



Juillet 2008

## ***Le Nord inspire la restauration !***

**Du 28 au 30 septembre 2008 à Lille Grand Palais - Hall Paris.**

La deuxième édition du SIAHM, salon des tendances de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche s'annonce comme un évènement majeur du Nord Pas-de-Calais et des régions frontalières du secteur. Les professionnels de la filière pourront participer et assister à de nombreux concours et démonstrations. Le salon permettra également aux professionnels de découvrir durant trois jours de nouveaux produits et matériels, rencontrer des fournisseurs. Autant d'occasions pour les visiteurs de faire le plein d'idées neuves.

### ***Sélection française pour le Mondial du Pain***

**Dimanche 28 septembre de 9h30 à 13h30**

Le 28 septembre prochain, six boulangers sont conviés à une compétition boulangère de haut niveau, face au public du Siahm. Un seul d'entre eux aura la chance de représenter la France lors de la seconde édition du Mondial du



Pain, « Goût et Nutrition », qui aura lieu dans le cadre du Sirha 2009. Cette rencontre créée à l'initiative de l'association des Ambassadeurs du Pain et de la Boulangerie Française a pour but de valoriser l'approche gastronomique et nutritionnelle du pain.



### ***Trophée RESCOR***

**Dimanche 28 septembre de 13h30 à 19h00**

Cette compétition organisée par l'ACEHF (Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France) et l'UPRT (Union des Personnels de la Restauration Territoriale) et l'APASP, couronne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe.

### ***Trophée Européen Espoir 2008 : Trophée Roger Portugal***

**Lundi 29 septembre de 9h30 à 13h00**

Organisé par le comité de promotion du Nord Pas de Calais, l'Académie Nationale de Cuisine et le Lycée Hôtelier du Touquet, ce trophée récompense un étudiant espoir de la cuisine de demain.

### ***Trophée « Elle »***

**Lundi 29 septembre de 14h00 à 19h00**

Ce concours de cuisine est dédié aux femmes chefs. Ouvert à toutes les professionnelles, il a pour objectif de valoriser un métier de passion et mettre en lumière de nouveaux talents. Créativité, originalité, autour d'un panier gourmand, pour permettre la réalisation d'un plat et d'un dessert.

### ***Trophée des Hauts de France : Trophée Lucien Vannier***

**Mardi 30 septembre de 9h30 à 13h00**

Sous la présidence de Marc Meurin, les professionnels rivalisent de technique et de créativité pour imaginer une recette.

### ***Rencontre amicale du Bocuse d'Or***

**Mardi 30 septembre de 14h00 à 17h00**

Cette rencontre réunit d'anciens candidats du prestigieux Bocuse d'Or venus de France, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas...



***Le mot de François Adamski, président du salon.***  
Bocuse d'Or 2001, Meilleur Ouvrier de France 2007 et chef à l'Abbaye Saint-Ambroix évoque sa vision de la gastronomie du Nord, son choix d'être président du salon et revient sur son parcours.

- Pourquoi avez-vous accepté d'être président du SIAHM ? Qu'est ce qui a motivé ce choix ?

François Adamski : *« Je suis originaire du Nord Pas-de-Calais de la région, et ma toute première expérience en cuisine a eu lieu à Berck-sur-Mer. J'ai donc un attachement particulier pour le Nord de la France. J'ai également commencé ma formation au lycée hôtelier du Touquet où j'ai obtenu mon BEP et mon Brevet de Technicien Supérieur, encadré par Jean-Marc Mompach. Il est également l'organisateur des Trophées des Hauts de France qui ont lieu pendant le SIAHM. De plus, il a souhaité honorer Roger Portugal, qui était pour moi quelqu'un d'exceptionnel, en donnant son nom aux trophées Européens Espoir... Enfin, Jean-Marc Mompach est également l'organisateur des trophées des Hauts de France avec Jérôme Dubois qui est professeur au lycée hôtelier du Touquet et MOF. Autant de raisons qui m'ont donné envie de m'impliquer dans ce salon. »*

- Quelle est votre vision de la cuisine actuelle ? Que vous évoque la notion de Nutrition Santé Plaisir dont on parle beaucoup en ce moment et qui est un thème fort du SIAHM ?

F.A : *« Il existe de nombreux styles de cuisine qui s'adaptent aux demandes toujours croissantes de la clientèle et c'est une très bonne chose. L'offre actuelle des professionnels permet de déguster des plats moins lourds et moins gras.*

*Il est important de s'adapter à la clientèle et à ses envies diverses, c'est grâce à cela que ce métier est enrichissant et qu'il nous permet de ne pas cuisiner tous les jours les mêmes plats. »*

- Vous avez été élu MOF l'année dernière, qu'est ce que ca a changé pour vous ? Votre sentiment un an après.

F.A : *« C'est une vraie reconnaissance pour mon travail, qui me permet encore d'avantage d'être un représentant de la gastronomie française. Le titre de Meilleur Ouvrier de France a un fort impact sur le grand-public et sur la clientèle de l'abbaye Saint-Ambroix où je suis en cuisine. Ce titre a également une forte notoriété auprès des jeunes. Je vais essayer de continuer à faire honneur à cette distinction ».*

- Pour vous, quelle aliment ou spécialité vous évoque le Nord ?

F.A : *« Sans hésiter l'endive. C'est un aliment qui permet de nombreuses créations et que j'affectionne particulièrement ».*

**Du 28 au 30 septembre 2008,  
le Siahm inspire les professionnels des métiers de bouche du Nord.**

**[www.salon-siahm.com](http://www.salon-siahm.com)**

**Service de presse Paris - AB3C**  
Jean-Patrick Blin – Nicolas Saint-Léger  
01.53.30.74.00 - [nicolas@ab3c.com](mailto:nicolas@ab3c.com)

**Service de presse Norexpo**  
Sophie Bart  
03.20.79.94.68 – [s.bart@norexpo.fr](mailto:s.bart@norexpo.fr)