



LE SIRHA 2017

POSE SES COUVERTS À LYON...

Comme tous les 2 ans, depuis sa création en 1983, du 21 au 25 janvier 2017 le salon sera un point de rendez-vous indispensable entre les 3045 exposants internationaux, les 19715 chefs et professionnels de la gastronomie de toutes les spécialités, et un public de visiteurs toujours plus nombreux à chaque édition.

Au programme? Compétition, émulation, technique, tendance, innovation et créativité seront les enjeux de cette expérience incroyable vécue au cœur de l'élite internationale des chefs.

Le salon est donc historiquement le chaudron bouillonnant de compétitions de la plus haute importance telles que la coupe du monde de la pâtisserie présidée en 2017 pour sa 15ème édition par le chef pâtissier Annécien, Philippe Rigolot, mais aussi «l'international Catering cup» pendant laquelle 12 équipes internationales de traiteurs sont en lice afin de décrocher le titre de meilleur traiteur de réception au monde.

Enfin, à l'occasion de ses 30 ans, la tant attendue remise des prix du Bocuse d'Or au terme de 18 mois de sélections. Présentant encore à la «planète gastronomie», et sous les yeux des chefs les plus renommés au monde, une nouvelle génération de chefs brillants issus de cultures culinaires diverses. Cette année, met lyonnais par excellence, le poulet de Bresse aux écrevisses sera réinterprété par les cuisiniers compétiteurs lors de l'épreuve finale.

Informations: www.sirha.com



INO

UN LYONNAIS ET SON COUTEAU

Samuel Guichard, installé dans le 3ème arrondissement de Lyon est un coutelier d'art. Il crée des couteaux exceptionnels, faits mains et personnalisables à l'envie.

Dans cette philosophie, Samuel a créé le couteau INO. Un manche asymétrique, parfaite extension de la main, un tranchant plat destiné à l'assiette du gastronome, un design original, des matériaux technologiques (Corian, acier inoxydable dernière génération).

Né de la volonté de créer un couteau technique, design, moderne et accessible, INO a tout du couteau d'art mais il a été pensé pour tous! Il sera très bientôt rejoint par ITO sa version en lame fixe pour la table.

Le couteau livré dans son étui en cuir de vachette ou laine de mouton, est disponible en 3 coloris : Blanc Glacier, Chocolat Pailleté ou Bleu Azur.

Contact: Lacouture 1804, 8 rue de l'ancienne préfecture, Lyon 2 - 04 26 72 21 29