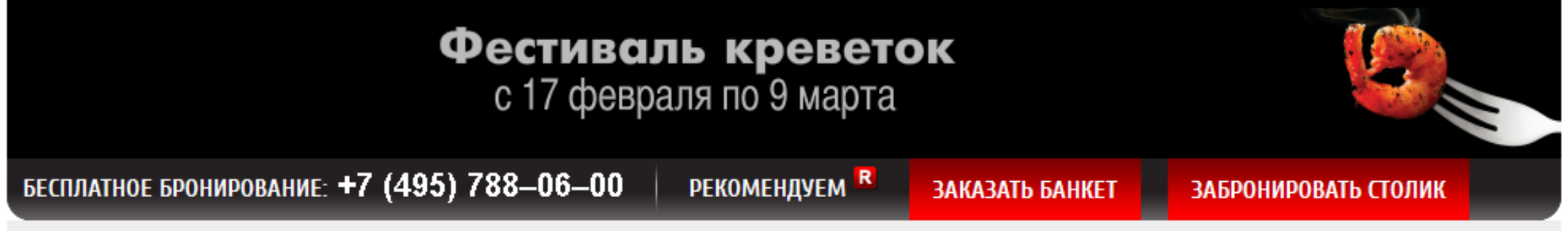


Мари-Одиль Фондер: Я приглашаю Вас на SIRHA 2014!

опубликовано: 02.03.2014 Вадим Ирушкин

С 24 по 26 марта 2014 года в Москве, в Гостином Дворе, состоится международная выставка Sirha Moscow 2014 важнейшее событие для профессионалов в области гостиничного и ресторанного бизнеса России и Европы. Организаторы предстоящего события: выставочная компания «Асти Групп» (Россия) и GL events Exhibitions (Франция). Об основных событиях предстоящей выставки, ее деловой и конкурсной программе «Ресторанному рейтингу» рассказала генеральный директор GL events Exhibitions Мари-Одиль Фондер.

Sirha GENÈVE
MEMBRE DU RESEAU INTERNATIONAL
Sirha MOSCOW
Sirha ISTANBUL
Sirha

«Ресторанный Рейтинг»: Гастрономический салон Sirha в Лионе очень знаменит во всем мире. Какие инновации будут представлены в этом году на московской версии?

Мари-Одиль Фондер: Это правда, Sirha в Лионе является тем местом, где тенденции оживают и составляют «ДНК» всего шоу. Это своего рода «брэнд», с который мы представляем по всему миру. Везде, где проходит Sirha инновации, творчество и тенденции являются неотъемлемой частью проекта.

Как пример, кулинарные конкурсы, без которых немыслим Sirha. В этом году для российского салона мы придумали новый концепт под названием **«Золотой Бокюз:Бэтл»** («Битва» от англ. battles). Так называемая «битва» представляет из себя кулинарные соревнования в дружественной атмосфере и, и мы уверены, что это найдет отклик у посетителей. Участвуют три команды. Среди участников будут три российских шеф-повара и повар из международного филиала Bocuse d'Or. Шефы узнают задание конкурса только в день состязания. Это станет настоящей импровизацией, ведь готовить надо будет из типичных российских ингредиентов.

Я очень рада объявить что Анатолий Комм, Андрей Захарин и Стурла Биргиссон (судья в Bocuse d'Or-Исландия) войдут в состав жюри.

А Ролан Дебюст (Bocuse d'Argent 1997, Бельгия), Саймон Халстоун (представлял Великобританию в 2011) и еще один международный участник, которого мы еще выбираем, войдут в состав участников. В паре с ними выступят и российские шефы. Мы получили множество заявок от российских кандидатов и, в настоящее время, находимся в завершающей стадии отбора.

И мы сделали то же самое с «Всемирным Кондитерским Кубком» / Coupe du Monde de la Pâtisserie : придумали новую конкурсную программу – Coupe du Monde de la Pâtisserie Battle. Это совершенно новое кулинарное состязание, которое является своего рода дочерним продуктом всемирно известного конкурса Coupe du Monde de la Pâtisserie. Он разделяет общие ценности престижного соревнования, включая дух соперничества, но имеет несколько другой формат. В ходе соревнования 4 кондитерам придется состязаться друг против друга, чтобы выиграть «раунд» и выйти в финал. Участники продемонстрируют свое видение традиционного имбирного пряника и будут работать над концепцией нового десерта, основой которого являются красные фрукты.

Впервые мы проведем Московский отборочный тур на Всероссийский финал Чемпионата Мира по барменскому искусству World Cocktail Competition-2014. Данное мероприятие имеет международный статус, в нем принимают участие победители национальных отборочных туров из более чем 50 стран-членов «Международной Барной Ассоциации». В 2014 году WCC состоится в Кейптауне (Южная Африка) 29.10-04.11.

В Москве пройдет отборочный раунд в рамках общероссийского чемпионата, и будет включать в себя две номинации: «Классика» («Миксология») и «Флейринг». Победитель представит Москву на общероссийском квалификационном раунде WCC вместе с барменами из Новосибирска , Ростова-на- Дону, Екатеринбурга , Иркутска, Санкт-Петербурга , Твери и других городов. Опять же, это прекрасная возможность для посетителей получить новые идеи для привлечения требовательных клиентов в бары !

www.restorate.ru/?pkey1=000020004400005&id=11783

СО СПЕЦИЯМИ

Мы сделаем еще два особых мероприятия, которые нацелены на ресторанную сферу и индустрию гостеприимства. Они буду полезны для тех, кто ищет инновации и новые решения также для привлечения клиентов и гостей.

Совместно с ассоциацией Rusteacoffe мы представим все великолепие кофе и чая – WORLD OF SPECIALTY Coffee & Tea – Московский отборочный тур Национального Чемпионата по приготовлению чая, семинары, мастер-классы от специалистов высочайшего уровня, новинки в индустрии кофе и чая. А для центилей вина организуем дегустации.

2013 RUSSIAN COFFEE MARATHON
SANREMO
Fiorenzato

Sirha 2014 в Москве станет настоящим событием!

«Ресторанный Рейтинг»: Какие особенности у салонов, проходящих в Шанхае, Стамбуле, Женеве?

Мари-Одиль Фондер: Что делает Sirha разным, так это его ценности: сочетание бизнес инноваций, страсти, мастерства и тенденций. Эти 4 составляющие «ДНК» Sirha присутствуют на каждом салоне будь то Лион, Женева, Стамбул или Москва.

Следуя этим приниципам у нас есть возможость наполнять салон специальными событиями вроде Bocuse d'Or или World Pastry Cup, либо кулинарными поединками или конференциями о трендах в секторе HoReCa с помощью нашего футуролога Фредерика Леба.

«РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ»
23–24 апреля

Конкурсы, демонстрации и конференции являются необходимыми элементами, чтобы создать атмосферу салона уникальной.

Sirha представляет реальные возможности для шеф-поваров и профессионалов HoReCa для встречи друг с другом в одном месте, ведь зачастую у каждого из них очень напряженный график. А вот посетители могут получить вдохновение после просмотра как кулинарных поединков,так и бар-мастер-классов – все это способствует креативу и вдохновению.

Салон в Шанхае в этом году будет состоять только из фестиваля Omnivore и конкурса Bocuse d'Or Азия. Китай представляет из себя совершенно другой рынок, поэтому мы должны посвятить его изучению немного больше времени, чтобы выбрать наиболее подходящую концепцию мероприятия.

«Ресторанный Рейтинг»: В этом году президентом Bocuse d`or выбран Анатолий Комм, что весьма неожиданно. Какое творческое задание ждет конкурсантов?

Мари-Одиль Фондер: Анатолий Комм любезно согласился стать президентом Sirha в Москве. Он также будет председателем жюри Bocuse d'Or Battle.Он является одним из лучших, и хорошо известным российским шеф-поваром, имеет мировое видение кухни и гастрономии, что идеально сочетается с Sirha. Его очень воодушевила концепция «Бэттлз» и он с удовольствием принял наше приглашение возглавить жюри.

Anatoly Komm

«Ресторанный Рейтинг»: Какие темы затронуты на конференциях для профессионалов в этом году?

Мари-Одиль Фондер: Sirha также направлен на выявление тенденций в отрасли. В рамках Sirha Moscow 2014 пройдет саммит, посвященный мировой кухне. В рамках конференции, футуролог Фредерик Леб расскажет о последних тенденциях общественного питания в мире и в России. Его презентация будет сопровождаться дискуссией с участием российских лидеров мнения. Участники смогут получить «ключи» в целях прогнозирования, соотнести запросы будущих клиентов и оптимизировать их для своего ресторанного бизнеса.

MICHEL CLUIZEL
La Marée

«Ресторанный Рейтинг»: Выступление каких гастрономических звезд ожидается на мероприятиях?

Мари-Одиль Фондер: Шеф-повара Ролан Дебюст (Bocuse d'Argent 1997, Бельгия) и Саймон Халстоун (Bocuse d'Or 2011, Великобритания) станут почетны мигостями. Стурла Биргиссон (Bocuse d'Or Final, Исландия) станет членом жюри в «Бэттлз».

Фестиваль Omnivore соберет молодой авангард мировой и русской гастрономии. Среди зарубежных участников ожидаются: Джованни Пассерини (ресторан Rino, Париж), Дейви Шельментс (ресторан Verdana, Антверпен), Хосе Рамирес (ресторан Chez Хосе, Нью-Йорк). Они покажут «живые» мастер-классы и поделятся своими советами и приемами, которыми используют в своей рецептуре.

«Ресторанный Рейтинг» выражает благодарность Лидии Семеновой за помощь в организации интервью.

поделитесь с друзьями:
26

СВЕТЛЫЙ
restaurant & bar
РЕСТОРАН
БАР
КАРАОКЕ
БОЛЬШОЙ ХАРИТОНЬЕВСКИЙ ПЕР., Д. 21, СТР.3
RESERVE:
+7 (495) 741 45 08

БЕЛЫЙ
РЕСТОРАН
НОВОЕ
МЕНЮ

Луиджи Тальенти, Trussardi Alla Scala
В ресторане итальянской кухни «Капри» прошли гастроли Луиджи Тальенти, молодого талантливого шеф-повара из Милана...

Все секреты идеального банкета
В первой декаде октября сотрудники нашей компании приняли участие в Круглом столе, посвященном проблемам организации праздников, банкетов в ресторанах и кейтерингового обслуживания...

Режис Тригель: гастрономия – это элемент культуры
Трезвый взгляд на ресторанную жизнь Москвы, романтический флер Франции и прекрасные советы в интервью Режиса Тригеля, шеф-повара Brasserie МОСТ...

Сергей Шарон рассказывает о новом ресторане «Фланиган»
Мы поздравляем Сергея Шарона с началом работы над новым проектом - рестоаном «Фланиган». Вот что он сам рассказывает о себе и своих планах

Виктор Апасьев об обучении, моде и важности баланса
Интервью с Виктором Апасьевым, шеф-поваром ресторана «Тарантино»

Алан Дюкасс о кулинарной школе в Москве
Человек-легенда. Эталон современной гастрономии. Рекордсмен мира по мишленовским звездам. Самый титулованный ресторатор и шеф-повар современности...

Александр Надеин и Alexander Group
Ресторанный холдинг Alexander Group, без сомнения, является одной из наиболее динамичных групп предприятий общественного питания Челябинска...

Алин Уильямс – впервые в Москве
Представляем вам знаменитого лондонского шефа, обладателя звезды Мишлен – Алина Уильямса...

Экскурсия по «Michelin»
Человек, который поел в каждом 3-х звездчном мишленовском ресторане в мире рассказывает о своих любимых блюдах...

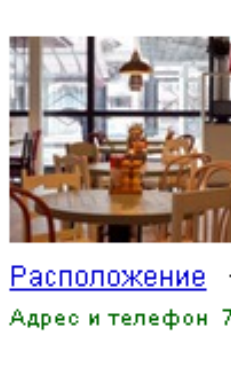
Асеп Милдани - Гармония вкуса Бали
Свою карьеру балиец по происхождению и творец по натуре Asep начал в 1993 году, на западе острова Ява — провинции Индонезии. С тех пор ему пришлось пройти длинный и увлекательный путь...

Бек Нарзи: «Молекулярная болтология»
Бек Нарзи является основателем и креативным директором своей собственной компании Russian Cocktail Club и продюсером Russian Cocktail News...

Яндекс.Директ

Бесплатный подбор ресторана
Все рестораны Москвы и области на одном сайте, бесплатный подбор ресторана!
Адрес и телефон 4banket.ru

Откройте точку «Пушкинский Хлеб»!
Огромный ассортимент натурального хлеба и пирогов. Прибыль от 70 т.р. в мес
Адрес и телефон bonplan.ru


Продажа ресторанного бизнеса ЦАО!
Доходность 19%, окупаемость 7 лет! Арендатор – успешный сетевой ресторан!
Расположение · Фотографии · Контакты
Адрес и телефон 7228519.ru

Банкеты в ресторане, центр Москвы
Специальное меню, условия для проведения мероприятий любого уровня, скидки
Адрес и телефон iwantcafe.com Москва

Рестораны | Рейтинги ресторанов | Где едят шефы | Рекомендуемые рестораны Москвы | Рестораны для свадьбы | Лучшие рестораны мира | Банкетные залы | Новые рестораны | Кейтеринг | 100 самых популярных ресторанов Москвы | Афиша | Отзывы | Рецепты | Кулинарный словарь | Новости | Блоги | Интервью | Индустрия | Скидки и акции | Призы и подарки | Китайская кухня | Итальянская кухня | Пивные рестораны | Восточная кухня | Кофейни | Русская кухня | Японская кухня | Грузинская кухня | Кавказская кухня | Мексиканская кухня | Французская кухня | Рыбная кухня |

© Ресторанный Рейтинг, 2002-2014. Все права защищены.
тел. +7 (495) 788 06 00, e-mail: 7880600@restorate.ru
Патент на способ определения рейтинга услуг и систему для определения рейтинга №2231114.

18+

ВНИМАНИЕ! Мы охотно делимся нашими идеями, контентом и информацией. А взамен лишь просим уважать наше авторство и указывать ссылку на первоисточник.