

Savours & Co

Edition N°249
18 Janvier 2017

Plus de 17 500 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'HEBDOMADAIRE B2B DIGITAL DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGÈRE PÂTISSERIE
SNACKING SANDWICHERIE RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR RHD RETAIL



Decollogne, farine officielle pour deux Concours au Sirha

Meunerie & Boulangerie

Créateurs de farines et partenaire des plus grands professionnels de la boulangerie, les Moulins Decollogne fourniront la farine de deux compétitions majeures disputées dans le cadre du SIRHA : la Coupe de France de la boulangerie® 2017 et le Concours international des jeunes boulangers 2017. Cette distinction vient récompenser l'engagement de toute l'équipe qui œuvre à préserver le savoir-faire historique de Decollogne, meunier depuis 1840. Le procédé d'écrasement sur meules de pierre, qui permet de décliner des farines haut de gamme au goût authentique, en est la plus belle des signatures. En parallèle, l'équipe de Decollogne donne rendez-vous aux professionnels sur son stand (4H69) pour présenter dernières innovations, à savoir la farine Bio One Pizza, spécialement conçue pour les pizzaiolos, la farine Bio One Viennoiserie, farine 100% bio et blés français pour créations de brioche, croissant et feuilletage, la farine Bio One Perle de Meule (mariage de blé et seigle biologique écrasés simultanément sur meules, ou encore la farine Bio One Germe qui contient du germe, un concentré de toutes les vitamines et minéraux de blé biologique, conçue pour des créations avec un goût de



Vandemoortele change d'identité corporate

Le Groupe Vandemoortele présentera au Sirha (Stand 4C113) sa nouvelle identité corporate. Depuis 20 ans, il est devenu leader européen sur deux catégories : les produits de boulangeries surgelés et les margarines, graisses et huiles culinaires. Vandemoortele lance ainsi sa nouvelle identité d'entreprise pour « clarifier ses engagements vis-à-vis de ses clients et fédérer nos partenaires ». Le nouveau logo symbolise le naturel et la croissance, les clés du progrès et les couleurs symbolisent la diversité du goût d'un point de vue personnel comme culturel.



Hors-Série Cahier Innovations N°2

by Savours & Co

Jeudi 19 Janvier 2017

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

ÉDITION SPÉCIALE SIRHA N°2

Une sélection des Concours à ne pas manquer en Pages 3 à 11

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE

COMMANDE EN LIGNE & RETRAIT EXPRESS

pour les Artisans et Indépendants

Votre solution globale clé en main



Votre application de commande



- ✓ E-boutique exclusive (Mobile, Tablette, Ordinateur)
- ✓ Design personnalisé
- ✓ Photos de vos produits
- ✓ Multi-paiement (CB, espèces, tickets-restaurant)
- ✓ Promotion & programme fidélité
- ✓ Interface de caisse possible

Votre outil de gestion en boutique



- ✓ Tablette sécurisée (Alerte de commande)
- ✓ Gestion des stocks automatique et manuelle
- ✓ Prévisualisation des commandes du lendemain
- ✓ Imprimante thermique (édition en temps réel de 2 tickets)
- ✓ Installation / formation / maintenance



Votre kit de communication personnalisé



- ✓ 5000 flyers à votre image
- ✓ 1 autocollant vitrine avec QR code
- ✓ 1 flamme extérieure (2,5m)
- ✓ 1 panneau à votre couleur (zone de retrait)
- ✓ Campagnes Facebook / Google & réseaux sociaux
- ✓ E-marketing (SMS, E-mail)



rapidle
Food & Collect

Contactez-nous au **02 32 26 46 91**

contact@rapidle.com | www.rapidle.com



LES CONCOURS DU SIRHA 2017

Savours & Co vous propose une sélection des principaux Concours qui vont animer le rendez-vous Lyonnais cette année.

MAISON DE LA PÂTISSERIE ET DE LA GLACERIE

MAISON
DE LA
PÂTISSERIE
ET GLACERIE

Sirha Inspirations

Au cœur du hall 4, cette scène est exclusivement dédiée aux métiers de la pâtisserie et de la glacerie. 3 concours uniques - co-organisés par l'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie & le Syndicat des Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers du Rhône - permettent aux visiteurs de découvrir les jeunes talents de demain.



OPEN DES DESSERTS GLACÉS

Sous le patronage de la C.N.G.F. et de l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace Hydrique, l'Open des Desserts Glacés a pour objectif de valoriser le métier de glacier. Le concours regroupe 6 candidats qui doivent réaliser - en 7 heures - 2 entremets pour 8 personnes, une sculpture en glace hydrique et une pièce en nougatine.

CHAMPIONNAT EUROPÉEN DU SUCRE

Le Championnat Européen du Sucre a pour objectif de mettre en avant le métier de pâtissier. Les 12 candidats ont 7 heures pour réaliser une pièce artistique en différents sucres cuits travaillés : tirés, soufflés, coulés... .

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS

Le Championnat de France des Arts Gourmands est destiné aux élèves en formation Pâtissier, Glacier et Chocolatier. Les équipes, composées de 3 candidats, ont 3 heures 30 pour réaliser une composition artistique (pâtisserie), une pièce artistique en chocolat, une composition artistique en glace hydrique sculptée et 3 desserts à l'assiette.

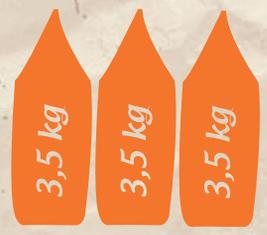
NOUVEAU

les Mixes

3,5 KG

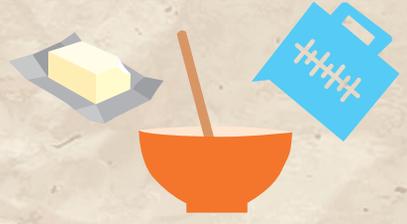
Pratiques

Stockez vos sachets 3,5 kg à température ambiante



Simple

Ajoutez de l'eau uniquement
ou
eau + beurre/huile



Créatifs

Élaborez vos propres recettes !



PRÉPARATIONS EN POUDRE POUR
**PÂTISSERIES
TRADITIONNELLES**



PRÉPARATIONS EN POUDRE POUR
**PÂTISSERIES
AMÉRICAINES**



WWW.DAWNFOODS.FR

Dawn[®]

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
Stand Pâtisserie fine : 4H128
Stand Pâtisserie US : 4H124



TENDANCES PAIN

TENDANCES PAIN

Sirha Inspirations

Située dans le hall 4 également, cette scène dédiée aux métiers de la boulangerie présente les innovations techniques, les nouveaux ingrédients et les nouvelles tendances du secteur grâce aux concours et interventions d'experts.



LA COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE

Du samedi 21 au lundi 23 janvier 2017

De 9h00 à 18h00 - Tendances Pain

Remise des prix : le mardi 24 janvier, 17h30

Pour cette 13^e édition, 12 équipes composées de 3 candidats hommes/femmes s'affronteront, dans des ateliers face au public, autour de 3 épreuves :

- Catégorie « Pains »
- Catégorie « Viennoiserie »
- Catégorie « Pièces artistiques »

NOUVEAU

De nombreuses nouveautés viennent enrichir l'édition 2017 du concours:

- une nouvelle scénographie plus spacieuse, plus épurée, plus lumineuse, avec des box ouverts sur la scène,
- de nouveaux critères d'évaluation (gaspillage, propreté/hygiène),
- des tables rondes de 45 minutes sur les actualités et enjeux de la boulangerie mondiale animées chaque jour par des acteurs reconnus de la profession,
- une épreuve commune de restauration boulangère. Les 3 candidats, toute catégorie confondue, se réunissent pour créer des produits salés à prix abordable pour un déjeuner hors foyer, dans un esprit de modernité, d'originalité, et d'innovation,
- une obligation d'improvisation puisque les candidats devront créer des recettes à partir d'ingrédients tirés au sort.

Le parrain 2017 de la Coupe de France de la Boulangerie sera Eric Kayser.



PRÉCISIONS

- Ce concours constitue la sélection officielle de l'équipe française qui participera à la Coupe d'Europe de la Boulangerie, qui aura lieu lors du salon Serbotel, à Nantes, en octobre 2017.
- Le jour de compétition de chaque équipe est tiré au sort et sera annoncé le 7 novembre 2016.

**OFFRE
GRATUITE!**



SIRHA
EUREXPO | LYON
RENDEZ-VOUS
STAND
5C08

Systeme de distribution pour le film étirable,
papier aluminium et papier cuisson.



***GRATUIT!**
Wrapmaster 4500
pré-chargé d'un
rouleau de 300
mètres de film
étirable.

Rejoignez notre
équipe sur notre stand
5C08 et communiquez
le code
SIRHA

À utiliser avec les recharges Wrapmaster de 45 cm



"J'utilise les produits Wrapmaster depuis des années.
Ils facilitent et accélèrent le travail dans les cuisines débordées"

Sous-Chef



Hygiénique



Utilisation sans danger



Passe au lave-vaisselle



Économie de temps et d'argent



Coupe parfaite à chaque utilisation

+44 (0)1952 678800

international.sales@wrapfilm.com

www.wrapfilm.com

@WrapmasterUK

*Termes et conditions: 1 Wrapmaster 4500 pré-chargé par client.



CAFÉ SHOW

CAFÉ SHOW

Sirha inspirations

Pour proposer un café de qualité, le professionnel doit aujourd'hui connaître les crus, les terroirs, savoir maîtriser la torréfaction, les différents modes d'extraction, le réglage des machines et les paramètres hydrométriques. C'est seulement avec cette maîtrise que tout l'arôme du café se dévoile.



Cette scène dédiée au café, animée par la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), invite les visiteurs de Sirha à suivre les plus grands concours nationaux du secteur et à bénéficier de conseils des professionnels lors des ateliers thématiques, dans le hall 6.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LATTE ART

La discipline du Latte Art exige un savoir-faire très particulier qui consiste à verser une mousse de lait onctueuse de façon à réaliser des dessins très esthétiques.

CHAMPIONNAT DE FRANCE BARISTA

Les virtuoses de l'espresso doivent convaincre les juges techniques et sensoriels par leur savoir-faire et l'excellence de leur travail de « Sommeliers du Café ».

WORLD COFFEE IN GOOD SPIRITS FRANCE

Chaque candidat doit revisiter le célèbre Irish Coffee et présenter ses deux créations chaude et froide mêlant alcools et cafés. Leur expertise et le spectacle devront séduire les juges avides de saveurs nouvelles !





SUBLIMEZ LES ARÔMES

Le café, pour moi, est une véritable passion.

En ma qualité de Barista, j'attache un intérêt particulier aux origines et aux types de torréfaction, mais aussi à tout ce qui permet d'enrichir la dégustation.

Si je vous invite à proposer un Speculoos Lotus avec chaque café, c'est parce que son goût inimitable et son croquant si particulier en font l'accompagnement idéal.

Selon moi, l'Original Speculoos Lotus est toujours la promesse d'un moment aromatique intense. La meilleure façon, pour un Barista, de signer son café.

Ludovic Loizon

DOUBLE CHAMPION DE FRANCE DES BARISTAS



A chaque café, son Speculoos Lotus.



Contactez-nous
contactooh@lotusbakeries.com



INTERNATIONAL CATERING CUP



Le samedi 21 janvier 2017
Organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs
Espace des Chefs
Remise des prix : Le samedi 21 janvier 2017, 17h30
www.cateringcup.com



12 équipes internationales de traiteurs sont en lice pour décrocher le prestigieux titre de Meilleur Traiteur de réception du monde. Buffets spectaculaires et précision dans les assiettes ont fait la réputation de ce concours qui fêtera ses dix ans cette année. Excellence, humilité, persévérance et détermination accompagneront les candidats tout au long des 2 jours d'épreuves.

LES PAYS PARTICIPANTS

Brésil / Canada / Etats-Unis
France / Italie / Luxembourg
Madagascar / Mexique / République Tchèque
Singapour / Suisse / Vietnam

L'International Catering Cup réunit les traiteurs du monde entier pour confronter leurs talents et couronner les meilleurs d'entre eux. Les douze pays participants ont en commun la volonté de se surpasser et de sublimer leurs techniques de fabrication pour créer des produits d'exception.

Édition particulière pour ce concours qui ne cesse de prendre de l'ampleur : cette année marque le 5^e anniversaire de l'ICC. Pour l'occasion, Bernard Le Prince devient le président d'honneur de ce bel événement, accompagné de la présence exceptionnelle de Fabrice Prochasson (MOF 1996) pour la dégustation et l'attribution du nouveau prix « Meilleur Dessert ». Le Canada et Singapour prendront part à la compétition pour la première fois !





COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



Du dimanche 22 au lundi 23 janvier 2017
Espace des Chefs
Remise des prix : Le lundi 23 janvier 2017, 17h30
www.cmpatisserie.com

Fondée en 1989 par Gabriel Paillason, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est le plus grand concours international de l'art de la pâtisserie.

Composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, les 23 équipes originaires du monde entier disposent de 10 heures pour confectionner 12 desserts à l'assiette identiques, 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits, 3 pièces artistiques : une en sucre, une en glace hydrique sculptée et une en chocolat.



LES NOUVEAUTÉS 2017

- Une Fleur en sucre (rose, oeillet ou orchidée) devra désormais être ajoutée à la pièce artistique,
- Le moulage en chocolat est désormais en creux et non plus en plein,
- Le top 5 remplace le top 7 pour l'édition 2019 (les pays qui ont accès directement à la finale ne sont plus que 5),
- Le nouveau président du concours est le MOF pâtissier Philippe Rigollot qui apportera des commentaires techniques en direct tout au long des épreuves.
- Un prix éco-responsable est créé pour inciter les participants à optimiser l'utilisation des produits fournis,
- Pour la première fois, la Thaïlande, l'Inde, l'Indonésie et le Chili rejoignent la compétition mondiale.

L'ORDRE DE PASSAGE DES PAYS

DIMANCHE 22 JANVIER 2017		LUNDI 23 JANVIER 2017	
Box 1	Royaume-Uni	Box 1	Algérie
Box 2	Mexique	Box 2	Inde
Box 3	Belgique	Box 3	Suède
Box 4	Argentine	Box 4	Maroc
Box 5	Tunisie	Box 5	Suisse
Box 6	Thaïlande	Box 6	Corée du Sud
Box 7	Singapour	Box 7	Danemark
Box 8	Indonésie	Box 8	Chili
Box 9	Malaisie	Box 9	Égypte
Box 10	Japon	Box 10	États-Unis
Box 11	Brésil	Box 11	Taiwan
Box 12	France	Box 12	-



BOCUSE D'OR



Du mardi 24 au mercredi 25 janvier 2017
Espace des Chefs
Remise des prix :
Mercredi 25 janvier 2017, 18h00
www.bocusedor.com

Les concours culinaires ont conquis la planète mais c'est bien au Sirha, il y a trente ans, qu'est né le plus célèbre d'entre eux : le Bocuse d'Or. Une fois de plus en 2017, le Bocuse d'Or présentera à la planète gastronomie une nouvelle génération de chefs brillants, issus de cultures culinaires diverses et créateurs de nouvelles techniques et tendances.

Devant plus de 2500 supporters et sous le regard des chefs les plus renommés au monde, les 24 jeunes chefs participeront à un show éblouissant, conclusion de dix-huit mois de sélections nationales et continentales à travers le monde. 2017 promet une édition historique lors de laquelle chacun voudra décrocher le trophée anniversaire des 30 ans du concours.

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE

Bocuse d'Or
30th anniversary

En janvier 1987, Paul Bocuse lançait le Bocuse d'Or, un show gastronomique inédit. 30 ans plus tard, le concours fait rêver les jeunes chefs du monde entier, prêts à tout pour participer et décrocher ce trophée devenu «graal de la gastronomie». Les 24 et 25 janvier 2017, le concours fêtera ses 30 ans en grande pompe avec une programmation riche et pleine de surprises !



LES PAYS EN COMPÉTITION ET LEURS CANDIDATS

Allemagne - Marvin Böhm	France - Laurent Lemal
Australie - Daniel Arnold	Guatemala - Marcos Jose Saenz Gonzalez
Belgique - Peter Aesert	Hongrie - Tamás Széll
Brésil - Giovanna Grossi	Islande - Viktor Andresson
Canada - James Olberg	Japon - Kotaro Hasegawa
Chili - Homero Burgos	Maroc - Issam Jaafari
Chine - Peter Lin	Norvège - Christopher William Davidsen
Corée du Sud - Joonjae Ham	Pays-Bas - Jan Smink
Danemark - Morten Falk	Singapour - Eng Tong Yew
Estonie - Dmitri Rooz	Suède - Alexander Sjögren
États-Unis - Mathew Peters	Suisse - Filipe Fonseca Pinheiro
Finlande - Eero Vottonen	Uruguay - Jessika Toni