

## FOCUS DÉCRYPTAGE

## Food Service Vision identifie 7 territoires d'innovations

Partenaire officiel du Sirha depuis 2009 sur le décodage des territoires d'innovations sur le marché du food-service, le cabinet Food Service Vision a identifié et quantifié 7 territoires\* d'innovations pour cette édition 2017. «*La montée en puissance de ce travail s'ancre dans la veille permanente des précédentes éditions du Sirha à Lyon et à l'étranger, et aussi dans notre propre veille au travers de différents salons et de nos missions à l'étranger, pour voir quelles sont les innovations qui émergent. Lorsque l'on parle de*



territoires, il s'agit de dimensions dans lesquelles émergent réellement des innovations en ce moment», précise François Blouin, président-fondateur de Food

Service Vision. Il est clair pour ce dernier, notamment à l'issue de la proclamation du palmarès des Grands prix innovations 2017, que le Sirha est véritablement le lieu dans lequel émergent les innovations les plus puissantes aujourd'hui.

## Trois piliers intangibles

En amont des territoires, les trois piliers intangibles de l'expérience restauration : se faire plaisir dans l'assiette, se faire du bien dans l'assiette, et profiter d'un service. «*Un territoire d'innovations est vraiment l'expression, à un mo-*

ment donné, de l'un de ces trois piliers», souligne ainsi François Blouin. Ce préambule étant posé, le cabinet constate qu'il y a aujourd'hui davantage d'innovations (plus de 400 mesurées mi-

décembre) et qu'il s'agit plutôt d'innovations de qualité. ●

\*Optimum Support, Maximum Experience, Made in Excellence, Unexpected Story, Playfood, Into the Green, et Body Care. Cf. Tokster.com

## FOCUS COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

## L'écoresponsabilité entre en scène



L'équipe de France sera représentée par (de g. à d.) : Jean-Thomas Schneider (glace), Bastien Girard (chocolat), Étienne Leroy (sucre) et Marc Rivière (coach).

Les 22 équipes internationales engagées pour la finale de la Coupe du monde de la pâtisserie 2017 voient le règlement évoluer. Le Comité international d'organisation a en effet décidé d'introduire un prix écoresponsable et de réduire considérablement la quantité de matière première dévolue à la pièce artistique en chocolat et en sucre. Il a, notamment, limité la commande de chocolat pour la pièce artistique à 15 kg par équipe, et réduit le nombre de références de couverture mises à disposition. Soit une économie générale de 198 kg de chocolat

par rapport au règlement précédent. En plus des 15 kg d'Équatorial noir 55 % fournis par Valrhona pour cette sculpture, 6 kg de chocolat blanc Opalys seront également autorisés en complément.

Les candidats ont un nouveau défi à relever : leur sculpture doit être réalisée avec un moulage en creux et non plus en chocolat plein. Le prix écoresponsable récompensera l'équipe ayant le mieux géré ses matières premières. De plus, un bonus de 20 points est accordé aux candidats qui auront été les plus performants de ce point de vue. ●

## FOCUS ICC

Un 10<sup>e</sup> anniversaire avec éclat

La 5<sup>e</sup> édition de l'International Catering Cup (ICC, concours du meilleur traiteur du monde) orchestrée par Joël Mauvigney, président-fondateur de l'ICC et président de la CNCT, verra s'affronter 12 équipes pendant deux jours (les 20 et 21 janvier).

La représentation française à cette compétition est la suivante : Sébastien Zozaya (chef et gérant d'Inopia Traiteur à Biarritz) en sera le chef d'équipe; Yoann Fournier (sous-chef à l'Hôtel du Palais à Biarritz), son coéquipier. Ils seront accompagnés de leur coach,

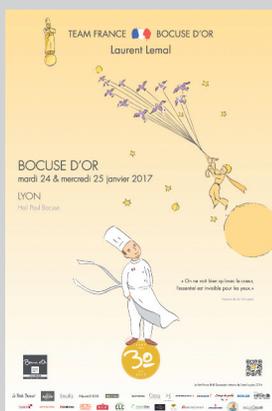
Arnaud Nicolas (MOF charcutier-traiteur, chef du Boudoir à Paris) et du juré, Bernard Perot, MOF charcutier-traiteur, président de la Ceproc. Deux jurys arbitrent les étapes : un jury de travail et un jury de dégustation, tous deux composés de professionnels reconnus : charcutiers-traiteurs, cuisiniers, pâtisseries et dont la plupart sont Meilleurs ouvriers de France.

À l'occasion des 10 ans de l'International Catering Cup, Fabrice Prochasson rejoint le concours. Il décernera le prix du Meilleur Dessert pour récompenser l'équipe alliant présentation, dégustation et innovation. ●



La France sera-t-elle à nouveau sur la plus haute marche du podium comme ici en 2015 ?

## BOCUSE D'OR



L'AFFICHE OFFICIELLE du candidat français, Laurent Lemaire, s'inspire de l'œuvre *Le Petit Prince* de l'écrivain Antoine de Saint-Exupéry.

## IDENTITÉ VISUELLE



L'AFFICHE DU SALON, réalisée par l'agence lyonnaise Being, est le miroir de l'atmosphère dynamique qui marque le salon.

## FESTIVAL CULINAIRE



POUR SA 2<sup>e</sup> ÉDITION, Big proposera un programme encore plus riche en événements culinaires et gastronomiques à travers Lyon.