

114 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration

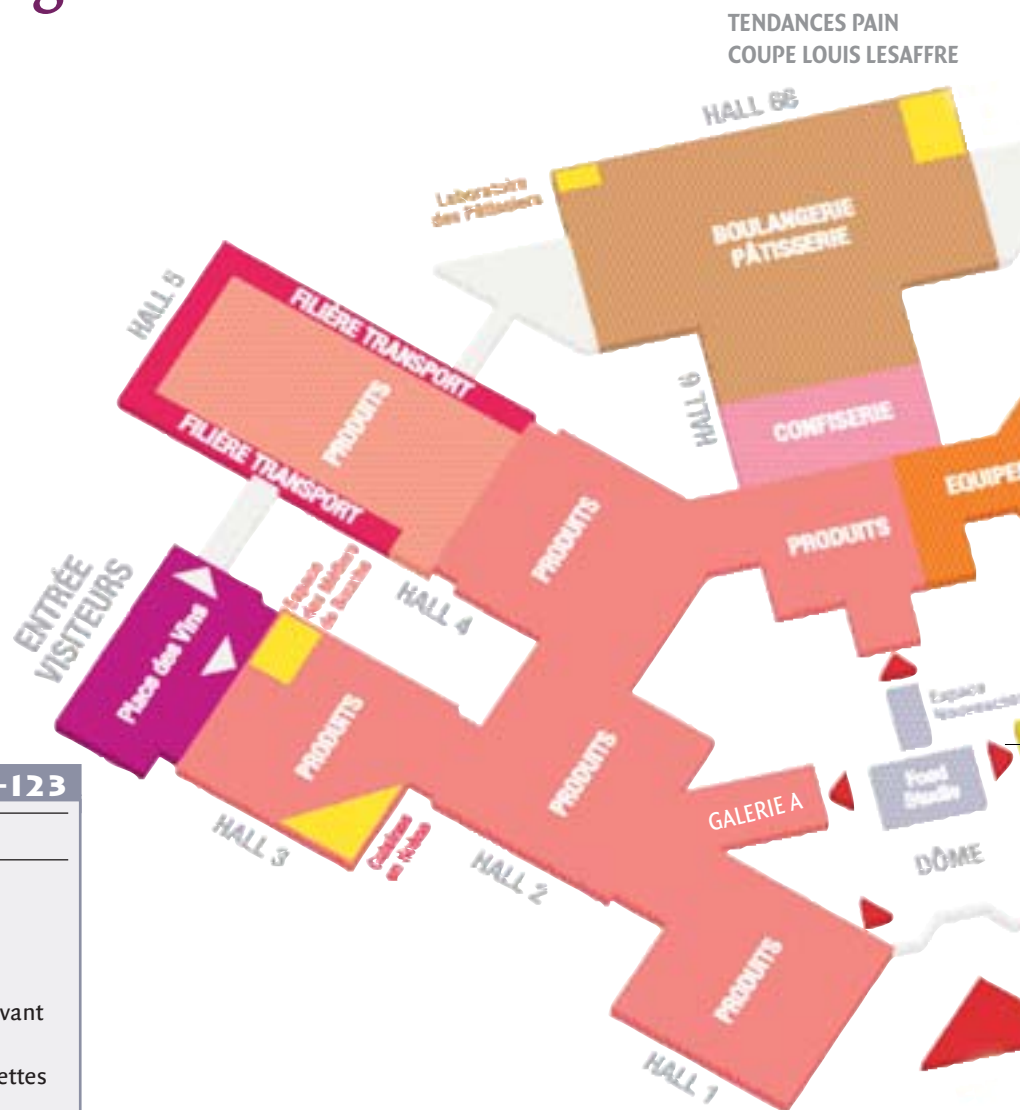


Lyon-Eurexpo du 22 au 26 janvier 2011
Horaires : 9 heures à 18 heures

Plan d'accès et demande de badge
sur www.sirha.com
gratuit avec code invitation
de **L'Hôtellerie Restauration PFN**

Retrouvez votre journal
L'Hôtellerie Restauration
Hall 10 Galerie C Stand C102

Le guide du visiteur du salon



LE DÔME PAGES 118-123

CONCOURS ET ANIMATIONS

- Conférences ;
- Les Grands Prix Sirha innovation 2011 attribués aux produits ou boissons et matériels/équipements/services ;
- Food Studio by Sirha ; Le Sirha, laboratoire vivant des tendances de la restauration ;
- Le livret Sirha Avant-Goûts : entretiens et recettes de chefs.

HALLS DE 1 À 6 ET 66

Produits, filière transport, confiserie, boulangerie, pâtisserie

Exposants

• Amand Traiteur	5B43
• Andros Restauration	4D50
• Aviko	4C55
• Bongrain Foodservice	3G25
• Brioche Pasquier	5C73
• Cacao Barry	6H90
• Callebaut	6H73
• Charal	3E32
• Coup de pâtes	66A08
• d'aucy Food Service	4D34

• Davigel	4B34/4C34
• Délifrance	5D12
• Delpeyrat (Sarrade)	2K26
• Demarle	66G14
• Enodis France	66C35/99H02
• Ferme du pré	2H55
• Fraidis	4A06
• Gastronomes professionnels	2G52
• Gyma	5C74
• HCR Prévoyance	3F26
• Hilcona	2G36
• Jean Routhiau	4A34

• Ker Cadéac	4A49
• La Cigale	6D79
• La Compagnie des Desserts	5A64
• Lactalis	3G04
• Le Fumet des Dombes	2L42
• Lesieur professionnel	4D42
• Lotus Bakeries France	4A58
• Maison Boncolac	5D43
• Manhattan's Hot Dog	5D58
• MAPA	66D08
• MRA	6K32
• Nestlé Professional	4B34
• Pidy	4A39

• Pinguin Lutosa	5C12
• Ravifruit	66K13
• Rians Restauration	2F52
• Rougié	4A16
• Saint-Mamet	4B06
• Saupiquet	5D08
• Socopa	3C40
• Sicaba	1F30
• Soripa Gastronomie	Galerie A110
• Surgital S.p.A.	5C25
• Traiteur de Paris	5A82
• TransGourmet	2H32/2J32
• Unilever	5C64/5B64



ENTRÉE
VISITEURS

PAGES 124-141

CONCOURS ET ANIMATIONS

Espace Cuisines en scène

- Grand Prix de la restauration des lycées rhône-alpins : 22 janvier
- Coupe du monde Délifrance du sandwich : 25 janvier

Laboratoire des pâtisseries

Zone située dans le Hall 66 au fond du secteur boulangerie-pâtisserie

- Championnat européen du sucre tiré : 22 et 23 janvier
- Open des desserts glacés : 26 janvier

Salon Place des vins - Hall 33, dans le prolongement du hall 3.

Trophée national de cuisine Bernard Loiseau :

24 janvier - Stand Languedoc-Roussillon Sud France - 1B52

HALLS 7-8

PAGES 142-145

Équipements

Exposants

Bonnet Grande Cuisine	8C02	Meiko	8D09
Bourgeois	8E66	Miele Professionnal	8B48
Bragard	7E18	Molinel	7C06
Capic	8E24	Pacoclean.com	7B17
Charvet	8D26	Primus	8A59
Dito Sama	8F18	Robot-Coupe	8C28
Fibrolab	7D31	Sofinor	8D90
Frima	8B24	Sanipousse	7E25
Granuldisk	8A14	Winterhalter	8B14

HALL 9

PAGES 146-150

Arts de la table, mobilier et équipement, hôtellerie, nouvelles technologies

Exposants

Akena Verandas	9A22	Lotus Professional	9J18
Amefa Couzon	9E17	Pillivuyt	9H18
Bormioli Rocco	9J24	Ponthier	9D38
Bos Équipements	9Fo6	RAK	9H24/9H25
Bron-Coucke	9F52	Santos	9G38
Diversey	9B44	Sarreguemines Vaisselle	9D32
Frima, Frima Rational	9B24	Villeroy & Boch	9D24

CONCOURS ET ANIMATIONS

Concours Arts de la table et hôtellerie : 25 janvier

Sixième sens, Collections scènes de la table

HALL 9 (HALL 99 PAUL BOCUSE) PAGES 151-154

Dans le prolongement du hall 9

Exposants

Bridor	99E02	Masse Maison du foie gras	99D02
--------	-------	---------------------------	-------

CONCOURS ET ANIMATIONS

Bocuse d'or : 25 et 26 janvier

Coupe du monde de la pâtisserie : 23 et 24 janvier

HALL 10

PAGES 155-157

Cafétéria et nouvelles technologies

Exposants

Brita	10F26	KSD	10E44
Eurocave	C207	Monbana	10F32
Infhotik	10E50	Nestlé®	10F22
JTech	10G49	Vectron	10D45

CONCOURS ET ANIMATIONS

Espace café show

World Barista Championship (WBC) : 23 et 24 janvier

World Cup Taster's Championship (WCTC) : 22 et 23 janvier

World Latte Art Championship (WLAC) : 23 et 24 janvier

Concours et animations
voir agenda
page 116

116 SUR LE SIRHA

L'Hôtellerie Restauration



AGENDA

CONCOURS ET ANIMATIONS

• **Grand prix de la restauration des lycées rhône-alpins - 22 janvier** : Cuisines en scène - **Hall 3** (page 140)



• **Remise des Grands Prix Sirha innovation 2011 - 22 janvier** : Plateau conférences - **Dôme** (page 118)

• **Championnat européen du sucre tiré - 22 et 23 janvier** : Laboratoire des pâtisseries - **Hall 66** (page 140)

• **World Cup Taster's Championship (WCTC) - 22 et 23 janvier** : Café show - **Hall 10** (page 157)

• **Coupe du monde de la pâtisserie - 23 et 24 janvier** : Espace des chefs - **Hall Paul Bocuse** (page 154)

• **Finale World Latte Art - 23 et 24 janvier** : Café Show - **Hall 10** (page 157)

• **World Barista Championship France / sélection France - 23 et 24 janvier** : Café show - **Hall 10** (page 157)

• **Trophée national de cuisine Bernard Loiseau : 24 janvier** - Stand Languedoc-Roussillon Sud France - 1B52 (page 140)

• **La coupe du monde DéliFrance du sandwich - 25 janvier** : Cuisines en scène - **Hall 3** (page 140)

• **Concours Art de la table et hôtellerie - 25 janvier** : Stand GNC gG18 - **Hall 9** (page 150)

• **Bocuse d'or - 25 et 26 janvier (ordre de passage des finalistes par pays)** - Espace des chefs - **Hall Paul Bocuse** (page 152)

• **4^e Open des desserts glacés - 26 janvier** : Laboratoire des pâtisseries - **Hall 66** (page 140)

• **Sixième Sens, Collections Scènes de la Table** : **Hall 9** (page 150).

CONFÉRENCES

• **Dôme - Plateau conférences** (page 119)



Direct éleveurs **SICABA** vous invite

Sirha Stand 1F30 HALL 1

L'excellence des Viandes Label Rouge

Une large gamme Bœuf-Veau Agneau-Porc.

AB

Restauration individuelle & collective

UNE GAMME PROFESSIONNELLE en carcasse, en muscles sous-vide, en barquette sous atmosphère ou "skin", pièce et produits élaborés (saucisserie).



Marie-Odile Fondeur,
directrice du Sirha

"J'ai l'immense plaisir de vous souhaiter la bienvenue sur Sirha 2011. Une nouvelle fois, Sirha vous invite à découvrir une offre panoramique des toutes dernières tendances de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. 2 000 exposants présents, des événements originaux, des concours internationaux : tout est réuni pour vous offrir le meilleur des tendances. Les clés de votre réussite vous attendent au Sirha !"

SUITE PAGE 118