



mars 2010

Siahm 2010 : **des nouveautés pour une ambition affichée** *du 17 au 19 octobre 2010 - Lille Grand Palais*

Les professionnels des métiers de l'hôtellerie restauration et des métiers de bouche ont rendez-vous pendant trois jours au Siahm, le grand événement de la région Nord, qui se tiendra du 17 au 19 octobre 2010 à Lille Grand Palais.

Dans une atmosphère conviviale, dans un espace fonctionnel à taille humaine, le Siahm sera propice aux échanges entre les acteurs de l'ensemble de la filière : développement, retour d'expérience, innovations et nouveautés.

En constante progression depuis sa création, le Siahm met les petits plats dans les grands pour son édition 2010 et affiche son ambition d'attirer 6000 visiteurs sur les trois jours. Pour cela, le salon met en place cette année un Village des Métiers de Bouche et un Espace des Nouveautés. Il peut également compter sur ses six concours culinaires de haut niveau qui feront la démonstration du savoir-faire et de la créativité des professionnels et seront une source d'inspiration incomparable pour les visiteurs.

Un salon pour faire le plein d'idées

Du 17 au 19 octobre 2010, le Siahm proposera une offre complète de produits et d'équipements, et apportera un large éventail de solutions pratiques et innovantes aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche de huit départements du nord de la France (02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 76 - 80).

Dans une atmosphère conviviale, les professionnels pourront rencontrer et échanger avec tous les acteurs des métiers de la restauration (partenaires, clients et prospects) des départements voisins, consolidant ainsi leur réseau relationnel.

Ainsi, ce sont 9 848 établissements des Métiers de Bouche, 15 580 établissements des CHR et 14 794 collectivités (établissements de santé, troisième âge, enseignement, travail, loisirs) qui pourront trouver sur place les réponses pour s'adapter aux nouveaux comportements alimentaires et répondre aux dernières envies des consommateurs, moteurs indispensables de leur réussite :

- matériel pour la restauration et les métiers de bouche,
- matériel et produits pour la boulangerie, pâtisserie et confiserie,
- équipements et fournitures pour l'hôtellerie,
- produits agroalimentaires et boissons,
- agencement de magasin, pesage, caisses, logiciels,
- arts de la table, cafétéria, services...

Des nouveautés pour l'édition 2010

Fort de deux éditions en forte croissance, le Siahm affiche d'ambitieux objectifs pour 2010 : 150 exposants et 6000 visiteurs. Dans cette optique, le salon met en place deux nouveautés :

Le Village des Métiers de Bouche

Sur plus de 100 m², innovations, tendances, formations, démonstrations et concours donneront un aperçu du dynamisme des professions représentées sur cet espace : bouchers, charcutiers, tripiers, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières, confiseurs, poissonniers...

L'Espace des Nouveautés

Associé aux Espaces Tendances, l'Espace des Nouveautés du Siahm présentera aux visiteurs les dernières innovations, produits et matériels, des exposants à ne rater sous aucun prétexte !

Des concours culinaires prestigieux

Sous l'œil attentif du Président d'honneur, François Adamski (Chef du Gabriel à Bordeaux, Bocuse d'Or 2001 et Meilleur Ouvrier de France 2007), de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de lauréats du Bocuse d'Or, le Siahm sera le théâtre de six compétitions culinaires de haut niveau qui verront s'affronter les meilleurs espoirs du moment dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie, de la restauration ou de la restauration collective.

Prestigieux et fédérateurs, ces concours valoriseront le dynamisme, le savoir-faire et la créativité de chacun des secteurs représentés. Ils sont la parfaite illustration de leur capacité à répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et à s'adapter aux constantes exigences du marché.

Trophées de la Boulangerie : les candidats rivaliseront de savoir-faire et de créativité afin de démontrer le dynamisme et la réactivité de la profession.

Trophée Elle : sous la présidence de Andrée Rosier, première femme à décrocher le titre de MOF en cuisine, ce concours récompense la meilleure professionnelle de la cuisine. D'envergure nationale, le Trophée Elle, organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, aura pour thème cette année « Déclinaison autour du lapin », accompagnée de deux garnitures dont une à base de produits de la région Nord Pas-de-Calais.

Trophée National Roger Portugal – Les Espoirs de la Cuisine Française : organisé par le Comité de Promotion du Nord Pas-de-Calais, l'Académie Nationale de Cuisine et le Lycée Hôtelier du Touquet, ce concours récompense un jeune espoir issu d'une école hôtelière.

NOUVEAU : Trophée Sender de la Pâtisserie : sous la présidence de Gabriel Paillason, MOF, Président fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, ce concours a été créé par Norbert Vannier, MOF Pâtisserie, afin de perpétuer la mémoire de son maître S.G. Sender.

Il se déroule en trois temps : les six candidats devront réaliser un entremets à base de fruits exotiques (avec obligatoirement du chocolat et de la mandarine impériale) et une pièce artistique sur le thème « Les îles » uniquement à base de sucre tiré, coulé, soufflé. Ils seront également notés sur une pièce artistique d'exposition réalisée à l'avance sur le thème « Scène de la vie campagnarde d'autrefois ».

Trophée National des Hauts de France (4^e édition) : sous la présidence de Marc Meurin, chef du Château de Beaulieu (2 étoiles au Michelin), les meilleurs professionnels nationaux de la restauration s'affronteront autour d'un poisson et d'une viande : un bar de 3 kg pour 8 personnes, présenté entier, accompagné de trois garnitures, dont une à base de crabe d'Alaska, et un filet de boeuf de 3 kg, accompagné de trois garnitures dont une à base d'abats.

Le candidat présentant les meilleures qualités professionnelles et humaines se verra récompensé par le Trophée Avenir Lucien Vannier.

Trophée Rescor : organisé par les associations de la restauration collective en gestion directe, ce concours désignera le Meilleur cuisinier régional en restauration collective. Celui-ci y gagnera ainsi son ticket d'entrée pour la finale du concours Gargantua, sur le Sirha 2011.

Plus d'informations sur www.salon-siahm.com

Contacts presse : AB3C

Anne Daudin - Alexandre Lopez

34, rue de l'Arcade

75008 Paris - Tél. 01 53 30 74 00

alexandre@ab3c.com - anne@ab3c.com