

FICHE D'IDENTITE

- Réf : 2578330 mbe
- Classement : SIRHA 12065

■ ELEMENTS DE RECHERCHE :

MONDIAL DU PAIN : concours d'artisans boulangers tous les deux ans en janvier à Lyon-Eurexpo (69) et sélection lors du SIAHM du 28 au 30/09/08 à Lille (59), toutes citations

■ SITE : Néorestauration (www.neorestauration.com)

- Référence de la page : http://www.neorestauration.com/article/page_article.cfm?nrub=256&idoc=124655&navartrech=5

EXTRAIT DE CITATION

Tendance

Siahm 2008

La prochaine édition du **Siahm (Salon des métiers de bouche et de la restauration)** aura lieu du **28 au 30 septembre 2008 à Lille Grand Palais** sous la présidence de François Adamski, Bocuse d'or 2001. Deux axes forts donneront le ton de cette édition entièrement revisitée : les tendances et la nutrition santé plaisir. Quelque 120 exposants sont attendus pour présenter leurs gammes (produits agroalimentaires, boissons, matériels, équipements, fournitures, agencements, etc.), tandis que **Bierexpo** tiendra sa 5e édition.

Parmi les nouveautés annoncées : les espaces tendances (scénographies originales, mettant en lumière l'univers du bar, de la boulangerie et du restauration de demain) ainsi que l'espace des nouveautés (innovations des exposants).

La nutrition santé plaisir sera bordée sous forme de colloque, à travers 4 tables rondes :

- *Nord-Pas-de-Calais : culture régionale et innovation culinaire font-elles bon ménage ?*
- *Restauration collective et familiale. une continuité ?*
- *Modes de consommation alimentaire et rythme de repas : s'adapter aux changements ?*
- *Du plaisir et de la santé : un équilibre à trouver dans l'assiette.*

Le guide pratique « La Nutrition plaisir en Nord Pas de Calais » sera réalisé en collaboration avec les plus grands chefs du Nord-Pas-de-Calais et compilera des recettes inédites qui concilient bon et bien manger ainsi que des conseils simples, des astuces et des recommandations de diététiciens.

Des concours et démonstrations se succéderont également durant les 3 jours du salon. Des démonstrations organisées par les chambres de métiers du Nord et du Pas-de-Calais en partenariat avec les syndicats des métiers de bouche seront l'occasion de mettre en lumière le savoir-faire de toutes ces professions. L'occasion de découvrir aussi des démonstrations de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glace, sucre tiré, boucherie, charcuterie, traiteur, restauration à emporter ainsi que des mises en scène de tables pour célébrer les arts de la table.

Aux côtés des concours traditionnels organisés sur le Siahm - les **Trophées des Hauts de France** sous la présidence de Marc Meurin, **Le Trophée Européen Espoir 2008**, organisé par le Comité de Promotion du Nord Pas de Calais, l'Académie nationale de Cuisine et le Lycée Hôtelière du Touquet, **le 8e Trophée Rescor** organisé par l'Acehf, l'UPRT et l'Apasp, qui couronne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe - viendront s'adjoindre deux nouveaux événements :

- **La rencontre amicale des Bocuse d'Or** qui réunira des candidats du prestigieux concours mondial de cuisine, du Nord de la France, Belgique, Luxembourg, Pays Bas. un match convivial entre grands de la gastronomie européenne.
- **La Sélection française du Mondial du Pain** « Goût et Nutrition » : sélection française de la 2e édition du trophée international dont la finale se tiendra en janvier 2009 au Sirha de Lyon sous l'égide des Ambassadeurs du Pain.

DESCRIPTION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

Ce site est consacré à la restauration professionnelle et aux groupes engagés dans ce secteur. Il diffuse une actualité des marchés, des nouveaux produits, de la législation du travail. Le sommaire du mensuel Néorestaurations est également accessible.

NOTATION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

NOTATION GÉNÉRALE	X	X	X		
RICHESSE DU CONTENU	X	X	X		
QUALITÉ RÉDACTIONNELLE	X	X	X		
QUALITÉ GRAPHIQUE	X	X			
FRÉQUENCE DES MISES À JOUR	X	X	X		

L'appréciation que réalise l'Argus de la Presse sur les sites qu'elle sélectionne privilégie avant tout l'information. La richesse du contenu s'apparente donc à une richesse éditoriale régulièrement renouvelée.