

A top-down view of a charcuterie board. The board is dark and features a variety of items: several types of bread (baguette slices, round crackers), cheeses (wedges, cubes, a round wheel), fruits (grapes, figs, cherry tomatoes), nuts (almonds, pistachios), and cured meats (salmon). There are also small bowls of dips and a glass of wine. The background is dark, making the food items stand out.

Salon

CE VENDREDI 24 JANVIER 2025 LES ETUDIANTS DE BTS MCO,
ACCOMPAGNES DE LEURS PROFESSEURS, SE SONT RENDUS AU SALON
INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION

RETOUR SUR UNE JOURNEE PAS COMME LES AUTRES

SIRHA

LE SIRHA KEZAKO?

Le SIRHA (Sallon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) est un événement majeur qui se déroule à Lyon tous les deux ans. Il réunit des professionnels des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de l'alimentation, et des métiers de bouche, offrant un lieu de rencontre pour découvrir les dernières innovations, tendances et équipements. Le salon propose également des concours prestigieux, tels que la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et permet aux exposants de présenter leurs produits et services à un public international.



La Restauration: un secteur en constante évolution



Les professionnels du monde entier s'y retrouvent pour explorer de nouvelles tendances culinaires, découvrir des produits d'exception et échanger sur les défis et évolutions du métier.



**Démonstration culinaire en video :
techniques et secrets du chef sur des
burgers à base de foie gras et magret de
canard**

*PASSEZ LA SOURIS SUR
L'IMAGE POUR VOIR LA
VIDEO*

Autre innovation: des assiettes “silencieuse” Ou bien encore préserver notre environnement avec des assiettes et couverts qui se “mangent”

PASSEZ
LA
SOURI
S SUR
L
IMAGE
POUR
VOIR
LA
VIDEO



Les visiteurs peuvent y découvrir des équipements révolutionnaires tel que la vaisselle sans bruit ou encore des emballages bio.

Les innovations dans les services au client sont elles aussi à la fête



Les exposants présentent des solutions pour améliorer l'expérience client, de la gestion des établissements à la décoration intérieure, en passant par les équipements technologiques et les services de bien-être.

Le salon est une occasion de voyager à travers les cultures et les pays du monde



Envie dépaysement? cela tombe bien, Sirha est un véritable carrefour international, attirant des professionnels venus des quatre coins du monde tels que le Japon, l'Arabie Saoudite ou encore la France .

Les gourmands et gourmets ont pu assister aux Concours de pâtisserie et aux Bocuses d'or



Le concours de pâtisserie est un événement phare qui met en valeur l'art, la créativité et l'innovation des pâtisseries du monde entier. Ce concours réunit des talents exceptionnels présentant des créations alliant tradition et modernité.

Le Blocus d'Or est un événement prestigieux qui célèbre l'excellence dans le domaine de la gastronomie, mettant en lumière les talents culinaires et les produits de qualité supérieure.

**Durant ce salon des centaines d'initiatives
très originales comme ces plantes**

comestibles:

**Une interview exclusive avec Mme X de la
société Y réalisée par Muberra étudiante
MCO1**

*PASSEZ LA SOURIS SUR
L'IMAGE POUR VOIR LA VIDEO*

**En résumé
voici
quelques
autres
moments
forts en vidéo**

*PASSEZ LA
SOURIS SUR
L'IMAGE POUR
VOIR LA VIDEO*