



**RESTAURATION**

**Le Sirha, laboratoire vivant des tendances de la restauration**

Du 22 au 26 janvier 2011, à Lyon, 10100 chefs du monde entier arpentent les allées du Sirha à la découverte des matériels innovants et produits inédits que dévoilent plus de 2 000 exposants.



Le Food Studio, lors de la dernière édition en 2009.

- Groupe FLO Action Headlines
- Smoothies innovation
- Score services restauration & mobilité
- RECRUTEMENT CHEFS DE FRANCE FLORENCE USA
- CRÉATION Brigade
- Casino RESTAURATION

# FOOD STUDIO

by Sirha

C'est un Food Studio by Sirha nouvelle version que le Sirha présente en 2011, grâce au partenariat avec Bidor, le Groupe Alain Ducasse Formation et l'École nationale supérieure de la Pâtisserie (ENSP). Sous l'appellation « EN K DE FAIM ET EN K DE SOIF », 4 pôles d'animations professionnels présenteront des concepts de produits de restauration nomade : Veg en K, le végétal de plus en plus plébiscité par les consommateurs, Drink en K, les boissons nouvelles vagues qui conjuguent plaisir et bien-être, Sweet en K, les desserts et produits sucrés, et Bread en K (4 valeurs émergentes : Best-sellers, Créatifs, Bouchées et Take away en collaboration avec l'école Lenôtre).

Autre innovation, une nouvelle plateforme des nouveautés, véritable moteur de recherche par métiers et produits, est mise à disposition des professionnels. Les thèmes de recherche « développement durable », « bio », « nutrition » permettent d'affiner les analyses de tendances.

Sans oublier les Grands Prix Sirha Innovation 2011 qui récompenseront les meilleures innovations des exposants dans les catégories suivantes : produits agroalimentaires et boissons ; matériel (grande cuisine, laboratoire, petit et gros matériel), hygiène ; produit ou matériel pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie ; équipement de salle et d'hôtellerie (mobilier, linge, tissu, décoration) ; art de la table et nouvelles technologies. Le Sirha décernera un Grand Prix Développement Durable, ainsi qu'un Grand Prix Nutrition. Les sociétés présélectionnées défendront leurs innovations le 8 décembre 2010, à Paris, devant un grand jury de professionnels. Les produits lauréats seront à découvrir sur l'Espace Grands Prix Sirha Innovation 2011.

[www.sirha.com](http://www.sirha.com)



**BLOGS DES EXPERTS**

Dictionnaire de la dégustation du vin

Éric Glaire

- ▣ Les 40 blogs des experts
- ☉ Vin : que signifie minéral pour un vin ?
- ▣ Derniers messages postés

**DOSSIER MÉTIERS EMPLOI SALAIRES 2010**

## L'Hôtellerie Restauration Campus

UNIVERSITÉ RESTAURATION

**Orthographe**  
La bite noire des élèves  
525 euros : Coût moyen de la rentrée pour un lycéen

**ÉCOLES ET FORMATIONS :**  
Toutes les nouveautés



**Mission Marcon :**  
L'apprentissage en restauration

**NEWSLETTER QUOTIDIENNE**

Saisissez votre adresse email :

**LA SÉLECTION KIFAIKOL.COM**



**CMH**  
HÔTELLERIE & MARQUES DE LUXE

FORMATION EUROPÉENNE & AMÉRICAINES  
BACHELOR / MBA

[www.cmh-school.com](http://www.cmh-school.com)