



+ SIRHA LYON PRÉSENTE LES 12 LAURÉATS DES SIRHA INNOVATION AWARDS 2021

Ce jeudi 2 septembre 2021 se tenait le jury des Sirha Innovation Awards 2021 qui récompense les meilleures innovations de l'année pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie dans 3 catégories : « **Produits Boissons - Ingrédients** », « **Matériels - Équipements - Produits - Technologies - Services** » et « **Eco-responsable** ». 12 lauréats ont été désignés par un jury composé de chefs, pâtisseries, traiteurs, experts et journalistes. Toutes ces innovations seront à découvrir au salon Sirha Lyon à partir du 23 septembre, dans l'espace Sirha Innovations situé au cœur du salon, et la remise de prix se tiendra le 23 septembre à 17h sur la scène Sirha Masters. Zoom sur ces pépites.

CONTACT MÉDIAS

MONET+ASSOCIÉS

sirha@monet-rp.com
Tél + 33 (0)1 45 63 12 43

Suivez-nous sur :



www.sirha.com

Télécharger l'application
SIRHA FOOD

LES LAURÉATS « PRODUITS BOISSONS - INGRÉDIENTS »

- **Bouchées Salées par St Michel Biscuits** : la forme star « la madeleine » se décline en 3 versions salées : *Pesto & Parmesan*, un savoureux équilibre aux accents italiens et au parfum de basilic fraîchement coupé, mais aussi *Olive & Herbes de Provence*, *Curry-Coco* et *Emmental & Cheddar*.

- **Les Pains Cuisinés par Bridor** : fusion surprenante entre la Boulangerie et la Gastronomie, ce concept est le fruit d'une association avec Sébastien Canonne, MOF. Le pain devient ici un met incroyable grâce à l'utilisation d'ingrédients cuisinés qui hissent les pains à un niveau gustatif inégalé.

- **L'Orbe Vodka x Caviar par Pernod Ricard x La Maison Nordique** : expérience de dégustation unique, L'Orbe est la première infusion naturelle de Vodka au Caviar Impérial de Sologne. Cette première édition met en valeur le caractère unique du caviar ainsi que la fraîcheur et la délicatesse de la vodka dans une bouteille élégante.

- **Salade d'algues nomade, à la japonaise par Bord à Bord / Algue Service** : le street-food végétal, BIO, bon et écoresponsable, prêt en 5 minutes. Cette salade d'algues à réhydrater est savoureuse à la japonaise et éco-conçue à la bretonne !

- **Tucupi par Manioca Amazon Forest Flavors (Brésil)** : bouillon fermenté et assaisonné extrait du manioc sauvage de la forêt amazonienne. Il suit une ancienne tradition consistant à utiliser le bouillon de manioc pour assaisonner et conserver les aliments dans la forêt. Il peut ainsi être utilisé pour cuisiner des repas quotidiens (riz, canard, porc, poisson...). Végan, sans gluten, entièrement naturel, ancestral.

- **Oabika par Valrhona** : concentré de jus de cacao, lui-même issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse. Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception.

- **Desserts « Sucre Positif® » par la Compagnie Des Desserts** : trois nouveaux entremets, *Absolument Framboise*, *Rondement Citron* et *Carrément Chocolat* sont osignés par Alixe Bornon, spécialisée dans les pâtisseries à indice glycémique contrôlé (entre 30 et 60).



LES LAURÉATS « MATÉRIELS - ÉQUIPEMENTS - PRODUITS - TECHNOLOGIES - SERVICES »



- **Natexair ADS par Safexis** : une nouvelle solution grâce à des lampes UV associées à des métaux rares pour contrer la propagation des virus dans l'air et sur les surfaces. Elle offre une alternative aux traitements chimiques en fabriquant du peroxyde d'hydrogène, une molécule qui déchire la membrane des virus pour en extraire l'atome d'hydrogène dont elle se nourrit.

- **Ivario Pro par Rational** : système de cuisson multifonction par chaleur de contact qui remplace les appareils conventionnels tels que sauteuse à bascule, marmite, piano et friteuse. Il permet de pocher, sauter, frire. Dans un seul appareil, jusqu'à 4 fois plus vite et avec 40 % d'énergie en moins.

- **Biodynamizer par Biodynamizer (Belgique)** : un appareil hydrodynamique et magnétique qui reproduit le cycle naturel de l'eau de façon accélérée en copiant les mouvements de l'eau qui coule dans la nature. Cette technologie 100% naturelle permet de régénérer l'eau afin de la rendre comparable à une eau de montagne.

- **Pelle A Tarte Push & Pull par Deglon** : pelle idéale pour le service des tartes, pizza, gâteaux. Dotée d'un poussoir rétractable automatiquement, elle facilite un service rapide et de précision.



LE LAURÉAT « ECO-RESPONSABLE »

- **Mélange du Potager de Marion par Berry Graines** : mélange savoureux « tout en un », prêt à l'emploi alliant une pseudo-céréale (le quinoa), une légumineuse (lentille corail), des graines de lin pour les fibres et les oméga 3 et des légumes déshydratés. Il permet de préparer rapidement un plat gourmand, complet, équilibré, déjà assaisonné et 100 % français !

