

## agenda professionnel

### Lyon, Eurexpo, du samedi 24 au mercredi 28 janvier 2009

#### 14<sup>e</sup> édition du SIRHA.

Sirha 2009 Le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, s'annonce plus que jamais comme le rendez-vous de toutes les tendances culinaires internationales. Véritable carrefour des talents et des goûts du monde entier, le Sirha fait des grandes compétitions internationales qu'il a créées des moments d'exception laissant libre cours à l'expression de la créativité et des patrimoines gastronomiques du monde entier. Le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'International Caseus Award et le Mondial du Pain. Désormais inscrit par les professionnels dans le calendrier de lancement de leurs produits et matériels, le Sirha présente ainsi une offre aux chefs, aux acheteurs, grossistes, décideurs de toutes les restaurations et de toute l'hôtellerie venus du monde entier pour ce rendez-vous d'affaires exceptionnel.

Les 2000 exposants et marques attendus (dont 450 internationaux) feront cette année encore du Sirha l'événement majeur où se créent les tendances. Ils constitueront également une source d'inspiration sans pareil, un lieu de partage d'expériences pour toutes les professions, leur ouvrant de nouveaux horizons pour tous les moments de la restauration. De 9 h à 18 h, entrée libre sur présentation d'un badge, d'une carte d'invitation ou d'une carte de presse.

**Pre-inscription sur le site :**  
[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

#### infos pratiques :

Lieu : Halle Clemenceau (petite patri-

noire) bd Clemenceau

Accès Tram - Bus - piste cyclable - parkings gratuits

Date et horaires Samedi 22 novembre de 10 h à 19 h

Dimanche 23 novembre de 10 h à 18 h  
Tarif entrée 3 euros

**Renseignements :**  
**Passion & Métiers du Chocolat**  
**Tel. 04 76 01 20 43**

**Email :**  
[patricia.bettou@novoconcepts.com](mailto:patricia.bettou@novoconcepts.com)

### PARIS, 21 janvier

Le CFA des Métiers de la Table, formant aux métiers de l'hôtellerie-restauration et de la pâtisserie-chocolaterie (liste des diplômés proposés sur <http://www.epmtth.org/formation/diplome3.htm>), organise, dans ses locaux, des séances d'information (durée de 1 h à 1 h 30) les mercredis suivants à 15 h précises : 21 janvier, 11 février, 29 avril, 27 mai et 24 juin 2009.

La journée Portes-Ouvertes aura lieu le samedi 21 mars 2009 de 9 h à 17 h. Sauf pour les pré-apprentis dont les dossiers ne sont disponibles que sur place, aux dates citées plus haut, le dossier de pré-inscription sera disponible à partir du 21 janvier 2009 sur le site [www.epmtth.org](http://www.epmtth.org) ou sur place, à notre accueil. Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris.

### Toulouse, Hôtel Mercure Atraia Compans Caffarelli, les 1, 2 et 3 février

**49<sup>es</sup> Journées Nationales de Formation** du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie (CFEP). Au programme, des journées de travail sur « Savoir-faire des organismes financiers des partenaires », « Les règles d'or de l'écrit administratif et

commercial », « Recrutement et gestion des ressources humaines », « Mieux réussir ses étalages », « Création de documents publicitaires », et, « Pâques emballer et enrubanner ».

**Information au 03 83 32 23 63.**

### Paris, Palais des congrès, mercredi 4 et jeudi 5 mars

**La 10<sup>e</sup> édition de l'EUROPEAN SANDWICH & SNACK SHOW 2009** ou le rendez-vous de la filière snacking et de la restauration nomade, avec 280 exposants sur 4 000 m<sup>2</sup>.

### Paris, Porte de Versailles, hall 7.3, les 8, 9 et 10 mars

**Salon National Boulangerie, Pâtisserie, Glaceries, Traiteur avec Intersuc le salon Sucre & Chocolat.** Plus de 220 exposants sont prévus et la toute nouvelle Coupe de France des Ecoles mettant en valeur la pâtisserie, la viennoiserie et la boulangerie artisanales.

### Nantes, du 15 au 18 mars

**13<sup>e</sup> édition du salon Serbotel Atlantique**, le salon inter-régional des métiers de bouche et de l'hôtellerie se tiendra durant 4 jours au parc des expositions de la Beaujoire. 450 exposants et plus de 35 000 visiteurs sont attendus à cette manifestation de référence qui a depuis longtemps dépassé les frontières régionales pour s'imposer au fil des années, comme le rendez-vous professionnel incontournable des métiers de bouche et de l'hôtellerie. Ce, d'autant que le Challenge des Ducs reste une compétition de référence dans l'univers pâtissier.

Serbotel Atlantique présente sur un espace de 25 000 m un large panorama de produits et d'équipements pour la cuisine, l'hôtellerie, la boulangerie, la pâtisserie, les bars et brasseries, les vins et le secteur de l'agroalimentaire à travers 6 salons thématiques

- Salon de l'agro-alimentaire et des produits du terroir,
- Salon de l'Hôtellerie, Mobilier, Arts de la Table et Services,
- Salon de la Boulangerie, Pâtisserie, Glaciers et Chocolatiers,
- Salon Crea-Déco, l'espace pour les créateurs et artisans,
- Salon du matériel pour cuisines, collectivités, crêperies, poissonneries, boucheries, charcuteries,
- Salon des Vins, Bars, Brasseries et restauration rapide

## Strasbourg, du 14 au 17 mars 2010

Pour sa 13<sup>e</sup> édition, qui se tiendra du 14 au 17 mars 2010, **EGAST** rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de bouche, mais aussi désormais du tourisme, promet de surfer sur cette dynamique encourageante. L'édition 2010 proposera ainsi durant quatre jours de découvrir l'ensemble des secteurs traditionnels : agencement, arts de la table, boissons, vins, spiritueux, équipements et matériels, mobiliers, signalétique, produits alimentaires, services, mais aussi les secteurs « tendance » : bien-être, environnement, hygiène, produits bio, ainsi qu'un panel d'animations détonantes s'adressant à tous les acteurs des métiers de bouche. Egast Cook Show rassemblera des chefs de renommée internationale, des artisans émérites et

des jeunes chefs talentueux

*Les Trophees*

- Chefs de collectivités - Femmes et Chefs - Les Nouveaux Entremets
- Meilleur Barman - Innovation
- Bouchère

*Les Concours*

- Challenge Inter CFA de la Boulangerie
- Concours des apprentis Maîtres d'hôtel et Chefs de rang - Et le dernier né des concours Les Lords du Sandwich

**Renseignements et inscriptions :**

**Strasbourg Evenements**

**Tel. 00 33 (0)3 88 37 21 46**

**Fax : 00 33 (0)3 88 37 37 95**

## Etranger

### Italie, Rimini, du 17 au 21 janvier 2009

Le SIGEP fête son 30<sup>e</sup> anniversaire

En 2009 le SIGEP revient sur la période idéale, juste après le rush des fêtes de fin d'année et suffisamment tôt pour permettre aux professionnels du secteur de suivre les tendances et de prendre de nouvelles idées en prévisions des fêtes de pâques et de la saison estivale. Cette année, SIGEP occupera l'ensemble du pôle d'exposition de Rimini et ces 16 pavillons !

Mais le 3<sup>e</sup> pôle d'exposition d'Italie ne se contentera pas seulement de proposer une édition avec encore plus d'exposants ! Aux événements traditionnels désormais incontournables (Gelato in Tavola, Delicious & Famous, Sigep Bread Cup), s'ajouteront une nouvelle aire dédiée au café et boissons chaudes et de nouveaux événements. De plus, la 30<sup>e</sup> édition accueillera

une nouvelle édition de Il Gelato in Tavola (la glace à table). Ce concours opposant des équipes nationales composées d'un capitaine, d'un artisan glacier et d'un chef, s'articulera autour de trois réalisations : une entrée, un plat et un dessert glacé. L'originalité et l'esthétique de la réalisation ainsi que les propriétés gustatives et l'alliance des saveurs de la glace et des mets seront les principaux critères permettant de désigner l'équipe gagnante. L'alliance d'une cuisine chaude et d'une cuisine glacée dans de mêmes plats stimuleront

l'imagination et les papilles d'un public qui pourra déguster les différentes préparations. Des professionnels espagnols, grecs, italiens, brésiliens, hongrois, argentins, français, israéliens, marocains, allemands, autrichiens, américains, mexicains, australiens, coreens et chinois sont d'ors et déjà en liste, en espérant pouvoir représenter leurs pays respectifs lors de l'évènement. Parmi eux, huit nations seront sélectionnées pour participer à la compétition qui aura lieu sur le SIGEP (pavillon C3) les 18 et 19 janvier 2009.

L'édition précédente fût remportée par l'Espagne qui a supplanté l'Italie et l'Argentine.

### Kiev (Ukraine) du 9 au 12 juin 2009

**BREAD 2009**, ou un salon qui veut présenter une photo exacte du marché de la boulangerie ukrainienne à travers équipements, matériels et ingrédients, emballages et vêtements pros, sans oublier la pâtisserie, la chocolaterie et la confiserie.

**Site : [www.troyan.kiev.ua](http://www.troyan.kiev.ua)**