



ЗНАКОВОЕ СОБЫТИЕ

После успешного старта выставки Sirha Geneve 2014 в Швейцарии в январе нынешнего года, престижный международный бренд Sirha пришел в Москву с актуальной и насыщенной деловой программой, новыми продуктами и идеями для российского рынка HoReCa, а также конкурсами и мастер-классами.

24–26 марта в Гостином Дворе прошла выставка Sirha Moscow, организованная выставочной компанией «Асти Групп» (Россия) и GL events Exhibitions (Франция).

В рамках выставки состоялось немало значимых мероприятий.

Vocuse d'Or Battle, новый профессиональный конкурс с участием знаменитых шеф-поваров, победителей предыдущих конкурсов Vocuse d'Or и российских профессионалов кулинарного искусства. На первом этапе соревновались две пары российских поваров, а в финале победитель каждого кулинарного поединка вместе с именитым зарубежным шеф-поваром готовил блюда русской кухни. Из этих двух команд жюри выбирало лучшего российского повара, которого ждал не только кубок, но и стажировка в одном из лучших ресторанов Франции. Возглавлял жюри выдающийся русский шеф-повар Анатолий Комм. В состав жюри также вошли: главный редактор журнала «Гастро-

номъ» Андрей Захарин и представители сообщества Vocuse d'Or: Стурла Биргиссон (Исландия) и Ролан Дебюст (Бельгия).

Партнеры конкурса: Rougié (фуа-гра), Bridor (хлеб и выпечка), KitchenAid (миксеры), Adamant (профессиональная форма для шеф-поваров), Academarc (обучение, деловые поездки), Metro Cash & Carry (продукты), SMEG (крупная бытовая техника), «Парк БТ» (посуда), Vegeta (приправы).

Coupe du Monde de la Patisserie Battle, — соревнование профессионалов по кондитерскому мастерству, победитель которого получил награду — поездку на мировой чемпионат Coupe du Monde de la Patisserie в 2015 году в Лион (Франция). Компетентное жюри возглавил один из самых известных кондитеров мира — Лоран Бурсье (Laurent Bourcier), президент Французского отделения Международной ассоциации кулинаров в России и член международных кулинарных жюри, обладатель Гран-при и золотых медалей практически всех самых престижных номинаций в области кондитерского искусства.

Партнеры конкурса: Bravo (машины для приготовления мороженого), Unilever (профессиональные смеси для приготовления десертов Cart d'Or), «Парк БТ» (посуда), KitchenAid (миксеры), SMEG (крупная бытовая техника).

Omnivore Moscow 2014 — Международный фестиваль авторской креативной кухни и одно из главных событий выставки. В Гостином Дворе представители авангардной российской кухни и всемирно известные шеф-повара, демонстрирующие мировые тенденции прогрессивной кухни, провели для профессионалов отрасли свои мастер-классы.

World of Specialty Coffee&Tea представил перспективные направления, продукцию и услуги в чайной и кофейной индустрии. На этой площадке также прошел отборочный этап Национального чемпионата по приготовлению чая, состоялись мастер-классы бариста и дегустации Specialty кофе и чая.

Демонстрация мировых достижений в барной индустрии на одной из ключевых площадок выставки — **Sirha Bar Academy** — включала обучающие мастер-классы и семинары от самых известных и титулованных барменов планеты. 26 марта на этой

площадке состоялся Московский отборочный тур на Всероссийский финал чемпионата мира по барменскому искусству World Cocktail Championship 2014 (WCC 2014).

Wine4HoReCa — Специализированный дегустационный винный B2B салон для профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса. На площадке салона прошли тематические мастер-классы по винам, представленным в винных картах лучших ресторанов Москвы, юбилейная ретроспектива, мини-казино от журнала Simple Wine News и другие интерактивно-обучающие программы.

Официальный автомобильный партнер Sirha Moscow 2014 — компания «Корея Моторс Север» обеспечил комфортное перемещение по Москве VIP-гостей выставки на автомобилях марки Equus.

В рамках деловой программы выставки состоялась конференция World Cuisine Summit на тему «Перспективные тенденции в ресторанной и гостиничной индустрии», на которой один из самых востребованных бизнес-консультантов в этой области, французский эксперт и маркетолог Фредерик Лёб (Frederic Loeb) представил новые направления и мировые тенденции в ресторанной индустрии и обсудил с лидерами российского рынка перспективы развития бизнеса.

Дополняя общую атмосферу предстоящего праздника для всех, кто работает в этом бизнесе и живет им, свое мастерство продемонстрировали известные французские повара, которые приготовили авторские блюда из продукции, предоставленной участниками выставки.

