



Communiqué de presse – janvier 2019

# METRO France au Sirha 2019

## Acteur majeur du Rendez-vous Mondial de la Restauration et de l'Hôtellerie

*Sirha 2019 - du 26 au 30 janvier 2019 – Eurexpo Lyon*



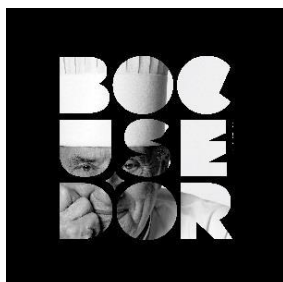
*Du samedi 26 au mercredi 30 janvier 2019, tous les acteurs mondiaux de la haute gastronomie se donneront rendez-vous à l'occasion de la 19ème édition du Sirha. Parmi ceux-ci, METRO France, le 1er fournisseur de la restauration indépendante, sera présent en tant que partenaire incontournable des plus prestigieux concours de gastronomie et avec un stand de plus de 1 500 m<sup>2</sup> en plein cœur du salon où les 200 000 professionnels visiteurs trouveront les clés pour un restaurant plus durable et responsable ! A ce titre, la performance de METRO France sur sa démarche RSE a été saluée par le label « Enseigne Responsable » en novembre 2018.*

## METRO, partenaire incontournable des plus beaux concours lors du Sirha 2019

Depuis sa création en 1981, le Sirha demeure la scène des plus prestigieux concours où tous les métiers de la restauration et de l'hôtellerie font la démonstration de l'excellence de leurs talents en travaillant les produits d'exception.

Depuis 1999, METRO France participe au Sirha et est devenu le partenaire clé d'une sélection des plus beaux concours.

- **17ème édition du Bocuse d'Or : les 29 et 30 janvier 2019**



Partenaire depuis 2005, METRO France est devenu en 2013 Main Sponsor de la finale Europe et Monde du Bocuse d'or, symbole de l'excellence gastronomique qui récompense les meilleurs talents culinaires du monde. En complément du thème plateau choisi en hommage à Paul Bocuse, les chefs présenteront une chartreuse de légumes aux coquillages. Les ingrédients de cette Assiette - fruits et légumes - seront à sélectionner la veille de la finale sur le Marché METRO, sponsor du thème officiel, pour être ensuite travaillés avec créativité, audace et amour de leur héritage culinaire national et enfin présentés aux plus grands chefs du monde.

- **6ème édition de l'International Catering Cup :**



A quelques jours de l'ouverture des portes du Sirha 2019, **le jeudi 24 janvier à 9h00**, l'entrepôt METRO du Parc d'activités de Limonest accueillera les candidats des 12 pays en lice pour le titre du Meilleur Traiteur événementiel du Monde pour leur sélection de fruits et légumes frais, garnitures des deux plats chauds (carré de cochon farci laqué et son crosnesquis, truite en portion soufflée avec gambas). METRO France est garant de la qualité des produits travaillés par ces équipes du monde entier dont le pays vainqueur sera connu à la suite de l'épreuve finale **le samedi 26 janvier** sur l'Espace des Chefs (Hall 6 Paul Bocuse).

- **Le Trophée du Maître d'Hôtel** (Cuisine en Scène Hall 2) : Depuis 2016 (Sirha 2017) METRO met en valeur son attachement à la transmission et à la formation en soutenant ce concours des professionnels de la salle. Organisé par l'association Service à la Française, ce concours projette sur la scène l'art du service lors de 5 épreuves (La Table entre Design et Influence, Le Maître d'hôtel - Sommelier, Le Pain, la Création et Nouvelle tendance/Le Café) durant lesquelles 6 Maîtres d'Hôtel accompagnés de leur commis s'affronteront. Pour l'édition 2019, METRO sera Partenaire Or de l'événement qui se tiendra **le samedi 26 janvier de 14h00 à 18h00**.



son attachement à la transmission et à la formation en soutenant ce concours des professionnels de la salle. Organisé par l'association Service à la Française, ce concours projette sur la scène l'art du service lors de 5 épreuves (La Table entre

Design et Influence, Le Maître d'hôtel - Sommelier, Le Pain, la Création et Nouvelle tendance/Le Café) durant lesquelles 6 Maîtres d'Hôtel accompagnés de leur commis s'affronteront. Pour l'édition 2019, METRO sera Partenaire Or de l'événement qui se tiendra **le samedi 26 janvier de 14h00 à 18h00**.

## METRO sur le Sirha, c'est aussi ...

- **Le Sirha World Cuisine Summit : Olaf Koch – Président Directeur Général de METRO AG**, interviendra aux côtés des plus grands Chefs cuisiniers, représentants d'organisations internationales, hommes politiques, leaders d'opinion. Evénement dans l'événement, le Sirha World Cuisine Summit demeure le 1<sup>er</sup> événement mondial qui rassemble l'ensemble des acteurs du Food Service pour échanger sur les solutions du futur de l'alimentation et les nouvelles tendances de la restauration. **Le mardi 29 janvier 2019**



aux côtés des plus grands Chefs cuisiniers, représentants d'organisations internationales, hommes politiques, leaders d'opinion. Evénement dans l'événement, le Sirha World Cuisine Summit demeure le 1<sup>er</sup> événement mondial qui rassemble l'ensemble des acteurs du Food Service pour échanger sur les solutions du futur de l'alimentation et les nouvelles tendances de la restauration. **Le mardi 29 janvier 2019**

- **Le Championnat de France de Pizza** : Pour la 5<sup>ème</sup> année consécutive METRO France est partenaire du Championnat de France de la Pizza, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises. **Le Sirha accueillera une épreuve de la 13<sup>ème</sup> édition du Concours le mardi 29 janvier 2019**



Championnat de France de la Pizza, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises. **Le Sirha accueillera une épreuve de la 13<sup>ème</sup> édition du Concours le mardi 29 janvier 2019**

- **Le Concours Gilles Goujon de la Meilleure Brigade de France**



Organisé depuis 2013 par METRO France et sous l'impulsion et la présidence de Gilles Goujon – Chef 3\*Michelin et 5 Toques Gault & Millau à L'auberge du Vieux Puits – ce concours d'élite de cuisine professionnelle récompense le travail d'équipe d'un restaurant : chef de cuisine, maître d'hôtel (ou chef de rang) et apprenti (ou commis). **Le**

**lundi 28 janvier 2019** sur l'Espace METRO (Hall 1) à 11h00 sera donné le coup d'envoi de la nouvelle édition de l'unique concours culinaire qui récompense l'excellence en équipe. Les inscriptions au concours de la Meilleure Brigade de France sont ouvertes jusqu'au 30 septembre 2019.

## 1 500 m<sup>2</sup> d'expertise au service des restaurateurs soucieux de l'environnement et de la qualité



Dans le Hall 1, sur 1 500 m<sup>2</sup> de stand, les professionnels seront immergés au cœur d'un véritable entrepôt METRO où trouver l'excellence culinaire : cave à vin, cave à fromages, boucherie, marée, étals de fruits et légumes... Cet espace sera également le lieu où les restaurateurs rencontreront les experts METRO pour échanger, travailler autour des solutions RSE nécessaires à la création et au développement d'un restaurant durable. Avec son programme « **Mon restaurant passe au durable** » METRO accompagne tous les restaurateurs dans leur transformation avec d'une part son expertise « **Ma**

**carte passe au durable** » pour apporter une dimension plus durable aux assiettes et être plus attractif aux yeux des clients friands des nouvelles tendances de consommation, et d'autre part « **Mon établissement passe au durable** » pour apporter des solutions de développement durable dans un établissement en répondant aux contraintes réglementaires et économiques. Un espace dédié permettra aux professionnels de la restauration de s'enrichir de l'expertise METRO France pour préparer leur établissement à la restauration de demain.

## A noter dans votre agenda !

**Le lundi 28 janvier 2019** rendez-vous sur le stand METRO France - Hall 1 à **10h00**

**Pour une prise de parole de Benoit Feytit CEO METRO France et Marie Garnier, Directrice Qualité et Développement Durable, pour dévoiler le Fond d'Actions METRO.**

Une annonce qui aura un bel écho au niveau national et qui sensibilisera l'ensemble des professionnels de la restauration aux enjeux environnementaux, sociaux et culturels...

Cette conférence de presse sera suivie d'autres rencontres :

**11h00 – Lancement de la nouvelle édition du Trophée de la Meilleure Brigade**

par son Président Gilles Goujon

**12h00 – Déjeuner Presse**

Avec les équipes METRO France et Gilles Goujon dans le Restaurant VIP METRO – Hall Bocuse d'Or

**15h00 – Epreuve du Marché METRO**

Les 24 équipes du Bocuse d'Or sélectionnent les fruits et légumes qui agrémenteront leurs prouesses culinaires de l'épreuve finale du Bocuse d'Or qui se déroulera le 29 et 30 janvier suivie de la remise de prix à 19h00 sur l'Espace des Chefs.

### En quelques points METRO sur le Sirha c'est :

- Du samedi 26 au mercredi 30 janvier 2019 – de 09h00 à 18h00
- Hall 1 Espace Marché METRO France 1 500 m<sup>2</sup> - Cave à vin – Cave à Fromages – Espace Boucherie - Espace Marée – Espace Fruits et Légumes.
- Hall 6 – Paul Bocuse : Restaurant VIP METRO et Espace Lounge

#### • **Rappel des rendez-vous METRO :**

##### - **International Catering Cup :**

Jeudi 24 janvier 2019 à 09h00 – Entrepôt METRO – Parc d'activités de Limonest : Courses des candidats

Samedi 26 janvier 2019 – Espace des Chefs Hall 6 Paul Bocuse – Epreuve finale et remise de Prix

- **Le Trophée Maître d'Hôtel** : Samedi 26 janvier de 14h00 à 18h00 – Espace Cuisine en Scène Hall 2

##### - **Bocuse d'or :**

Lundi 28 janvier 2019 à 15h00 – Stand METRO France Hall 1 : Epreuve du Marché

Mardi 29 et mercredi 30 janvier 2019 – Espace des Chefs Hall 6 Paul Bocuse : Epreuves finales

Mercredi 30 janvier 2019 à 19h00 – Espace des Chefs Hall 6 Paul Bocuse : Remise de Prix

- **Le Trophée de la Meilleure Brigade** : Lundi 28 janvier 2019 à 11h00 – Espace METRO Hall 1

- **Sirha World Cuisine Summit** : Mardi 29 janvier 2019 de 13h00 à 17h30

- **Le Championnat de France de Pizza** : Mardi 29 janvier 2019

### CONTACTS PRESSE



#### METRO France

Isabelle Baahmed – [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 01 47 86 64 75



Valentine Brunel – [valentine.brunel@gram3.com](mailto:valentine.brunel@gram3.com) – 01 82 28 73 01

Emmanuelle Tienvrot – [emmanuelle.tienvrot@gram3.com](mailto:emmanuelle.tienvrot@gram3.com) - 01 82 28 73 05

Charlotte Oules – [charlotte.oules@gram3.com](mailto:charlotte.oules@gram3.com) - 01 82 28 73 03

#### A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 45 000 références, dont 7 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.