

# Le Sirha, évènement mondial à Lyon, du 26 au 30 janvier 2019 : pour bien commencer l'année

Le [Sirha](#), rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie ouvre ses portes à Eurexpo, à Lyon, du 26 au 30 janvier, de 9h00 à 18h00, 5 jours pour ouvrir les papilles en grand, et les yeux aussi, et apprécier le flot de nouveautés, d'innovations, d'inventions, que chaque édition du [Sirha](#) présente au coeur du Food Service, dans un esprit de fête et de gourmandise. Avec 10 espaces d'animations, 24 concours et 3 000 exposants, cette année, le salon s'agrandit avec un hall supplémentaire de 10 000 m<sup>2</sup>.

Le [Sirha](#) a repéré 7 influences qui seront à voir, comprendre, et goûter, dans chaque espace d'animations.

Le **Sirha World Cuisine Summit** permettra de répondre à l'enjeu majeur du « bien manger ».

Le **Bocuse d'Or** exige toujours excellence et créativité au travers de ses 2 thèmes « hommage » et la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** affronte le défi d'un dessert vegan.

L'internationalisation du [Sirha](#) se traduit par une part grandissante des exposants internationaux, qui représentent désormais 27% des exposants contre 17% lors de la précédente édition, avec aussi 36 pavillons internationaux de 18 pays.

Pendant toute la durée du Salon, avec trois concepts de restaurants éphémères basés sur les 7 influences de Food Service Vision, 6e Sens invite les visiteurs du Sirha à une véritable expérience immersive.

Le Food Studio permet d'aborder en direct les grandes tendances du Sirha grâce à une programmation riche, pédagogique et inspirante. Ce sont ainsi 5 jours de

programmation continue, 30 démonstrations, 33 tables rondes, qui seront proposés aux visiteurs du Sirha, en continu durant tout le salon, de 9h00 à 18h00, Place des Lumières, à l'entrée du salon et en direct sur [sirha-tv.com](http://sirha-tv.com).

Bridor et Manger Healthy vous accueilleront sur des corners de démonstration / ateliers, conçus comme des laboratoires culinaires pour réinterpréter des influences majeures découvertes par Food Service Vision.

l'exposition Food Design fait la part belle à l'innovation et associe cuisine et design contemporain. autour de 2 modules : LES NANO JARDINS LA CARTE ET LE TERRITOIRE

Ce module présente les possibilités d'intégration du paysage comme esthétique d'un

Les Grands Prix Sirha Innovation soutenus par le CIC constituent un véritable tremplin pour les lauréats et autres participants grâce à une visibilité exceptionnelle auprès de 200 000 professionnels et cela pendant 5 jours.

Parmi les 365 projets candidats, 32 nominés ont été retenus pour le grand oral et défendre leur innovation sur plusieurs critères : facilité et coût de mise en œuvre, design du matériel ou du produit, valeur gustative et nutritive du produit, qualité, économie d'énergie et diminution des déchets.

Le Village des start-up, avec le Crédit Agricole, regroupe 30 entreprises qui innovent dans le domaine de l'agro-alimentaire.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie a été créée en 1989 par le pâtissier Gabriel Paillason et fête donc ses 30 ans. 21 équipes de trois candidats spécialistes du chocolat, du sucre et de la glace représentent 21 pays, se rencontrent lors d'épreuves imposées de 10 heures, et pour la première fois, un dessert entièrement vegan est imposé à toutes les

équipes.

Le Bocuse d'Or, à l'initiative duquel se trouve le chef Paul Bocuse, a lieu tous les deux ans depuis 1987, et la finale réunit 24 candidats de 24 pays qui s'affronteront en 5h35, qui seront jugés par des chefs émérites sur leur capacité technique, leur créativité, leur audace leur capacité d'innovation.

Enfin, la Biennale du Goût, BIG revient dans toute la ville de Lyon du 24 au 30 janvier 2019 !