



Espace collectif Grand Est au SIRHA de Lyon (Eurexpo) du 21 au 25 janvier 2017

Le **Salon International de la Restauration, Hôtellerie et de l'Alimentation** ouvre ses portes samedi 21 janvier à Eurexpo de Lyon pour accueillir les professionnels des métiers de bouche. Pendant ces 5 jours, plus de 3 000 exposants rencontreront les entreprises de la restauration, de l'hôtellerie et du Food Service. Ce rendez-vous mondial multisectoriel est devenu incontournable pour les entreprises alimentaires, fabricants et distributeurs de tous les secteurs.

La région Grand Est occupe le devant de la scène et la représentation de nos producteurs est majeure. Organisée par la CCI Alsace, l'ARIA Alsace, Club I3A, AGRIA Grand Est et la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est, **trente deux entreprises sont présentes sur l'espace collectif de 390 m²**.



Cuisine Aptitude, l'atelier de cuisine de Strasbourg depuis 2007, mettra en scène les produits des différents exposants tout le long du salon avec des démonstrations culinaires originales et adaptées au monde de la restauration sur un espace d'accueil de 55 m².

HORAIRES DES COOKSHOWS

Réalisés par Cuisine aptitude



	10H30 / 11H	13H / 13H30	14H30 / 15H	16H / 16H30
Samedi 21 janvier	Palette flambée, chou rouge aux pruneaux	Mon Chéri du Grand Est	Palette flambée, chou rouge aux pruneaux	Mon Chéri du Grand Est
Dimanche 22 janvier	Bagel de terrine de pieds de porc et bretzel, notes de Cranberry / Sésame	Petit pain double de choucroute terre et mer	Bagel de terrine de pieds de porc et bretzel, notes de Cranberry / Sésame.	Petit pain double de choucroute terre et mer
Lundi 23 janvier	Noisette de ricotta en habit de biscuit rose, coeur de cerise	Nuggets de sauté végétal, salade de carottes jaunes	Noisette de ricotta en habit de biscuit rose, coeur de cerise	COCKTAIL
Mardi 24 janvier	Foie gras poêlé en praliné de lard et café	Risotto de trottoles au safran et fruits de mer	Foie gras poêlé en praliné de lard et café	Risotto de trottoles au safran et fruits de mer.
Mercredi 25 janvier	Rougail alsacien aux lasagnettes et saucisses fumées	Cheesecake de bretzels aux myrtilles	Rougail alsacien aux lasagnettes et saucisses fumées	Cheesecake de bretzels aux myrtilles



Grand Prix SIRHA Innovation 2017

Ce prix a été décerné à l'entreprise Cookal de Maxéville (54) dans la catégorie "Produits Boissons Ingrédients".

Cookal a mis au point et breveté le Cookal Plus, un élixir alimentaire à haute viscosité et à très haut degré alcoolique impliquant des changements significatifs dans la conception même de la théatralisation écologique de la cuisson et du flambage.

COOKAL - Stand : 1L15
Site Internet : www.cookal.fr
Contact : Laurent PROBST
Tel : +33 (0)6 83 67 04 17
Mail : laurent.probst@cookal.fr



Contact Presse

Chambre régionale d'agriculture Grand Est
Sandrine VALLIN
03 83 96 85 01 – 06 07 35 15 81
sandrine.vallin@lorraine.chambagri.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE

32 EXPOSANTS D'ALSACE, DE CHAMPAGNE ARDENNE ET DE LORRAINE À DÉCOUVRIR !



ENTREPRISE	STAND	PRODUIT
ACCUEIL COLLECTIF REGIONAL	1 J 22	
AGRIA Grand Est	1 J 22	Promotion de la filière des industries alimentaires de Lorraine
ALSACIENNE DE GASTRONOMIE	1 K 26	Charcuterie
ARGRU LA BOULANGERIE SAS	1 K 33	Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie
ARIA ALSACE	1 J 22	Promotion de la filière des industries alimentaires d'Alsace
AT France GILBERT LEMELLE	1 K 19	Charcuterie
BISCUITS FOSSIER	1 K 25	Biscuiterie, boulangerie et pâtisserie industrielles
BOEHLI SAS	1 K 24	Biscuits apéritifs
BRASSERIE MÉTEOR	1 J 28	Bière
CLUB I3A - ARIA CHAMPAGNE ARDENNE	1 J 22	Promotion de la filière des industries alimentaires de Champagne Ardenne
COLIN PALC	1 J 36	Ingédients pour les IAA et la restauration
COOKAL SAS	1 L 15	Conception, fabrication et commercialisation de produits pour la restauration
DISTILLERIE F. MEYER	1 L 21	Distillateur
ESCAL SA	1 L 25	Production de spécialités surgelées (escargots, produits mer, flammekuchen)
FERME TRUFFIERE DE NAVI	1 L 17	Production et transformation de truffes
GAGET	1 L 23	Produits aromatiques
GEORGES BRUCK SAS	1 K 23	Foie gras
GUILLEMINOT	1 J 20	Charcuterie et Traiteur
HEIMBURGER	1 L 19	Pâtes alimentaires aux œufs
IDHEA	1 K 20	Sauces, condiments et épices
L'ATELIER A PATES	1 K 14	Pâtes artisanales aromatisées sèches
LE PIC	1 K 29	Transformation de légumes, choucroute
LES EAUX DE VIE J. ET M. LEHMANN	1 J 34	Distillateur
METZGER-MULLER LE RÉGAL DES ALSACIENS	1 K 26	Charcuterie
MIRANILLE	1 K 16	Spiritueux premium
PIERRAT SAS	1 K 10	Charcuterie-Saison
RAIFALSA - ALELOR	1 K 29	Condiments, moutardes et raifort
RIEFFEL SARL	1 K 18	Choucroute
SALINE D'EINVILLE	1 K 12	Extraction de saumure et production de sels alimentaires
SARL DES HAUTS VILLIERS	1 J 24	Transformation et conditionnement de légumes
STOEFFLER-PIERRE-SCHMIDT	1 J 30	Charcuterie et traiteur
TEREOS SYRAL	2,1 C 03	Transformation de matières premières en sucre, alcool et amidon
VEGAFRUITS	1 L 09	Commerce et transformation de fruits

Contact Presse

Chambre régionale d'agriculture Grand Est
Sandrine VALLIN
03 83 96 85 01 – 06 07 35 15 81
sandrine.vallin@lorraine.chambagri.fr

www.cra-lorraine.fr