

SIRHA+LYON 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.

+ À CŒUR D'ARTICHAUT

« UN PROJET SOCIAL ET SOLIDAIRE ENGAGÉ POUR L'ENVIRONNEMENT »

À Cœur d'Artichaut est un projet solidaire nantais qui offre un service de livraison de repas sains, éco-responsables et adaptés aux personnes âgées. **Avant tout tourné vers l'humain**, À Cœur d'Artichaut a pour vocation d'entretenir des relations privilégiées et quotidiennes avec les aînés allant parfois jusqu'à les accompagner dans la réalisation de tâches administratives. En plus de cette démarche sociale, l'entreprise nantaise s'engage **en faveur de l'environnement** en œuvrant uniquement avec des produits en circuit court et via l'utilisation de plats en verre consignés.

L'entreprise est nominée 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 : www.acoeurdartichaut.fr

f [À cœur d'artichaut](https://www.facebook.com/acoeverdartichaut)



■ ABERYNE

« LE GOÛT DE LA TRADITION, TOURNÉ VERS LE VÉGÉTAL »

Le Foie Green® Aberyne tend à révolutionner le commerce du foie gras en proposant une **alternative haut de gamme et végétale** à ce produit traditionnel emblématique du Sud-Ouest. Après plus de 3 ans de recherche et de développement, cette solution s'impose comme le **substitut éthique** contre le gavage des oies. Le Foie Green® est fabriqué **à partir d'ingrédients 100% végétaux** comme la noix de cajou, l'huile de coco et le beurre de cacao et a l'avantage de pouvoir être poêlé sans se désagréger.

Aberyne présente ce nouveau produit au sein du Village Start Up, en partenariat avec le Crédit Agricole, espace dédié aux jeunes entreprises qui font la différence sur le marché du Food Service.

Pour plus d'informations : www.aberyne.com

f [Aberyne](https://www.facebook.com/aberyne)
@ [Foiegreen](https://www.instagram.com/foiegreen)
in [ABERYNE](https://www.linkedin.com/company/aberyne)



+ MAYADA BADR

« REPRÉSENTER LES SAVEURS ARABES DANS LE MONDE ENTIER »

Après des études de design à Paris puis à Barcelone, cette passionnée de cuisine commence à suivre des cours à l'Institut Le Cordon Bleu à Paris. Mayada Badr effectue un premier stage en pâtisserie chez Maison Ladurée, puis enchaîne avec une expérience à la Bastide de Saint Antoine, restaurant doublement étoilé au guide Michelin. **De retour en Arabie Saoudite, son pays d'origine, elle ouvre sa propre pâtisserie Pink Camel** à Jeddah en 2012 où elle associe **saveurs occidentales** et **saveurs arabes** dans ses créations.



En 2020, Mayada Badr est nommée **présidente de la Commission saoudienne des arts culinaires**, garante de la promotion de la gastronomie saoudienne dans le monde et au sein du Royaume. Elle sera présente sur le tout **nouveau pavillon Saoudien** à Sirha Lyon du 19 au 23 janvier 2023.

[Pink Camel](#)

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**](#)