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 m2.
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.

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 contempo-
rain.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 Paillasson 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 !

La Maison Maréchal au Sirha 2015 : figues au foie gras, tortillades de magret au foie gras … Goûtez et adoptez…

De la Normandie à Lyon, le **Sirha** raccourcit les distances et permet la découverte d'offres gustatives et qualitatives, créatives et colorées, ainsi que le propose la **Maison Maréchal**, venue pour montrer et faire partager ses dernières nouveautés, notamment à base de foie gras de canard, ou au contraire, ses recettes plus établies.

Les **mini-poivrons (farcis à volaille)** rouges et oranges avaient attiré notre oeil. Mme Pauline-George DEVIE, responsable export de la Maison Maréchal, nous accueillit en nous offrant de goûter à ce qui nous semblait être une curiosité, et se révéla une gourmandise addictive, aux parfums savoureux, absolument

parfaite pour de nombreuses occasions conviviales, ou festives, qu'il s'agisse d'apéritifs, ou de buffets, et de cocktails déjeunatoires ou dinatoires.

Leur taille les rend par ailleurs aisément manipulables avec une simple pique. A picorer sans aucune réserve.

Sur cette base, nous ne pûmes qu'enchaîner avec les **tortillades de magret, fumé ou séché, au foie gras**, qui pourraient être comparées à une gourmandise salée, tendre et irrésistible, et fondante en bouche. Essayer c'est adopter, et y revenir. On en prendrait même au petit déjeuner, pour les amateurs de salé.

Le dicton « jamais deux sans trois » allait se vérifier une fois de plus, quand nous abordâmes la troisième dégustation, les **figues farcies au foie gras de canard**, mélange fondant-croquant, sucré-salé, invitation à la fugue champêtre, aux gazouillis des oiseaux, aux places et ruelles des villages du Sud, à la petite musique des ruisseaux printaniers, en bref, invitation à un avant-goût du paradis. On en mangerait à chaque instant. On en rêve.

Etait aussi présentée en avant-première sur le **Sirha 2015**, la **rosace d'aiguillettes de canard…** Vous en saurez plus en contactant directement les producteurs…

La production de la Maison Maréchal, sise à Bernay, en Normandie (où se trouve son laboratoire de production), créée en 1981, et héritière d'une longue et ancestrale tradition, est surgelée, et répond aux normes et certifications les plus rigoureuses en matière agro-alimentaire.

Les foies gras des Landes qu'elle utilise dans ses compositions sont faits à façon, spécifiquement pour elle, en France, dans les Landes, sur la base d'un cahier des charges

très précis, d’après ses propres recettes.

Sa production est disponible sous deux packagings, l’un pour les épiceries fines, et le second, pour la restauration.

L’entreprise, forte d’une vingtaine de salariés, réalise un chiffre d’affaires de 2 millions d’euros, et exporte environ 15% de sa production vers les pays limitrophes de la France (Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Italie…), et aussi vers des destinations plus lointaines, comme le Japon, et d’autres pays d’Asie, où la demande pour les produits de la Maison Maréchal augmente.

La Maison Maréchal poursuit son développement à l’international et sera notamment présente au **SALON DE GOURMETS Feria Internacional de Alimentacion y Bebidas de Calidad**, à Madrid, du 13 au 16 avril 2015, Hall 6, Stand 6J06.

Si vous passez à Madrid à cette période, arrêtez-vous pour rencontrer l’équipe de la Maison Maréchal. On vous accueillera de la meilleure manière du monde, avec le sourire, et une vraie convivialité.

Contact international : Pauline-George DEVIE – Commerciale export / Export sales manager – Tel : 00 33 (0)6 46 49 09 91 – export @ maisonmarechal.com

Contact commandes France : Sandy FEREY – Sandy @ maisonmarechal.com – Tel : 00 33 (0)6 82 49 78 07

MAISON MARECHAL – Route des granges – BP 201 – 27300 Bernay – FRANCE

Site web : http://www.maisonmarechal.com

Tel : 00 33 (0)2 32 46 11 44