : elles travaillent toujours avec des produits de saison, utilisent des produits biologiques et ont bannis les sucres raffinés de leurs recettes, remplacés par le sucre de coco, le sirop d'agave ou encore le sucre de bouleau. Les pâtisseries d'Au Contraire sont 40% moins sucrées et moins caloriques que les pâtisseries classiques : elles peuvent être adaptées pour les personnes diabétiques ou encore pour ceux qui suivent un régime alimentaire strict.

Marie Luce Grisoli interviendra sur le Sirha Food Forum de Sirha Européen le dimanche 21 janvier avec Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier chez Valrhona, lors d'un point de vue croisé autour du sucre.

Pour plus d'informations : [aucontrairepatisserie.com](#)

[au.contraire.patisseries](#)

3



4

+ SEDA

« FACILITER LE QUOTIDIEN DES VENDEURS EN BOULANGERIE »

Le Groupe Seda, entreprise concevant des solutions à destination des professionnels du froid, innove avec le lancement de son nouveau meuble d'agencement Switch. Un meuble à la température régulable qui dispose d'une fonction de froid ventilé pour les produits gourmets, sandwiches et snacks froids, mais également d'une fonction de maintien au chaud pour les plats et snacks chauds. Ce meuble ingénieux est pratique et fonctionnel pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie : en plus de pouvoir présenter en vitrine des produits aux différentes températures, il permet au personnel de changer le mode de présentation de la vitrine au cours de la journée pour plus d'efficacité.

Le vendeur peut passer le meuble en mode libre-service pour gagner du temps sur d'autres tâches, puis revenir et servir à nouveau les clients en passant le meuble en vitrine de façade. Le meuble Switch de Seda a remporté un Sirha Européen Awards dans la catégorie "Matériel, Equipement, Technologies, Services pour la Boulangerie-Pâtisserie" qui récompense les équipements les plus innovants et promoteurs du secteur de la boulangerie, pâtisserie et du snacking. Cette innovation sera présentée aux côtés des 7 autres lauréats du 21 au 24 janvier dans l'espace Sirha Innovations et récompensée sur la scène du Sirha Food Forum le dimanche 21 janvier à 17h50.

Pour plus d'informations : [groupe seda.com](#)



+ JULIEN SERRI

« PRÔNER LE SAVOIR-FAIRE ITALIEN »

Vice-Champion de France de Pizza A Due 2018, Julien Serri est un passionné de gastronomie italienne et un food entrepreneur accompli.

Il a fondé il y a plus de 4 ans Magnà, un concept de street food napolitaine, dans lequel il propose des pizzas "portefeuilles" qui ont la particularité d'être pliées en quatre. Julien Serri est aujourd'hui à la tête de trois établissements Magnà dans la capitale. Le pizzaiolo met désormais son savoir-faire au service des professionnels et des particuliers en proposant des formations, des remises à niveau ou encore du coaching pour les compétitions.

Amoureux de cuisine italienne, il propose également une sélection de produits artisanaux italiens, d'équipement et de matériel rigoureusement choisis pour permettre à tous de faire de belles pizzas maison. Ayant participé à de nombreux concours, Julien a également fait partie du jury de l'émission belge La Meilleure Pizza en 2021. À travers son travail, il souhaite redonner à la pizza une image plus noble, notamment en prônant le travail de la pâte et des beaux produits.

Julien Serri fera une démonstration autour de la pizza sur la Scène Bake & Snack de Sirha Européen le mercredi 24 janvier.

Pour plus d'informations : [www.julien-serri.com](#)

[chef_julien_serri](#)



LES ACCRÉDITATIONS SONT OUVERTES.

Les demandes d'accréditations pour Sirha Européen et pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont désormais ouvertes. Vous pouvez faire votre demande d'accréditation

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^e 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.

Suivez-nous sur :

MONET



SIRHA EUROPEAN



SIRHA EUROPEAN



SIRHA EUROPEAN



SIRHA EUROPEAN



SIRHA FOOD



SIRHA FOOD



sirha-europeain.com

SIRHA+ FOOD
A WORK OF ART, CREATIVITY AND HOSPITALITY

