

Les chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Glacier, Canada, ont remporté le Grand Prix SIAL Innovation 2016

Apr 24, 2016

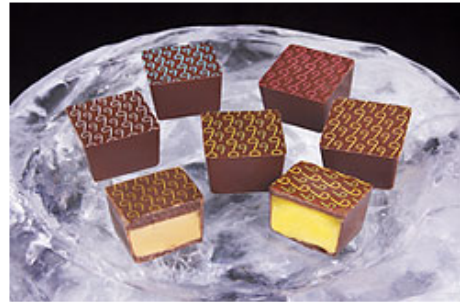


Xavier Poncin, directeur général du SIAL Canada, Alexis Dionne, copropriétaire de Essence Glacier et Jean-Marc Guillot, copropriétaire de Essence Glacier

SIAL Innovation est le seul concours international présent aux quatre coins du monde. Constitué de professionnels en alimentation et présidé par Xavier Terlet de la firme XTC World Innovation, le jury récompense 10 finalistes et couronne 1 Grand Prix, les Chocolats assortis à la glace et au sorbet d'Essence Glacier, pour le SIAL 2016.

Communiqué par Micheline Vallée

SIAL, est le premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 8 salons professionnels (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL China, Expovinis Brazil, SIAL Middle East, SIAL Interfood Jakarta et SIAL ASEAN Manilla), regroupant 14 000 exposants et 330 000 visiteurs de 200 pays.



Les 10 finalistes

- Trio de jambons Héritage d'Arturo Sanchez, Espagne
- Chocolats assortis à la glace et au sorbet d'[Essence Glacier](#), Canada (photo ci-contre)
- Les jus de fruit Chios Gardens, Angleterre
- Bouchées de dattes de Bard Valley, États-Unis
- Tartare aux deux saumons de Grizzly, Canada
- Huile de caméline Et Voilà de Olimega, Canada
- Jambon format collation d'Arturo Sanchez, Espagne
- Bouchées de poutine de St-Hubert, Canada
- Gâteau de saumon fumé et fromage à la crème de Bleumer, Canada
- Système de vérification d'étiquetage MesurACC d'Étiquetage ACC Inc., Canada

Président du jury :

Xavier Terlet, président et fondateur de [XTC World Innovation](#)

Les membres du jury SIAL Innovation 2016 :

Jean-Pierre Lemasson, professeur associé à l'UQAM

Marie-France Gibson, vice-présidente à Métro

Isabelle Huot, spécialiste en nutrition

Véronique Morin, analyste exécutive chez Nielsen

Jonathan Garnier, chef à La Guilde culinaire

Yves Moscato, chef culinaire exécutif chez Produits alimentaires Berthelet

Bruno Ponsard, directeur général de l'ITEGA

Guillaume Lussan, consultant en services alimentaires et restauration chez WSP

Source : SIAL Canada **D**