



CUISINES EN SCENE

Samedi 24 janvier 2015



avec PLANETGOUT

LÀ OÙ
NAIT LA
TENDANCE

Véronique ANASTASIE - PLANETGOUT > 0610926430 - www.planetgout.com - services.planetgout@orange.fr



du 24 au 28 janvier 2015
Eurexpo-Lyon France

CUISINES
EN SCÈNE

Sirha production



Planetgout



KENWOOD



U B E R





Planetgout



CUISINES EN SCENE - PROGRAMME 2015

Samedi 24 janvier 2015 14h-18h

Le Choco Show Cooking

1^{ère} édition

www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/



KENWOOD



U B E R





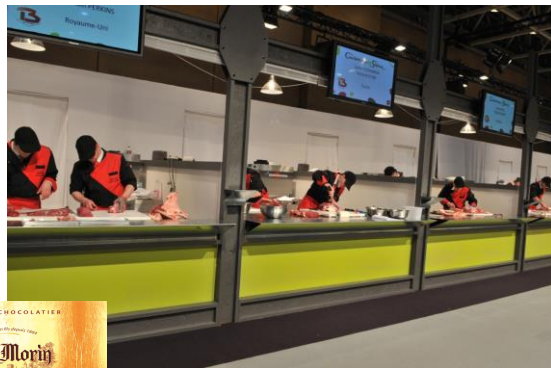
Planetgout



ESPACE CUISINES en Scène

Une scène de démonstrations des talents
de la restauration et des métiers de bouche
Chefs cuisinier Traiteur – Pâtissier - Chocolatier

Samedi 24 janvier dès 14h15 sur le thème
« **Le chocolat** pure origine **en cuisine...** »
Evènement organisé par **PLANETGOUT**



KENWOOD



U B E R



CHOCO SHOW COOKING

Planetgout

Planetgout



L'évènement organisé par **PLANETGOUT**

Choco Show Cooking

Démonstrations en CUISINES

« Le chocolat pure origine en cuisine... »

Le Choco Show Cooking propose le meilleur des chefs de cuisine et des métiers de bouche lors de ces démonstrations de cuisine faites à partir d'une filière qualité symbolique : **le Cacao & le Chocolat.**

Pays à l'honneur le Pérou

CHOCOLATERIE MORIN en BEAN TO BAR





Le Choco Show Cooking met en scène « le chocolat en cuisine »



Un programme de saveurs haut en couleurs!

8 chefs d'horizons variés, *maîtres du salé ou du sucré*, exerceront leurs talents créatifs hors des sentiers battus chacun dans leur Box Cuisine.

A partir d'un panier identique, leurs talents sera de révéler en cuisine salée les variations du goût du **Cacao au Chocolat** 'pure origine' **du Pérou** avec le produit frais et de saison : **le Gibier de chasse de France.**



KENWOOD



U B E R



CHOCO SHOW COOKING

Planetgout



CHOCOLATI

Le Choco Show Cooking met en scène « le chocolat en cuisine »

8 CHEFS sur CUISINES en Scène 1 dans chaque BOX Cuisine!

A travers des démonstrations surprenantes, **des créations savoureuses** et des animations interactives, le public pourra découvrir le champ des possibles, autour de cette matière magique **avec les produits de venaison** qui développent une large gamme de saveurs, de l'univers du salé au sucré.

On oublie donc les moelleux, les fondants et autres desserts chocolatés et on laisse sa place au Cacao & au Chocolat dans nos plats!



KENWOOD



UBER





PARTENAIRE PAYS LE PEROU

MATIERES PREMIERES CACAO



QUEL CACAO & QUEL CHOCOLAT en CUISINE ?



La connaissance de la qualité de la matière cacao & chocolat pure origine, non hybridée, des variétés ancestrales cultivées avec éthique et respect des hommes et de la nature

Pays à l'honneur Origine Pérou **CACAO & CHOCOLAT du PEROU**

Les matières premières 'pure origine' du Pérou *

Cacaos fins de variétés criollos et Trinitario - Chocolats Grand Cru



Stéphanie VANKEER Manager du Choco Muséo de Cusco
Education à la qualité des variétés du Pérou, du Chocolat Pure Origine Cusco, en Bean To Bar de la fève à la tablette localement.

www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/cacaos-du-perou/



PARTENAIRE PRODUIT ALIMENTAIRE

MATIERES PREMIERES CHOCOLATS



LE CHOCOLAT en CUISINE ?

La perception de la matière cacao & chocolat pure origine, proposée en cuisine selon certains accords et selon son univers

Pays à l'honneur Origine Pérou **CACAO & CHOCOLAT du PEROU**
Les matières premières 'pure origine' du Pérou *

CHOCOLATERIE MORIN (Drôme)
CHEF CHOCOLATIER Franck MORIN

Cacaos fins de variétés criollos et Trinitarios
Chocolats grand cru du Pérou

Panier unique donné aux CHEFS

> Fève torréfiée, broyé en gruë, chocolat grand Cru à 70 et 100%

www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/chef-chocolatier-franck-morin/





LES CHEFS & MAITRES

« du salé au sucré »

8 professionnels de talents

4 CHEFS

- 2 CUISINIERS + 2 TRAITEURS

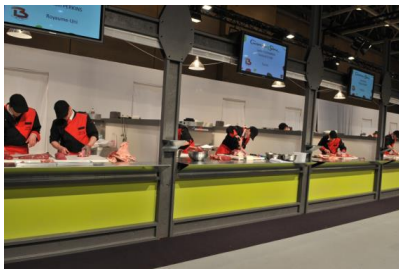
4 MAITRES ARTISANS

- 2 PATISSIERS + 2 CHOCOLATIERS





Planetgout



QUELS CHEFS et dans QUEL BUT ?

Au Choco Show Cooking

Les chefs mettent « le chocolat en cuisine »

Cuisiniers, traiteurs, pâtissiers et chocolatiers useront de leurs différences et de leur créativité pour créer des recettes étonnantes.

Le résultat en bouche surprendra le palais du **jury de professionnels**, à lui de savoir communiquer par les mots justes du Goût le talent du chef à avoir su maîtriser « **son savoir goût** »!



KENWOOD



UBER





UN JURY de PROFESSIONNELS MOF CHOCOLATIER à l'honneur



*Venez découvrir
le savoir-faire de*
Jean-François CASTAGNÉ
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
CHOCOLATIER
MAZAMET

Président du Jury du Choco Show Cooking

- MOF CHOCOLATIER

Jean-François CASTAGNÉ

Président des MOF Chocolatiers de France

- MOF Chocolatier

Jean-Pierre RICHARD Conseil





JURY de Grand Goûteur

14H30-18H SAMEDI 24 JANVIER 2015

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation !

4 JURYS : Chef, MOF chocolatier, conseil, expert, formateur

- **Président du Jury du Choco Show Cooking - Jean-François CASTAGNÉ ***
MOF Chocolatier- Chocolat CASTAGNÉ (Mazamet) - Président des MOF Chocolatiers de France
- **Jean-Pierre RICHARD** - MOF Chocolatier - RICHARD Conseil (proche Lyon)
- **Alex MILES Américain** - Formateur, Conférencier, Chef Cuisinier - I Food France, Cooking Classes (Dijon)
- **Laurence ALEMANNO** - Dr Physiologie Végétale (Cacao), Pr agrégée Sciences Naturelles - Chocolatitudes Boutique chocolats crus et Atelier(Paris)



KENWOOD



U B E R





JURY de 'Grand Goûteur'

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation !

4 JURYS : Conseil, expert, professeur, acteur, journaliste

- **Kilien STENGEL** - Enseignant en sémiologie et auteur gastronomique - Université François Rabelais, Responsable des Rencontres Rabelais- IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)
- **Patrick REVET** - Journaliste gastronomique - Club CACAO - Chasseur Français, Groupe Mondadori (Paris)
- **Christian DUPONT** - Acteur, Cuisinier et poète - L'Entente ADDIS - Spectacles du Théâtre du Soleil (Paris)
- **Véronique ANASTASIE** - Expert sensoriel & goût aliment - Ingénieur qualité agroalimentaire
Direction PLANETGOUT - Choco Show Cooking SIRHA - Festival Sens & Chocolat INTERSUC (Paris)



KENWOOD



U B E R





Invités Américains



Accueil d'une représentation Américaine

En démonstration !

CHEF CHOCOLATIERE EN BOX CUISINE

- Tonet TIBAY – Chef Chocolatière
Marti Chocolatt (Los Angeles, États-Unis)



En Jury

Alex Miles Chef Pâtissier et cuisinier Consultant

En entreprise partenaires

VOLLRATH Matériels de cuisiner

UBER Services transport à la demande

U B E R



Les CHEFS en démonstrations !

Chocolatiers, Pâtisseries

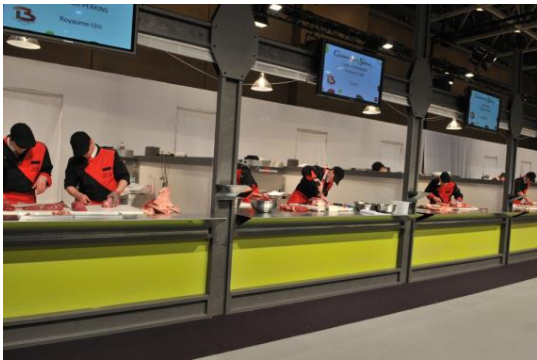
LES CHOCOLATIERS

- **Tonet TIBAY** – Chef Chocolatière - Marti Chocolatt (Los Angeles, États-Unis)
- **Julien GUEZE** – Chef Pâtissier et Chocolatier Pépin Pâtisserie Chocolaterie (Lyon)

LES PATISSIERS

- **Luca PELTIER**
Chef Pâtissier Conseil (Tourier)
SAS Lucas Peltier pâtisserie conseil (Bayeux)
- **Olivier CHAPUIS** - Chef Cuisinier et Pâtissier
Chef à domicile Traiteur événementiel - (Paris)

Le CHEF en réception • Julien ALLANO - Chef de Cuisine
- Le Clair de la Plume (Grignan)





CHOCOLATI

Les CHEFS en démonstrations !

Cuisiniers, traiteurs

LE CHOCOLAT Pure Origine PEROU

- **Franck MORIN** – Chef Chocolatier
Chocolaterie MORIN (Drôme)

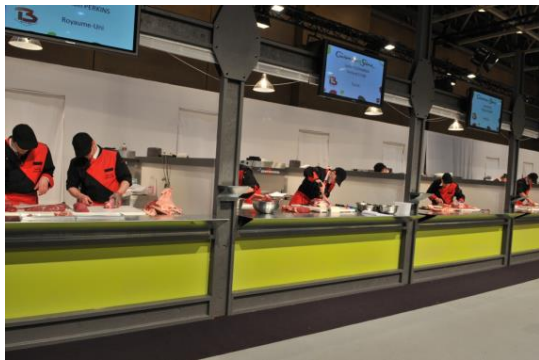


LES CUISINIERS

- **Edward CRISTAUDO** - Chef de Cuisine
Domaine de Saint Clair (Annonay)
- **Sophie JOLY** - Conseil et Créations Culinaire
Chef cuisinière Mauna (Paris)

LES TRAITEURS

- **Jacques BOURCE** - Chef traiteur
La Toque de Jacques (Châtillon)
- **Sylvain ANTONI** - Chef traiteur et restaurateur
Le Pont Saint-Etienne (Limoges)





CHOCO SHOW
COOKING

Planetgout



2 DEMONSTRATIONS EN CUISINE

14H30-18H SAMEDI 24 JANVIER 2015

PRODUCTION des CHEFS en BOX cuisine 14h30 à 17h

CUISINIERS + TRAITEURS + PATISSIERS + CHOCOLATIERES

1 Panier unique fourni de matières premières



DÉMONSTRATION 1 : (1h) **Esprit « catering » à réaliser**

GIBIERS de Chasse : Canard Col Vert

DÉMONSTRATION 2 : (1h30) **Esprit « gastronomie » à réaliser**

GIBIERS de Chasse : Filet de Chevreuil et suprême de faisan



Fédération Nationale des Chasseurs



André Verdier
COUTELLIER FABRICANT
MAISON FONDÉE EN 1859
100% FRANCE

KENWOOD



U B E R





2 DEMONSTRATIONS EN CUISINE

LE CHOCOLAT en CUISINE ? Une matière première à mieux exploiter et à valoriser en cuisine salée-sucrée

AU PROGRAMME 2 DEMONSTRATIONS de CHEFS Créateurs de saveurs

Créativité, matériels et techniques pour cuisiner avec une **structure sensorielle**, en mettant en valeur les atouts du Cacao & du Chocolat pure origine du Pérou du pays à l'honneur avec les Gibiers de chasse à poil et à plume

- 1, Une session **dans un esprit « catering »** : canapés
- 2, Une session **dans un esprit « gastronomique »** : plat





2 DEMONSTRATIONS EN CUISINE

Canapés et Plat cuisiné

CHAQUE CHEF dans un BOX cuisine

> Présentation de chaque chef



DÉMONSTRATION 1 (1h) Création de **2 canapés** « ChocoSalées »
2 X 20 = 40 pièces selon les meilleurs accords du Gibier de chasse
avec le Cacao & le Chocolat avec son plateau de 40 pièces



DÉMONSTRATION 2 (1h30) Création de **1 plat cuisiné** selon les
meilleurs accords du Gibier de chasse avec le Cacao & le Chocolat
à l'assiette d'un PLAT cuisiné

Dégustations par le Jury avec commentaires micro en direct



KENWOOD



U B E R



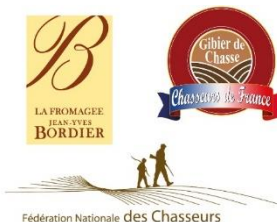


1 RECEPTION 18h30 - 21h30

- CHEF de CUISINE pour la Réception
Julien ALLANO (Clair de Plume) soirée privée
Accueil invités espace privatisés en réceptif
ChocoCocktail et Buffet Dinatoire, prévu sur invitation nominative



Invitations des RP journalistes, des chefs, des partenaires,
et des Jurys - Accueil avec l'équipe Planetgout & Glevents



KENWOOD



U B E R



CHOCO SHOW
COOKING

Planetgout



Chefs CUISINIER



Le chef en démonstrations pour la RECEPTION !

CUISINIER EN RECEPTION

- Julien ALLANO - Chef de Cuisine - Le Clair de la Plume (Grignan)



KENWOOD



U B E R




le clair de la plume



Julien ALLANO
Chef de Cuisine


le clair de la plume



Julien ALLANO
Chef de Cuisine


le clair de la plume



Julien ALLANO
Chef de Cuisine

CHOCO SHOW
COOKING

Planetgout



Chefs CUISINIER

Les chefs en démonstrations !

CUISINIER EN BOX CUISINE

Edward CRISTAUDO - Chef de Cuisine
Domaine de Saint Clair (Annonay)



GOLF - CLUB HOUSE - RESTAURANT



KENWOOD



U B E R



CHOCO SHOW
COOKING

Planetgout



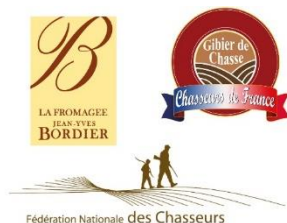
Chefs CUISINIER



Les chefs en démonstrations !

CUISINIER EN BOX CUISINE

Sophie JOLY - Conseil et Créations Culinaire
Chef cuisinière Mauna (Paris)



KENWOOD



U B E R





Chef TRAITEUR

La
Toque
de Jacques



Les chefs en démonstrations !

TRAITEUR EN BOX CUISINE

- Jacques BOURCE - Chef traiteur - La Toque de Jacques (Châtillon)



KENWOOD



U B E R





Chef TRAITEUR



Les chefs en démonstrations !

TRAITEUR EN BOX CUISINE

- Sylvain ANTONI - Chef traiteur et restaurateur
Le Pont Saint-Etienne (Limoges)



KENWOOD



U B E R





Chef PÂTISSIER



Les chefs en démonstrations !

PÂTISSIER CUISINIER EN BOX CUISINE

- Olivier CHAPUIS
Chef Cuisinier et Pâtissier
Chef à domicile et Traiteur
événementiel (Paris)

En recherche permanente de réinventer, créer et surprendre tout en gardant une présentation esthétique impeccable. Mon but n'est pas d'envoyer des plats mais des œuvres d'art.



KENWOOD



U B E R





"Une cuisine poétique
riche en saveurs"



"Une cuisine authentique
zestée de créativité"

"Une cuisine explosive
haute en couleur"





Olivier Chapuis - Chef à domicile - Traiteur événementiel - www.olivierchapuis.com



Planetgout



Chef PÂTISSIER



Les chefs en démonstrations !

PÂTISSIER CUISINIER EN BOX CUISINE

- Julien GUEZE – Chef Pâtissier et Chocolatier
- Pâtisserie Chocolaterie Pépin (Lyon)



KENWOOD



U B E R





Planetgout



Chef PÂTISSIER



Les chefs en démonstrations !

LPPC

PATISSIER CUISINIER TOURIER EN BOX CUISINE

- Luca PELTIER
Chef Pâtissier Conseil (Tourier)
SAS Lucas Peltier pâtisserie conseil (Bayeux)



KENWOOD



U B E R





Chef CHOCOLATIERE

Planetgout



Les chefs en démonstrations !

CHOCOLATIER EN BOX CUISINE

- Tonet TIBAY – Chef Chocolatière
Marti Chocolatt (Los Angeles, États-Unis)



KENWOOD



U B E R





Chef CHOCOLATIER



Fournisseur en Cacao & Chocolat des chefs en démonstrations !

LE CHOCOLAT Pure Origine PEROU

* Franck MORIN – Chef Chocolatier – CHOCOLATERIE MORIN (Drôme)

ARTISAN Maître CHOCOLATIER



KENWOOD



U B E R





JURY de Grand Goûteur

14H30-18H SAMEDI 24 JANVIER 2015

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation !

4 JURYS : Chef, MOF chocolatier, conseil, expert, formateur

- **Président du Jury du Choco Show Cooking - Jean-François CASTAGNÉ ***
MOF Chocolatier- Chocolat CASTAGNÉ (Mazamet) - Président des MOF Chocolatiers de France
- **Jean-Pierre RICHARD** - MOF Chocolatier - RICHARD Conseil (proche Lyon)
- **Alex MILES Américain** - Formateur, Conférencier, Chef Cuisinier - I Food France, Cooking Classes (Dijon)
- **Laurence ALEMANNO** - Dr Physiologie Végétale (Cacao), Pr agrégée Sciences Naturelles - Chocolatitudes Boutique chocolats crus et Atelier(Paris)



KENWOOD



U B E R





JURY de 'Grand Goûteur'

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation !

4 JURYS : Conseil, expert, professeur, acteur, journaliste

- **Kilien STENGEL** - Enseignant en sémiologie et auteur gastronomique - Université François Rabelais, Responsable des Rencontres Rabelais- IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)
- **Patrick REVET** - Journaliste gastronomique - Club CACAO - Chasseur Français, Groupe Mondadori (Paris)
- **Christian DUPONT** - Acteur, Cuisinier et poète - L'Entente ADDIS - Spectacles du Théâtre du Soleil (Paris)
- **Véronique ANASTASIE** - Expert sensoriel & goût aliment - Ingénieur qualité agroalimentaire
Direction PLANETGOUT - Choco Show Cooking SIRHA - Festival Sens & Chocolat INTERSUC (Paris)



KENWOOD



U B E R





DEGUSTATIONS 1 Traiteur

JURY 15h-17H30 SAMEDI 24 JANVIER 2015

8 JURYS en dégustation avec des MOF CHOCOLATIERS

Experts CACAO & CHOCOLAT, CUISINE et GOUT

Analyse par les 5 sens, les saveurs, le goût des meilleurs accords ?

Présentation de chaque chef avec son plateau de canapés

sans commentaires du JURY au micro

Dégustations du JURY **DÉMONSTRATION 1. TRAITEUR * 2 CANAPÉS**

Exposé du chef de ses choix en cuisine et des accords

Évaluation sur fiche dégustation SENS & CHOCOLAT





DEGUSTATIONS 2 Gastronomie

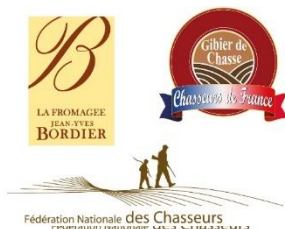
JURY 15h-17H30 SAMEDI 24 JANVIER 2015

8 JURYS de dégustations - Commentaires en direct au micro
Exprimer le goût par les 5 sens, les saveurs, le goût des meilleurs accords ?



Présentation de chaque chef avec son plat cuisiné
Dégustations et expressions de 2/3 personnes choisies dans le public

Dégustations du JURY **DÉMONSTRATION 2. GASTRONOMIE**
Evaluation sur fiche dégustation personnelle
Analyse « Sensoriel & Goût » du plat, étude de la cuisine, résultat en bouche
Perceptions des meilleurs accords avec le Cacao & le Chocolat ?



KENWOOD



U B E R





LES JURYS AU MICRO

LE CHOCOLAT en CUISINE ? Une matière première à mieux exploiter et à valoriser en cuisine salée-sucrée

Commentaires dégustations en direct du JURY

Dégustations commentées au micro par un jury de professionnels des métiers et d'experts érudits **pour trouver les mots justes du goût**, professionnels de la gastronomie. Transmettre les émotions du goût au public de professionnels **par une analyse 'sensoriel & goût'** de chaque plat par chacun des jurys.



KENWOOD



U B E R





DEGUSTATIONS DU JURY

LE CHOCOLAT en CUISINE ? Une matière première à mieux exploiter et à valoriser en cuisine salée-sucrée



Traduire les talents du chef en qualifiant « son savoir goût ».

Critères et résultats : sur le plan des 5 sens créativité de la recette qualité de présentation et de design culinaire, dans l'assiette pour chaque mèt le niveau de **perceptions sensorielles et de goûts en bouche**, la qualité de la cuisine, la réussite des accords et à la finale au niveau du goût et de l'équilibre de l'ensemble de l'assiette, ce qui reste en émotion et en mémoire sensorielle.





Merci aux PARTENAIRES PANIER PRODUITS ALIMENTAIRES à cuisiner

LE CHOCOLAT en CUISINE ?

Une démonstration pour le plaisir du goût et non une compétition

Les produits nobles et la créativité à l'honneur, avec le savoir faire technique

Recettes et cuisines mises en valeur selon les talents propres aux métiers, des Chefs



PANIER UNIQUE PRODUITS FRAIS donné aux CHEFS 2 matières premières majeures

Le cacao & le chocolat du Pérou de la CHOCOLATERIE MORIN en Drôme

Le gibier de chasse – La Fédération Nationale des Chasseurs de France

Pain MIDI PAIN PETIFOUR - Beurre BORDIER Fromage - Foie gras – Légumes Planetgout





PARTENAIRE PRODUIT ALIMENTAIRE

MATIERES PREMIERES CHOCOLATS



LE CHOCOLAT en CUISINE ?

La perception de la matière cacao & chocolat pure origine, proposée en cuisine selon certains accords et selon son univers

Pays à l'honneur Origine Pérou **CACAO & CHOCOLAT du PEROU**
Les matières premières 'pure origine' du Pérou *

CHOCOLATERIE MORIN (Drôme)
CHEF CHOCOLATIER Franck MORIN

Cacaos fins de variétés criollos - Chocolats grand cru

Panier unique donné aux CHEFS Cacao FRAIS
> Fève torréfiée, broyé en grué, chocolat grand Cru à 70 et 100%



www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/chef-chocolatier-franck-morin/



PARTENAIRE PRODUIT ALIMENTAIRE

MATIERES PREMIERES CHOCOLATS



(c) DELMARTY / WWW.IKONFOTO.COM

CHOCOLATERIE MORIN
CHEF CHOCOLATIER Franck MORIN
En Bean to Bar « *de la fève à la tablette* »



CHOCOLATERIE A. MORIN



CHOCOLATERIE A. MORIN



CHOCOLATERIE A. MORIN



CHOCOLATERIE A. MORIN



CHOCOLATERIE A. MORIN



PARTENAIRES PRODUIT ALIMENTAIRE

MATIERES PREMIERES GIBIERS de FRANCE



Doté de qualités nutritionnelles exceptionnelles,
produit naturel par excellence,
riche de saveurs authentiques le gibier est

PAUVRE EN LIPIDES - RICHE EN SELS MINERAUX

- Marque collective créée par la FNC en 2008

30 Partenaires ont signé la charte Gibier de Chasse Chasseurs de France parmi lesquels



Volailles Vincent

FOURNISSEURS GIBIERS

Picardie Venaison



PARTENAIRES PRODUIT ALIMENTAIRE

MATIERES PREMIERES GIBIERS de FRANCE



- Marque collective créée par la FNC en 2008
ENTREPRISES PARTENAIRES
ayant signé la charte Gibier de Chasse Chasseurs de France

Volailles Vincent

FOURNISSEURS GIBIERS

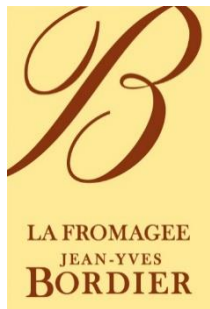
Picardie Venaison





PARTENAIRES ALIMENTAIRES

MATIERES PREMIERES BEURRE



Le partenaire alimentaire Beurre et Fromages

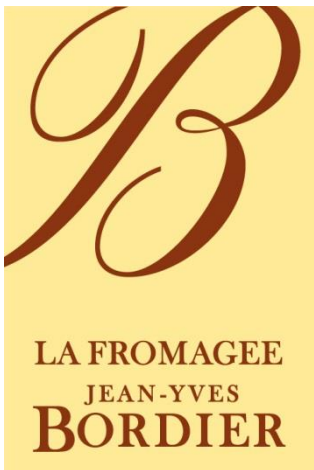
La Fromagère Jean-Yves BORDIER -ARTISAN Beurrier

Beurres et crème fraîche pour les CHEFS en cuisine

BAR à Beurre de saveurs et tartine de chocolat au Lounge

BAR à Fromages affinés, accordés aux pains PETITFOUR en réception





La Fromag e

Jean-Yves Bordier

Artisan Beurrier - Fromager Affineur

Jean-Yves Bordier, entièrement dévoué à vos Tartines !

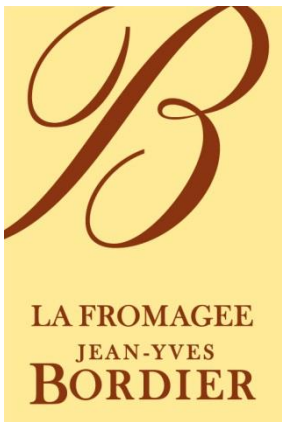
Fils et petit-fils de beurrier fromager, Jean-Yves Bordier a naturellement grandi entre les meules de com   et la crème fraîche venant de la ferme.

Avec son père, il apprend tout en grandissant son futur métier au rythme des marchés parisiens.

Contact Marketing : Mme Moura Poas Charlotte

Contact Commercial : Mr Philippe Vincent





Jean-Yves Bordier - Artisan Beurrier

Jean-Yves Bordier devient artisan beurrier à Saint-Malo en 1985, en reprenant la crèmerie La Maison du Beurre créée en 1927.

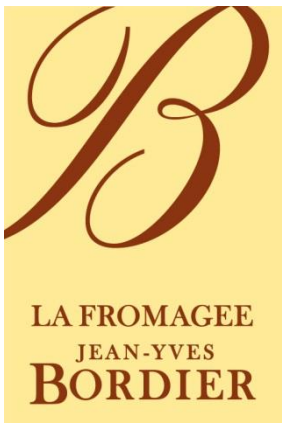
Il redécouvre l'art de malaxer le beurre, méthode traditionnelle du 19ème siècle, qu'il conserve et perfectionne autour des gestes essentiels des anciens beurriers.

*« Quand mon beurre pleure, c'est qu' il chante !
Quand mon beurre chante, c'est qu' il pleure ! »*

Une texture soyeuse, une complexité aromatique, un sel fin, un juste équilibre des parfums, et un plaisir à réaliser les souhaits de chaque chef :

voilà ce qui a toujours fait vibrer Jean-Yves Bordier !





Jean-Yves Bordier

Artisan Beurrier - Fromager Affineur

*L'écouter parler de son beurre est un bonheur,
le goûter c'est ne plus pouvoir s'en passer !*



www.lebeurrebordier.com



PARTENAIRES ALIMENTAIRES

MATIERES PREMIERES



- **Le partenaire du PAIN! MIDI PAI**

PAINS PETITS FOURS pour les canapés
et PAINS TRADITIONNELS pour les plats

Osez la différence !





L'entreprise

- **Depuis 1972** Entreprise familiale qui capitalise aujourd'hui plus de 40 ans d'expérience dans le métier de la Boulangerie Artisanale.

Reprise par **Pol Lepoutre** en juin **2013**

Produits : la plus belle et la plus large collection originale de pains de qualité en préculs ou en culs surculés

- **Marchés** : Restauration Hors Foyer Haut de Gamme à l'attention des Chefs, Traiteurs, de l'Hôtellerie et du Snacking Chic.
CA: 2,2 millions € - Effectifs: 25



L'offre

- **8 Collections, 137 pains** + des recettes à façon sur demande
- Nos créations, de 5gr à 1kg, répondent à chaque occasion de consommation par une offre parfaitement adaptée: à chaque mets, son vin **ET SON PAIN.**
- **2015 : 31 nouveautés**
- Défi permanent de l'innovation en garantissant tradition, authenticité **par le respect du savoir-faire artisanal** mais aussi **créativité**
- Préoccupation du bien-être avec la naissance d'une **gamme Sans Gluten**
- Disponible partout en France, en Europe, en Asie et bientôt en Amérique



Une qualité artisanale

- Des matières premières choisies et de **qualité**
Un levain maison base de toutes productions
Une fabrication des pains étalée sur 30 heures et plus
- Des **méthodes de travail très artisanales** et de nombreux produits **façonnés main** pour l'amour du beau et du bon pain
- Une rigueur de production quasi industrielle pour **l'hygiène**, la sécurité alimentaire et la **traçabilité**

Les Gammes



Pop Art citron zestes



Pop Art 4 poivres



Pop Art algues de Wakamé



Nanocroq



Boule lunch



Bouchées



LES IDEES COCKTAIL

Entredeux céréales



Black pepper burger D10



Burger citron zestes D10



LA GASTRONOMIE NOMADE



Les Gammes



Burger Sandwichs prêt à servir



Pains individuels prêt à servir



Des idées...

POP ART CHOCOLAT

- Mâche ou Mesclun
- Magret de Canard
 - Foie Gras
- Sauce aux Champignons



Les Gammes

LES AUTHENTIQUES

Petit carré Romarin



Pointu raisins Golden



Petit carré olives vertes



Epie mie crème



Pavé Croustilevain



Pointe figues



LES GOURMANDINES

Médailon Parmigiano



Fougassette olives et pâte d'olives



Petit pain de seigle royal



LES CREATIVES

Les Gammes

LES PAINS A TRANCHER

Pain moulé figues
amandes & noisettes



Lingot de campagne



Brique maïs
cranberry



Des idées...





Merci aux PARTENAIRES PANIER

MATERIELS Les chefs sont gâtés !

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS et cadeaux aux JURYS

➤ En valeur par chef 2000 €

Matériels affectés selon les métiers

En démonstration BOX CUISINE
utilisés pour les démonstrations

En démonstration RECEPTION

Présentation sur la table Matériels de CUISINE et en salle de réception



KENWOOD



U B E R





Merci aux PARTENAIRES

6 MATERIELS DE CUISINE EN SHOW COOKING

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS

VOLLRATH MATERIELS Cuisine Chocolat

KENWOOD ROBOT Cooking

TELLIER MATERIELS

COUTEAUX André VERDIER

MOULINS Chocolat PEUGEOT

ESPRIT Porcelaine Vaisselle

et cadeaux aux JURYS





PARTENAIRES

MATERIELS seront au LOUNGE et à la RECEPTION

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS
et cadeaux aux JURYS

En démonstration BOX CUISINE
utilisés pour les démonstrations

En démonstration RECEPTION
Présentation sur la table Matériels de CUISINE



KENWOOD



U B E R



The Vollrath Induction rethermelizer

SIRHA 2015



Outperform every day.™

<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/vollrath/>

- CHOCO SHOW
COOKING



The Vollrath Induction rethermelizer



Induction innovation

- ☐ Patented 3D induction technology
- ☐ Developed for rethermelizing & warming Food, Soup, Sauces & Chocolate
- ☐ Highly energy efficient & cost saving
- ☐ Digital temperature control 38°C to 88°C
- ☐ available in 2 colors, 2 sizes and as Countertop & drop in





Appareil de remise en température à Induction



Innovation d'induction

Technologie d'induction 3D brevetée

Développé pour remettre en température
et garder chaud, toutes sortes d'aliments
Nourriture, Soupe, Sauces et Chocolat

Puissance énergétique et réduction des coûts

Contrôle numérique de température
De 38°C à 88°C

Disponible dans 2 couleurs, 2 tailles



Out perform every day

140 years of smart innovation

- **Leading Innovator in Induction technology**
- **Manufacturer of innovative buffet products**
- **Largest manufacturer of smallwares & cookware in the USA**
- **Known for its high quality & innovative products in the foodservice industry**



Vollrath product & customers



HILTON
WORLDWIDE



LES BRASSERIES **ELC**





PARTENAIRES STAND N° 4J30

MATERIELS KENWOOD en CUISINE

KENWOOD

**MATERIELS
en démonstration au SHOW**

**ROBOT KENWOOD
Pâtisserie Cuisine**





PARTENAIRES STAND N° 5D23

MATERIELS TELLIER en RECEPTION



<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/tellier/>



PARTENAIRES STAND N° 5D23

MATERIELS TELLIER en RECEPTION

Bienvenue sur notre stand !



Votre partenaire du « fait-maison » !



Moulins à légumes



Coupe-frites

Les solutions pour accroître votre productivité...



Made in France



... et exalter votre créativité !





PARTENAIRES

MATERIELS André VERDIER

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS

4 Couteaux de cuisine et 4 spatules

En démonstration



Cadeaux aux JURYS
Couverts de dégustation

2 Couverts Delabourdas
pour présentation selon les Arts de la table

COUTELLERIE ANDRE VERDIER

63250 CELLES SUR DUROLLE

Représentée par
M. VERDIER

LA CONSERVATION DES SAVOIR-FAIRE ACQUIS
DEPUIS L'ORIGINE PERMET À L'ENTREPRISE

2012
d'obtenir le label
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT



2013
d'être reconnue
ATELIER D'ART DE FRANCE
(marques Scof et Delarboulas)



2014
De recevoir l'appellation
PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ
décernée par
le Collège Culinaire de France



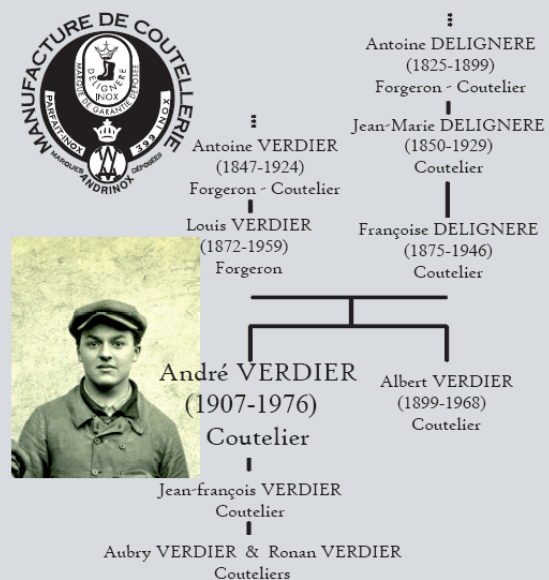
Depuis le début du 19^{ème} siècle,
la Coutellerie André Verdier perpétue
le **savoir-faire des maîtres couteliers.**

Elle a vu se succéder **six générations**
de la même famille.

Elle est actuellement dirigée par deux
frères, **Ronan et Aubry VERDIER.**

Elle produit des articles pour la table
et la cuisine avec **un esprit industriel**
au service du savoir-faire artisanal.

La Coutellerie André Verdier poursuit
depuis toujours une stratégie de
fabrication 100% française.



1 ENTREPRISE

Propriétaire et fabricant de

3 MARQUES

André Verdier

Scof

Delarboulas

6 FAMILLES DE PRODUITS

Couteaux de cuisine

Ustensiles de cuisine

Couverts de table

Couteaux fermants

Laguiole AV

Le Thiers® par André Verdier

PLUSIEURS NIVEAUX DE

GAMME ET DE FINITION

De l'entrée de gamme au luxe
et aux produits sur-mesure

ET TOUJOURS 100% FRANCE



COUTELLERIE ANDRE VERDIER

63250 CELLES SUR DUROLLE

Représentée par
M. VERDIER

La Coutellerie André Verdier
présente au



2015

- **les couteaux de cuisine XX1** uniques au monde. Réalisés en une seule pièce d'acier forgé.



- **les SPATULES** de la série LES OUTILS d'ANNE-SOPHIE PIC
- **et les couverts forgés B-CHIC** articles développés en collaboration avec la Chef étoilée et l'agence de design C+B LEFEBVRE



- Le couteau steak monobloc forgé **Le Thiers® par André Verdier**
- **des couverts SCOF et DELARBOULAS**



<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/andre-verdier/>



PSP

Peugeot Saveurs

Stand 6F87

Peugeot Saveurs en quelques chiffres

CA 2014 : près de **28 Millions €**

Nombre de salariés : **160** personnes

Près de **2 millions** de moulines produits par an

70% du CA à l'export, dans plus de 80 pays

3 filiales de distribution : Allemagne, Belgique , USA

<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/peugeot/>



Notre a

PARTENAIRES PEUGEOT Saveurs

MATERIELS de type MOULIN à CHOCOLAT

Stand 6F87



Saveurs d'épices

*Moulins à poivre, sel, épices
manuels et électriques*



Saveurs de cafés

Moulins à café manuels



Saveurs de vins

*Accessoires dédiés à la
dégustation du vin*



Saveurs fraîches

*Accessoires de cuisine pour
râper, couper, mouliner*



Informations clés

Nos Valeurs

- **Authenticité** : *une histoire depuis 1840*
- **L'Excellence** : *sélection des matériaux, respect des méthodes de fabrication, soin apporté aux finitions*
- **La Référence** : *outils indispensables et reconnus par les plus grands Chefs*
- **La Qualité Française**



PARTENAIRES PEUGEOT

MATERIELS de type MOULIN à CHOCOLAT

MOUDRE du fromage, noix, noisette, des fèves de cacao, du gru  de cacao
Le cacao comme une épice....



Echantillon	Lame	Mouture

Moudre selon 3 lames, faire une poudre ou des lamelles de chocolat selon son  tat...



PARTENAIRES PEUGEOT

Stand 6F87

MATERIELS de type MOULIN sel et poivre



Offert aux chefs MOULIN **PARIS**

Art de la table MOULIN **DAMAN**



PARTENAIRES

MATERIELS seront au LOUNGE et à la RECEPTION

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS
et cadeaux aux JURYS

En démonstration BOX CUISINE
utilisés pour les démonstrations

En démonstration RECEPTION
Présentation sur la table Matériels de CUISINE



KENWOOD



U B E R





PARTENAIRES VAISSELLE PORCELAINE

MATERIELS DES ARTS DE LA TABLE

MATERIELS OFFERT AUX CHEFS

VAISSELLES Assiette en porcelaine **incrustée de platine**

A marque **LIMOGES France**

En démonstration **CUISINE - JURY**

utilisés pour les démonstrations

En démonstration **RECEPTION**

Présentation sur la table **ARTS DE LA TABLE**

Et cadeaux aux **JURYS**



KENWOOD



UBER





ESPRIT PORCELAINE CREATEURS A LIMOGES



«*Esprit Porcelaine Créateurs à Limoges*» imagine les objets d'aujourd'hui et de demain, donne la parole aux jeunes créateurs qui renouvellent les formes, les univers, les décors et rayonne sur la scène internationale.

www.espritporcelainecreateurs.fr

espritporcelaine@gmail.com



PARTENAIRES

SERVICES ART DE LA TABLE au LOUNGE



Assiettes La Rencontre, Louise
Pédel / Tatass', Jean-Baptiste
Couty / Tasse Déshabillez-moi,
Nadège Mouyssinat / Pichet
Brocca Trottola, Claudia Napoleone
/ Ligne Origami,
Joo-Hyun Park / Verres La
Duchesse dit oui ! Mette Galatius

Chocolatières de Créateurs



Choc, Marie-Evelyne Savorgnan / Cirque,
Anne Merlet / Gaia, Joao Alcatraz /
Goutte, Jean-Louis Puivif / Roma,
Christian Couty / Oveade, Anne-Laure
Debedde / Maman Solange, Nicolas
Loustaud / Quatuor, Christian Couty.
© Matthieu Bussereau



PARTENAIRES

SERVICES ART DE LA TABLE au LOUNGE



Assiette L'ESTAMPILLE

conception : Dominique Papon
édition : Esprit Porcelaine

Limoges, un nom synonyme de porcelaine.

Mais pour savoir si l'assiette posée sur la table devant nous vient de Limoges, il fallait jusque là faire comme la majorité des limousins : la retourner pour lire l'estampille !

Avec cette assiette conçue comme un clin d'œil, chacun sait désormais qu'il mange dans du « Limoges ».

www.espritporcelainecreateurs.fr

© Matthieu Bussereau

U B E R



PARTENAIRE

SERVICES de TRANSPORT à la demande

222 VILLES

45 PAYS

6 CONTINENTS

LYON

UBERPOP

BERLINE

**OFFERT AUX CHEFS,
aux JURYS et PARTENAIRES**

Transport UBER Services voiture

En cadeau CODE PROMO
20 € sur votre 1^{ère} course



KENWOOD



U B E R

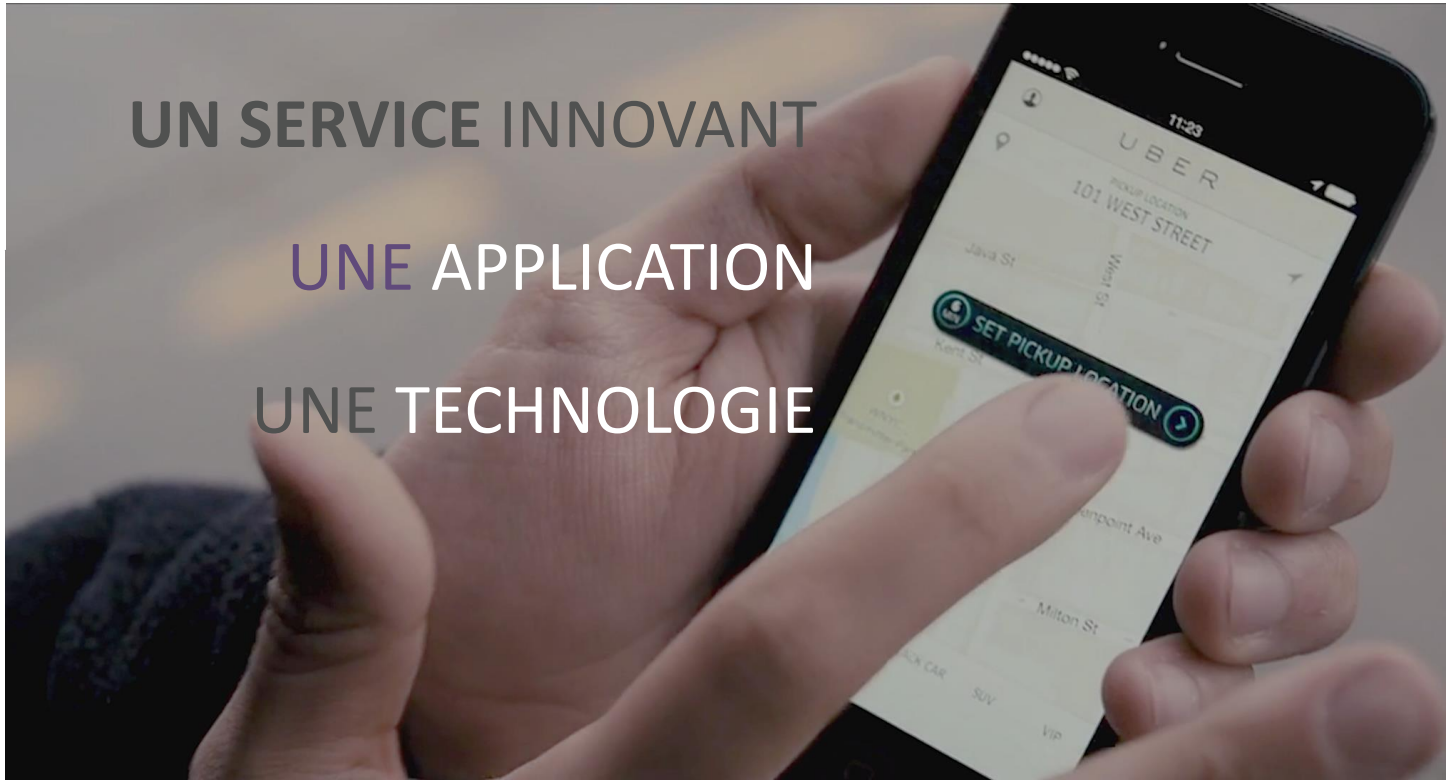


U B E R

UN SERVICE INNOVANT

UNE APPLICATION

UNE TECHNOLOGIE



NOTRE SERVICE

// COMMENT FONCTIONNE L'APPLICATION



COMMANDE

Commandez en un clic depuis
votre smartphone



COURSE

Suivez en temps réel l'approche
de votre chauffeur



FACTURE

Plus besoin de monnaie,
le paiement est automatisé

// NOS SERVICES SUR LYON



	uberPOP	BERLINE
Prix minimum	4€	15€
Conducteur	Particulier	Chauffeur VTC
Exemple de véhicule	Citroën C3	Mercedes Classe E
Usage	Vos trajets à prix mini Le luxe à portée de main	

<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/uber/>

UBER



ENTREZ LE CODE PROMO

PLANETGOUT

20€ OFFERTS SUR VOTRE 1ÈRE COURSE

1

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION

2

ENTREZ LE
CODE PROMO

3

COMMANDEZ
EN 1 CLIC

CODE VALABLE POUR LES NOUVEAUX UTILISATEURS



PARTENAIRES

MEDIAS – PRESSE PROFESSIONNELLE

Partenaire MEDIA PRESSE CONTACT PRO depuis 2012
Pour le Festival SENS & CHOCOLAT EUROPAIN - INTERSUC

OFFERT AUX CHEFS, aux JURYS et PARTENAIRES

Un soutien à la COMMUNICATION par ce **MEDIA PRESSE PRO**
Spécialiste des Métiers de bouche – Restauration- Hôtellerie
COMMUNICATION événement 5000 Magazines offerts au SIRHA
Directeur Christophe ANDRIEU France

10000 TIRAGES abonnement gratuit – Distribué gratuitement

<http://www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/partenaires/contact-pro-magazine/>



Planetgout

JURY de Grand Goûteur

14H30-18H SAMEDI 24 JANVIER 2015

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation !

4 JURYS : Chef, MOF chocolatier, conseil, expert, formateur

- **Président du Jury du Choco Show Cooking - Jean-François CASTAGNÉ ***
MOF Chocolatier- Chocolat CASTAGNÉ (Mazamet) - Président des MOF Chocolatiers de France
- **Jean-Pierre RICHARD** - MOF Chocolatier - RICHARD Conseil (proche Lyon)
- **Alex MILES Américain** - Formateur, Conférencier, Chef Cuisinier - I Food France, Cooking Classes (Dijon)
- **Laurence ALEMANNO** - Dr Physiologie Végétale (Cacao), Pr agrégée Sciences Naturelles - Chocolatitudes Boutique chocolats crus et Atelier(Paris)

www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/jurys/



KENWOOD



U B E R





JURY de 'Grand Goûteur'

8 JURYS de dégustations

Les membres du Jury en dégustation ! 4 JURYS : Conseil, expert, professeur, acteur, journaliste

- **Kilien STENGEL** - Enseignant en sémiologie et auteur gastronomique - Université François Rabelais, Responsable des Rencontres Rabelais- IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)
- **Patrick REVET** - Journaliste gastronomique - Club CACAO - Chasseur Français, Groupe Mondadori (Paris)
- **Christian DUPONT** - Acteur, Cuisinier et poète - L'Entente ADDIS - Spectacles du Théâtre du Soleil (Paris)
- **Véronique ANASTASIE** - Expert sensoriel & goût aliment - Ingénieur qualité agroalimentaire
Direction PLANETGOUT - Choco Show Cooking SIRHA - Festival Sens & Chocolat INTERSUC (Paris)

www.planetgout.com/sirha-choco-show-cooking/jurys/



KENWOOD



U B E R





JURY Jean-François CASTAGNÉ



- **Président du Jury** du Choco Show Cooking
- **MOF Chocolatier**
- Chocolat CASTAGNÉ (Mazamet)
- Président des MOF Chocolatiers de France



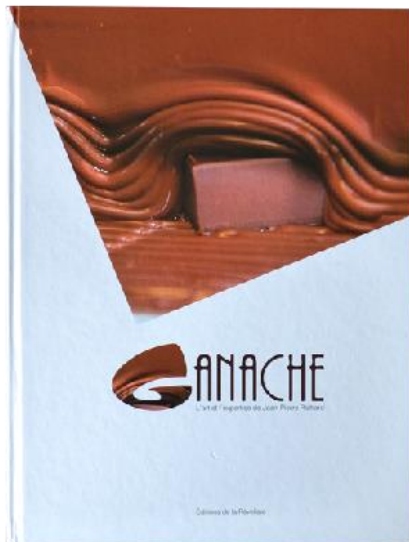


JURY Jean-Pierre RICHARD



MOF Chocolatier

- RICHARD Conseil (Lyon)
- Auteur du livre pour les professionnels



GANACHE

Lancement au SIRHA > dédicaces

À la LIBRAIRIE Gourmande Stand 4E01



JURY Laurence ALEMANNO



- Dr Physiologie Végétale (Cacao)
- Pr agrégée Sciences Naturelles
- ChocoLatitudes Boutique
Chocolats crus et Ateliers (Paris)



Entrez, vous sortirez plus heureux !
Laurence Alemanno



C'est quoi une Tablette de chocolat noir Grand Cru ?

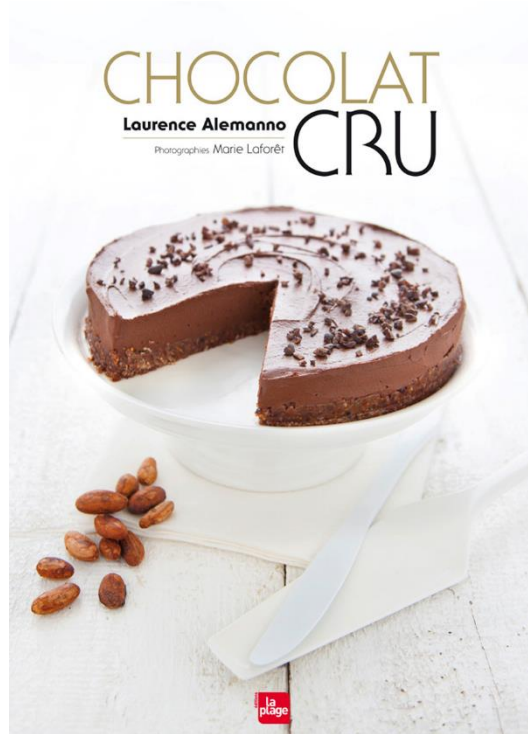


T
H
E
O
B
R
O
M
A

C
A
C
A
O

Professeur, Auteur, derniers livres : éduquer le consommateur

Le chocolat cru en cuisine, préparer la fève et le chocolat aussi!





JURY Alex MILES



- Formateur, Conférencier
- Chef Cuisinier Américain
- I Food France, Cooking Classes (Dijon)





JURY Kilien STENGEL



- Enseignant en sémiologie et auteur gastronomique
- Université François Rabelais, Responsable des Rencontres Rabelais de Tours
- IEHCA, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)





JURY Patrick REVET

CACAO
CLUB DES AMATEURS DE CHOCOLATS
ARTISANAUX D'ORIGINE

- Journaliste gastronomique,
- Chasse Chasseur Français,
Groupe Mondadori
et chocolat Club Cacao (Paris)





JURY Christian DUPONT

- Acteur, Cuisinier et poète
- L'Entente Addis - Spectacles du Théâtre du Soleil (Paris)





JURY Véronique ANASTASIE



Expert sensoriel & Goût

Formateur Qualité des produits alimentaires
Ingénieur qualité agroalimentaire

Direction PLANETGOUT (Paris)

Organisateur du Choco Show Cooking au SIRHA 2015
Organisateur du Festival SENS CHOCOLAT en 2016 EUROPAIN

L'équipe GLevents

- Responsable CUISINES en Scène
Mylène BLIARD
- Assistante projet
Armelle CHELLY
- animateur du plateau TV Michel TANGUY



L'équipe PLANETGOUT

A votre disposition

- Directeur Adjoint PLANETGOUT
Philippe BRECHAIRE,
Alice, Geoffroy...
- Communication+ Photos et films
*Sky Art Production
SITE Internet - Réseau sociaux



EVENT PLANETGOUT 2016



Prochain RV INTERSUC 2016

Le pays producteur de Cacao à l'honneur **le VENEZUELA**





EVENT PLANETGOUT 2015



Remerciements à la direction du SIRHA

Marie-Odile Fondeur

François Thiery

Mylène BLIARD, les équipes du SIRHA

Notre Présence sur le web



[WWW.SIRHA.COM](http://www.sirha.com) (version Sirha 2013)

608 000 visites

5,5 millions de pages vues, par an !

NOUVEAUTÉ 2015 !

www.sirha.com évolue & devient
un site « responsive »

Il est développé pour offrir au visiteur une
expérience de consultation optimale
facilitant la lecture et la navigation sur les
appareils numériques suivants :

ordinateur, smartphone et tablette.

Avantages majeur de ce format :
facilitation de la navigation avant lecture et
une démultiplication des consultations
en amont et sur place.

Onglet [Évènementiel **SUR LE SITE DU SIRHA**

SUR CUISINES en Scène

<http://www.sirha.com/choco-show-cooking>

Onglet [Partenaires Animation

<http://www.sirha.com/partenaires-animations>

Logo Planetgout et lien au site **Planetgout**

Idem selon les logos des partenaires qui ont bénéficié de cet outil.

Outil est avantageux en termes de référencement naturel sur le web

Le Sirha a communiqué sur notre événement, dans ses réseaux sociaux (Facebook, Twitter) en renvoyant sur vos propres réseaux.

Géré par Glevents avec **Planetgout**

Afin d'améliorer la visibilité de cet événement sur le web, création d'un lien de notre site vers le www.sirha.com // liste des réseaux sociaux sur lesquels vous êtes présents // utilisation des hashtags #sirha dans vos communications.

VISIBILITE DE NOS PARTENAIRES

Sur la page

de notre événement

- Insertion du logo partenaire
(+ lien vers le site)

Onglet [Partenaires
Démonstration]

- Insertion du logo partenaire
(+ lien vers le site)

+9 200

fans Facebook
et plus de

8 000

téléchargements de
l'application Sirha en 2013

Notre présence sur nos supports print **CHOCO** SHOW COOKING

PAR LE SIRHA GLevents A DESTINATION DES VISITEURS



et des Nouveautés

Ce document est mis à disposition des visiteurs aux entrées du salon (70 000 exemplaires).

Le guide de visite présente, aux visiteurs, la liste des exposants, les concours, démonstrations et animations, avec les informations pratiques et le plan du salon.

Visibilité ► présentation de notre événement (texte limité)

NOUVEAUTÉ
2015



Ce document est mis à disposition des visiteurs sur Cuisines en Scène. Il présente notre événement selon notre charte graphique.

Visibilité ► présentation de notre événement // logo de notre événement // logo de Planetgout et logo de nos

VISIBILITE SIRHA DES PARTENAIRES

Sur le programme personnalisé
► Insertion des logos des partenaires

NOS RELATIONS PRESSE

Communiqué de presse

Distribué, en amont, à plus de 1200 journalistes (presse écrite, télévisuelle, radio, presse professionnelle et grand public), il incite 860 journalistes à se rendre sur le Salon et a généré 5 000 retombées sur l'édition 2013

Visibilité ► présentation de notre événement // présentation des chefs et membres du jury (sous réserve de la réception de vos éléments dans les délais impartis)



Dossier de presse

Nous pourrions insérer notre dossier de presse avec les informations de Planetgout, incluant la présentation des chefs et des partenaires dans la clé USB Sirha remise aux médias au centre de presse du Sirha.

> Notre dossier de presse est également être mis en ligne sur le site **PLANETGOUT**

En 2013
plus de 860
journalistes,
dont 38 % d'internationaux
5 000
retombées médias
(presse écrite, radio, télé)
en France
et à l'international

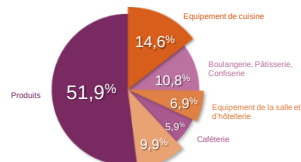
le Sirha en bref

La liste des outils, mis en place
par **GLevents Exhibitions**,
vers l'ensemble des réseaux professionnels :
2 980 EXPOSANTS ET MARQUES CRÉENT LA TENDANCE

UN VISITORAT TOUJOURS PLUS IMPORTANT,
PLUS QUALITATIF
ET PLUS INTERNATIONAL

- > **185 500 professionnels** en 2013
(+14 % par rapport à 2011).
- > **18 715 chefs du monde entier**
- > **65 %** des visiteurs sont des décideurs et des prescripteurs d'achats.
- > **23 400 visiteurs** internationaux en 2013
(+30 % par rapport à 2011).
- > **138 pays** représentés.

LE SIRHA, UN ÉVÉNEMENT
D'AUDIENCE MONDIALE



Le Festival sens & Chocolat le Venezuela 2016

en référence aussi à notre évènementiel sur **Europain Intersuc*

- > Lien site **PLANETGOUT** et le e mailing pour 80 journalistes à Paris,
- > seront relancés avec notre Dossier de Presse





PLANETGOUT

Conception & organisateur d'évènementiel culinaire
Expert Goût & Gastronomie par la qualité des produits
des métiers à partir des 5 sens. Conseil et FORMATION.

