

## **Sirha 2011**

**Una edición excepcional,  
¡ La más espectacular en su trayectoria !  
Lo nunca visto a nivel mundial, en tendencias e innovación  
para la restauración**

**22 al 26 enero 2011 en Eurexpo Lyon**

- ✓ **Expositores: 2.200 (+4,9% respecto a 2009), de los cuales 570 eran internacionales procedentes de 22 países,**
- ✓ **Visitantes: 162.615 visitantes profesionales (+15% respecto a 2009), de los cuales 17.900 eran internacionales (+14% respecto a 2009)**

**10.420 Chef llegados de todo el planeta, más de 536 novedades, 275 en primicia mundial. Una superficie de exposición de 120.000m<sup>2</sup>...**

**Estos datos demuestran claramente el posicionamiento de Sirha como líder en el sector de la restauración, hostelería y alimentación.**

**La efervescencia y entusiasmo se percibía en el ambiente de los pasillos, re-encuentros comerciales, intercambio de experiencias...**

**Tendencias e innovación han sido el motor de esta edición, el certamen se esta posicionando como -El Laboratorio, creador de las tendencias del mañana-**

### **Sirha 2011, una oferta de 360° destinada a todos los oficios y sus profesionales**

Con sus 2.200 expositores (570 internacionales), Sirha ha ofrecido una oferta panorámica destinada al conjunto de los protagonistas de la restauración y hostelería: productos, materiales, equipamiento, menaje, cafetería, nuevas tecnologías..., han demostrado el dinamismo de un sector en constante evolución.

Por ejemplo, el Salon National de la Boulangerie (Salón Nacional de la Panadería), que acogió el sector de confitería Intersuc, ha conocido una progresión del 30% de la superficie.

La primera edición de Place des Vins (Plaza de los Vinos) en el corazón de Sirha, salón de las denominaciones del Gran Sur Este, ha demostrado lo acertado y pertinente de convocar una oferta de vinos de calidad orientados a la restauración.

536 novedades fueron presentadas, 275 en primicia mundial. Esta riqueza de oferta inigualable en todos los sectores ha tenido su punto álgido en la entrega de los 13 Galardones Sirha Innovación, coronando los productos y materiales presentados en primicia mundial.

Es Jérôme Bocuse quien presidirá a partir de ahora los destinos de Sirha, un gran nombre y una valiosa experiencia para conducir más lejos, si cabe, el desarrollo de Sirha en el ámbito internacional.

## Sirha 2011 : lo más destacado de las tendencias mundiales con el Food Studio by Sirha

Bajo el impulso de los equipos de I+D+i de Bridor, del Grupo Alain Duchase Formation & Conseil y de sus colaboradores, los cuatro mostradores de Food Studio by Sirha estuvieron en constante ebullición, desarrollando perfectamente su papel de laboratorio de tendencias. Conceptos totalmente inéditos, la restauración nómada tuvo vida propia en *Bread en K*, *Drink en K*, *Veg en K* y *Sweet en K*. Una oportunidad única para los visitantes de favorecer la inspiración en las fuentes de prestigiosos creadores de tendencias.

## Lyon capital mundial de la gastronomía

En espacio de 5 días, Lyon fue la cita de las estrellas con motivo de Sirha y sus concursos, contó con la presencia de 10.420 Chef llegados de todo el mundo.

El 25 de Enero, una velada de excepción en homenaje a Paul Bocuse reunió entorno a él en el Ayuntamiento de Lyon, 100 grandes Chef del mundo. Esto se traduce en no menos de 250 estrellas Michelin, alrededor de la persona que ha servido de modelo a generaciones de cocineros de todo el mundo. Seis mujeres estrellas Michelin estaban al mando de esta cena única coordinada por Anne-Sophie Pic.

El miércoles 26 de Enero, Sirha ha inaugurado el recién estrenado pabellón Paul Bocuse del recinto ferial EUREXPO. Una emotiva ceremonia reunió 94 Chef de estrella alrededor de Paul Bocuse. Todos dejaron la impronta de su mano en la pared del pabellón.

## Sirha 2011, escenario mundial de concursos únicos y de prestigio

El Bocuse d'Or y la Copa del Mundo de Pastelería han desvelado las tendencias mundiales de la gastronomía y pastelería, en el "Espacio de los Chef" innovador y completamente reestructurado en el seno del nuevo pabellón Paul Bocuse, dejaron entrever las nuevas perspectivas de evolución de los concursos. 1.800 plazas de tribuna y palco, han permitido a los profesionales vivir en directo los eventos en condiciones óptimas.

Tras 56 selecciones nacionales y 3 continentales durante un espacio de tiempo de casi 2 años, el Bocuse d'Or ha acogido los 24 Chef seleccionados, llegados de todo el planeta. Los candidatos ofrecieron un espectáculo impactante al asumir el reto de preparar en 5h35min, dos platos perfectos partiendo de los productos oficiales del Bocuse d'Or 2011: cordero de Escocia para la carne y el rape, el cangrejo y langostino de Escocia, para el pescado.

Esta edición ha sido también la ocasión de realzar países menos conocidos por su gastronomía, como Guatemala y Malasia, ganadores de la Copa Azteca 2010 y Bocuse d'Or Asia 2010, respectivamente.

Para evaluar los candidatos, un jurado compuesto por 24 Chef influyentes y emblemáticos de cada país candidato, estaban situados bajo la mirada de 3 presidentes de excepción: **Paul Bocuse**, Presidente Fundador, **Yannick Alleno**, Presidente de Honor (Chef 3\* de Meurice, Bocuse d'Argent 1999) y **Geir Skeie**, Presidente del Jurado Internacional (Bocuse d'Or 2009)

En 2011, el Bocuse d'Or ha visto sobre el podio la consagración de los países nórdicos: en la categoría Oro: Dinamarca con el prestigioso chef Rasmus KOFOED ; para el Bocuse de Plata, Tommy MYLLYMÄKI, representante de Suecia y el noruego Gunnar HVARNES, para el Bocuse de Bronce.

La **Copa del Mundo de Pastelería**, creada por Gabriel Paillason, se ha impuesto tras 12 ediciones como la referencia mundial de la profesión. 50 selecciones nacionales y 3 internacionales se han desarrollado durante casi 2 años.

Cada equipo, compuesto por un pastelero, un chocolatero y un heladero, disponía de 10 horas para realizar: 3 entremeses de chocolate, 3 entremeses de helado de frutas, 12 postres de plato representativos de las tradiciones y tendencias del país representado, una pieza artística de azúcar, una pieza artística de chocolate y una pieza artística en hielo hídrico esculpido.

El jurado presidido por **Jérôme De Oliveira**, chef del equipo laureado en 2009. **Gabriel Paillason**, Presidente Fundador y **Pascal Molines**, Presidente del Comité Internacional de la organización han decidido este año invitar los pasteleros japoneses **Mitsuo Hara** y **Kazuaki Takai**, en calidad de Presidentes de Honor.

Esta edición ha demostrado una vez más la regularidad de Japón y Estados Unidos, en la primera parte de la clasificación.

Por vez primera en la historia del concurso, el **gran premiado ha sido España**. Representada por **Jordi Bordas Santacreu**, **Josep María Guerola** y **Julián Álvarez**. El **segundo país clasificado fue Italia** y el **tercero Bélgica**.

También:

L'**European Catering Cup**, concurso de los mejores catering premió a España, Francia e Italia.

Los tres equipos ganadores de la **Copa Louis Lesaffre** son los Países bajos, Suecia y Polonia.

**Lo mejor de toda la restauración en Cuisines en Scène**

El **Espacio Cocinas en Escena** acogió concursos que una vez más han sido testigos del dinamismo e inventiva de todas las formas de restauración.

El lunes 24 de Enero, durante el **Festival de la Créativité Gastronomique - Festival de la Creatividad Gastronómica**, 30 chef creativos, representando la generación de relevo de los grandes chef del mañana, asistieron a una demostración gastronómica del más alto nivel, desvelando así la capacidad creativa y técnica de la cocina francesa. Demostraciones salpicadas de intercambios con el público, para una mayor interacción, orquestadas por la revista *Le Chef*.

El **sector de la restauración colectiva** ha estado representado a través de dos concursos de calidad, el **Gargantua** y el **Grand Prix de la Restauration des Lycées Rhônalpins**, poniendo de manifiesto la creación, innovación y maestría de los profesionales de la restauración colectiva.

En el marco de los Encuentros de Sirha, toda la actualidad de la restauración fue objeto de **debates e intercambios**, reuniendo los mejores especialistas mundiales. Una sola palabra impuesta: concreción, para poder avanzar.

En el menú de 2011: los desafíos y soluciones de desarrollo sostenible, restauración nutrición-placer, desafíos de hoy desarrollados bajo el prisma de tendencias y de la innovación.

**El espacio Café Show**

Por vez primera en Sirha y en colaboración con SCAE, este espacio ha permitido dar luz propia al arte del café y al oficio de barista todo un éxito. Demostraciones de gran calado han permitido descubrir todas las tendencias del café en el mundo.

## Lyon et la Welcome Attitude

Lyon ha merecido sin duda su título de capital gastronómica mundial a lo largo de estos 5 días. Pero también es la Capital de Acogida; así el dispositivo « Lyon Welcome Attitude », único en Europa, ha jugado su papel de anfitrión para los más de 160.000 visitantes del certamen, haciendo lo posible para que los profesionales se sintieran bien acogidos y considerados. Gracias al dispositivo puesto en funcionamiento por las autoridades locales de turismo, los visitantes desde su llegada, bien a la estación o al aeropuerto, disponían de puntos de información para asesorarles sobre su estancia en la ciudad, los transportes, etc...

## Ultima hora...

Cada mañana la web de TV Sirha ha propuesto un programa amenizado por Carinne Teyssandier, transmitiendo en directo « live » el Bocuse d'Or, la Copa del Mundo de Pastelería, el espacio Cocinas en Escena, el Espacio Tendencias Pan. Reuniendo en 5 días 60.000 visitantes únicos (+26% respecto a 2009), 743.000 videos visualizados en 107 países.

Las páginas web de Sirha, Bocuse d'Or y la Copa del Mundo de Pastelería, han representado 503.450 visitantes únicos de 166 países, es decir un total de 1.640 millones de páginas visitadas.

**Encuentre en la webTV Sirha todos los momentos álgidos y el programa de Sirha Mag en [www.sirha.com](http://www.sirha.com) - [www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com) y [www.cmpatisserie.com](http://www.cmpatisserie.com)!**

## Sus próximas citas :

- El Bocuse d'Or Europe tendrá lugar en Bruselas, del 18 al 21 de marzo 2012, en el marco del salón Horeca Life
- El Bocuse d'Or Asia tendrá lugar en Shanghai, del 12 al 14 de junio 2012, en el marco del salón Gourmet World Shanghai
- Europain y el novedoso salón Successfood del 3 al 7 de marzo 2012, en Paris Nord Villepinte
- Sirha, del 26 al 30 de enero 2013, en Lyon Eurexpo.

**Descargar directamente las imágenes de la edición 2011 en <http://joomeo.com/sirha> - login : sirha - password : photos**

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

### Todas las cifras de Sirha 2011

- Más de 2 200 expositores (+4,9 %) de los cuales 570 internacionales de 22 países
- 162.615 visitantes, una progresión de 15 %
- 17.900 visitantes internacionales de 120 países (+14 %)
- 536 novedades, de las cuales 275 eran primicias
- 22 pabellones internacionales
- 10 420 chefs
- 952 periodistas
- 100 grandes chef del mundo representando un total de más de 250 estrellas asistieron a la cena gala del Ayuntamiento de Lyon en homenaje a Paul Bocuse.

Su contacto en España : Betty Morido

ERSI, S.L. c/ Princesa, 31 - 5º - 28008 Madrid Tel. 91.559.8464 ; Fax. 91.559.9395 - [ersi@ersi.es](mailto:ersi@ersi.es)

Contact presse : Anne Daudin - Alexandre Lopez

AB3C - 34 rue de l'Arcade - 75008 Paris - Tél. 01 53 30 74 00 - [anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com) - [alexandre@ab3c.com](mailto:alexandre@ab3c.com)