



# allô! moncoco

déjeuner modernisé

258/1 10000 xx223(H)  
EUGENIE COUTU-LACHAPPELLE  
BICOM COMMUNICATIONS  
5425 AV CASGRAIN, ESPACE 001  
MONTREAL QC H2T 1X6

**ALLÔ! MON COCO:  
L'HISTOIRE D'UN  
SUCCÈS! P.16**

**ALLÔ! MON COCO:  
A SUCCESS STORY! P.16**

Entrevue avec Francine Brûlé  
*Interview with Francine Brûlé*



Super-aliments (miel & chanvre)  
*Superfoods (Honey & Hemp)*



Design d'intérieur  
*Interior Design*



Les grandes tendances pour 2016  
*Major Trends for 2016*



Mixologie, cocktails & cidres  
*Mixology, Cocktails & Ciders*



Cantines, casse-croûtes & camions de rue  
*Canteens, Snack Bars & Food Trucks*



MAGAZINE CHEF & CO. INC. 5255, Boulevard Guillaume-Couture, bureau 166, Laval (Québec) Q7V

PP 427 85 025





**Natalie Richard**  
Journaliste spécialisée en gastronomie  
Journalist specializing in gastronomy  
[www.natalierichard.com](http://www.natalierichard.com)

# SIAL

Canada

L'INSPIRATION ALIMENTAIRE

## Les nouveautés du Salon en 2016

Le Salon international de l'alimentation affiche un taux d'exposants record pour sa **13<sup>e</sup> édition** qui aura lieu du **13 au 15 avril prochain** au **Palais des congrès de Montréal**. D'ailleurs, l'organisation a dû ajouter une surface de 12 000 pi<sup>2</sup> pour accueillir les nouveaux participants du domaine agroalimentaire et des HRI. C'est un total de **850 exposants** qui seront présents cette année au Salon, recevant comme pays vedette les États-Unis.

SIAL Canada est fier de renouveler son programme **SoSIAL**, en partenariat avec Moisson Montréal et La Tablee des Chefs, afin de réduire le gaspillage alimentaire et de participer à la transmission des connaissances et des compétences auprès des générations futures. Le jeune chef québécois Guillaume Cantin sera le porte-parole officiel du programme SoSIAL cette année, qui s'engage à remettre aux deux organismes 5\$ pour chaque billet d'entrée acheté.

Aussi, à ne surtout pas manquer le mercredi 13 avril de 13h à 16h, le **SIAL Food Hub**. Puisque la préoccupation des coûts en restauration n'a jamais été aussi présente, le SIAL Canada met sa plateforme à disposition pour accueillir un panel d'experts autour d'une thématique d'actualité : la redéfinition des coûts pour un meilleur rendement en restauration. Les intervenants auront pour mission de réévaluer, analyser et enfin établir de nouvelles normes de calcul de coûts de revient pour mieux fixer les prix de vente et ainsi augmenter la rentabilité de l'établissement.

Le fromage sera aussi à l'honneur avec 6 000 pi<sup>2</sup> qui y seront entièrement dédiés; espace intégré au secteur produits frais, il offrira un grand nombre de fromages d'ici et d'ailleurs pour mieux répondre aux besoins des détaillants et professionnels de la restauration. Le fromage est un marché en pleine mutation qui crée de nouvelles opportunités d'affaires, c'est d'ailleurs pour cette raison que cette année le SIAL est fier d'y consacrer cet espace.



## What's New at the 2016 Tradeshow?

The International Food and Beverage Tradeshow has received a record number of exhibitors for its **13<sup>th</sup> edition** which will take place from **April 13-15, 2016** at the **Palais des Congrès de Montréal**. Furthermore, the organization had to add an area of 12,000 sq. ft. to welcome new participants of the HRI and agro-food sectors. This is a total of **850 exhibitors** who will be present this year at the show, receiving the United States as the country star.

This year, SIAL Canada is proud to renew its **SoSIAL program**, in partnership with Moisson Montréal and La Tablee des Chefs, to reduce food waste and participate in transmitting knowledge and skills to future generations. The young Quebecer chef, Guillaume Cantin, will be the official spokesperson for the SoSIAL program this year. This program pledges to donate \$5 to these two causes for each ticket purchased.

Also, do not miss the **SIAL Food Hub** on Wednesday, April 13, from 1 p.m. to 4 p.m. Since the concern of restaurant costs has never been as prevalent, SIAL Canada is providing its platform at the





Le SIAL est également fier d'accueillir pour la première fois l'ARQ Contacts dans l'enceinte du Palais des congrès le 13 avril.

Encore une fois cette année, le SIAL Canada propose un contenu unique en Amérique du Nord avec un programme de conférences mettant en vedette les grandes thématiques de l'actualité agroalimentaire telles que :

- Le portrait des innovations alimentaires dans le monde
- Les opportunités de marché aux États-Unis
- La révolution de la restauration
- Les comportements d'achats en restauration
- La génération Y en restauration
- La réduction et la gestion des déchets en restauration
- Les tendances et perspectives de l'industrie alimentaire au Canada
- Une alimentation durable au menu: leviers, défis et bonnes pratiques pour l'industrie

**Pour connaître les horaires des conférences :**  
<https://sialcanada.com/conferences/>



disposal of a panel of experts around a timely and topical theme: redefining costs for the best performance in the restaurant industry. Stakeholders will be required to reassess, analyze and finally establish new cost prices to better establish selling prices and thereby increase the establishment's profitability.

Cheese will also be honoured with a dedicated 6,000 sq. ft. With space integrated into the fresh products sector, it will offer a large number of cheeses from here and elsewhere to better meet the needs of retailers and restaurant professionals. Cheese is an evolving market that creates new business opportunities. It's also for this reason that this year the SIAL is proud to dedicate this space to it.

SIAL is also proud to welcome ARQ Contacts for the first time within the walls of the Palais des Congrès on April 13.

Once again this year, SIAL Canada offers unique content in North America with a conference program featuring news from the major agro-food sector such as:

- Portrait of food innovations in the world
- Opportunities to market to the United States
- The restauration revolution
- Catering purchasing behaviours
- Generation Y for restauration
- The reduction and management of restaurant waste
- Trends and prospects for the food industry in Canada
- Sustainable food on the menu: levers, challenges and industry best practices

**For conference times, please visit:**  
<https://sialcanada.com/conferences/>

