

Quand la santé passe par la restauration... Au Sirest Ideas du 30 mars au 2 avril 2008 A Paris Porte de Versailles - Hall 7.2 -

Du 30 mars au 2 avril, la septième édition de Sirest Ideas invite à découvrir les nouvelles orientations de la restauration hors foyer. Nutrition, santé et plaisir sont au centre de ce salon, qui fait la part belle aux débats, aux démonstrations et aux concours. Un rendez-vous pragmatique pour anticiper la restauration de demain.

Quand la santé et le plaisir passent par l'alimentation, Sirest ideas est forcément sur leur chemin. A l'affût des tendances de la restauration, ce salon explore toutes les pistes pour livrer aux professionnels les secrets et les ressorts de leur réussite de demain. Ici, colloques, démonstrations et concours complètent l'offre des exposants. Fiches pratiques, études ciblées et outils techniques permettent de s'informer et d'envisager l'avenir les yeux grands ouverts.

Nouveau : un colloque pour répondre aux attentes de chaque filière

Qui n'a pas entendu parler, récemment, d'alimentation équilibrée ? Qui ne s'est pas soucié, dernièrement, de l'affichage de sa balance ? Qui n'a pas eu envie, ces derniers temps, de renouer avec des produits de qualité et de redécouvrir des saveurs authentiques ?

Illustration de cette tendance et reflet de toutes celles à venir, Sirest Ideas accueille un colloque consacré à la nutrition, à la santé et au plaisir. Dans la droite ligne des attentes des visiteurs, les conférences permettront à des spécialistes de présenter des « Solutions équilibre ». Chaque filière y aura droit de parole, de la viande aux produits laitiers, en passant par le poisson, les surgelés et les fruits et légumes. Un colloque destiné aux chefs, dont on devrait rapidement sentir l'effet dans les assiettes !

Les espaces tendances s'agrandissent

Il y a deux ans, ces espaces dédiés aux innovations avaient suscité un bel engouement. Forts de ce succès, ils grandissent cette année, pour atteindre une surface totale de 100 m². Ici, tous les instants de la restauration hors foyer sont mis en scène dans un décor futuriste, élaboré par des architectes et des décorateurs précurseurs. Show Time, L'Eau à la Bouche, Bakery Shop, Fashion Eat, De Suite, sont autant de carnets de tendance grandeur nature que des espaces conviviaux, où l'on se réunit pour échanger et déguster l'avenir.

7 pôles riches d'idées nouvelles

Si chaque secteur de la restauration hors-foyer a des problématiques et des attentes propres, Sirest Ideas s'efforce d'y répondre de manière ciblée. Chaque famille disposera d'un espace à part, pour trouver les solutions qu'elle recherche :

- Pôle « Destination Pain », pour goûter, du croûton à la mie, les nouveautés en boulangerie, en restauration et en sandwicherie.
- Pôle « Plaisirs Café », pour déguster, du café aromatisé au chocolat chaud, des cartes de thés aux nouvelles infusions, les nouvelles orientations de la fin de repas (ou pas !).
- Pôle « Snack & Move », pour découvrir les dernières attentes des consommateurs et les nouvelles manières de les satisfaire, en matière de vente à emporter.
- Pôle « Clean Attitude », pour ré-apprendre à nettoyer, avec des produits innovants et respectueux de l'environnement, tout en économisant produits chimiques, eau et énergie.
- Pôle « Restauration Demain », pour ré-inventer, ensemble, la restauration et les arts de la table.
- Pôle « Forum Innovation Hôtelière », pour oser proposer à la clientèle d'hôtels de nouveaux plaisirs, comme le spa, la tisanderie, les massages...
- Pôle « Optimum Technologies », pour surfer sur la vague tout en améliorant l'organisation en salle, de la prise de commande au paiement.

Et toujours, les concours

L'innovation passe aussi par l'émulation. Sirest Ideas concrétise cette idée en accueillant plusieurs concours et sessions de démonstrations culinaires.

- Le **Concours National de Cuisine Artistique**, présélection du Bocuse d'Or, voit les meilleurs jeunes cuisiniers français éprouver leur talent et dévoiler leur imagination culinaire. *Mardi 1^{er} et mercredi 2 avril 2008*
- L'**Open de France de Desserts** met en compétition des pâtisseries du monde entier, venus disputer leur place à la Coupe du Monde de la Pâtisserie - *Dimanche 30 mars*
- La **sélection française du Mondial du Pain** ouvre de nouvelles perspectives boulangères, en encourageant les boulangers participants à élaborer des pains et des viennoiseries équilibrés.
- Le **Festival de Créativité Gastronomique** se penche sur les innovations culinaires à travers des démonstrations inédites, d'une nouvelle génération de chefs talentueux, afin de mettre en avant la création culinaire française, sous la houlette du magazine *Le Chef*, *Mardi 1^{er} avril après-midi*
- **Paris Food Trends** met en scène des duos de cuisiniers, pour des recettes originales, *Lundi 31 mars*

L'ensemble de ces événements se déroulera à Paris-expo, Porte de Versailles, du 30 mars au 2 avril 2008. Agrandi, Sirest Ideas s'installera cette année dans le hall 7.2.

Service de presse Paris - AB3C
Anne Daudin
01.53.30.74.00 - anne@ab3c.com

Service de presse SepelCom
Florent Supplisson
04.72.22.33.42 - fsup@sepelcom.com