

### La Cuisine de SIAL Paris ...

**...Est parrainée par Joël Robuchon et fait émerger les talents de demain**

Pour la première fois de son histoire, SIAL Paris va récompenser cette année les **Espoirs de la Gastronomie Française**. Ouvert à des triplettes de cuisiniers, sommeliers et agents de salle, ce concours, organisé par Le Cercle, mettra en compétition des jeunes venus de la France entière. « Le but est de faire émerger les talents de demain, dans le cadre international du SIAL Paris », explique Michel Blanchet, Président d'honneur des Maîtres Cuisiniers de France. Au menu du concours : Canette de Challans Label Rouge, sauce bigarade avec trois garnitures de Figs fraîches, navets et champignons sauvages, suivie de crêpes flambées au Grand Marnier façon Suzette.

SIAL Paris a décidé de renouveler cette année son partenariat avec le **Marché International de Rungis**. Le plus grand marché de produits frais au monde fournira aux chefs présents les produits de qualité qu'ils intégreront dans leurs menus gastronomiques.



Parce que l'inspiration est essentielle pour stimuler la créativité en cuisine, **+ de 100 produits dédiés à la restauration seront retenus pour SIAL Innovation**. Un jury de professionnels décernera les Grands Prix Restauration en septembre.

**...Reçoit des chefs étoilés au restaurant VIP**



- Hervé Rodriguez – MaSa\* (16/10/16)
- Renato Favaro – Favaro\* (17/10/16)
- Christian Têtedoie – Christian Têtedoie\* (18/10/16)
- Yoshitaka Takayanagi – Agapé\* (19/10/16)
- Edouard et Emilie Mignot – Ed-Em\* (20/10/16)

La Cuisine accueillera cette année les élèves de **FERRANDI Paris**. Cet établissement est le gardien de la grande tradition de la gastronomie française. Il fonde sa pédagogie sur la pratique, la précision du geste, l'acquisition des techniques et des savoir-faire fondamentaux. Ce sont des étudiants Bachelor Restaurateur et Bachelor Manager de Restaurant formés à FERRANDI Paris qui aideront les chefs internationaux, pendant les cinq jours du salon, dans leur démonstration.



**...Met en place un Take Away à sa mesure**

Les plats de ces chefs de renoms seront proposés à la vente à emporter et emballés par la société TakeAway, start-up française créée par 3 jeunes entrepreneurs dynamiques.



**...Est intégralement équipée par partenaire de SIAL Paris**



HEFED est fier d'être le partenaire officiel en matériels et aides culinaires de La Cuisine de SIAL Paris. Partenaire au quotidien des activités culinaires et fort de l'expertise de ses sociétés (La Bovida, Nagot & Busignies, Erco, Epicéa...), le groupe HEFED permettra aux acteurs de La Cuisine de SIAL Paris d'accéder à tous les outils de qualité indispensables à leur créativité.

7 000 exposants  
dont 1/3 avec une offre  
spécifique Restauration

160 000 acheteurs  
internationaux  
dont 16% sur le  
Foodservice

Paris

Le rendez-vous mondial  
de l'innovation alimentaire

**16-20 OCT 2016**  
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

WWW.SIALPARIS.FR

Rejoignez-nous