

Мари-Одиль Фондер:

«Sirha — это международная арена, на которой тренды формируются буквально перед глазами публики»



В Гостином Дворе состоялась международная выставка Sirha Moscow — важнейшее событие для профессионалов в области гостиничного и ресторанного бизнеса России и Европы. Приход Sirha в Москву является стратегическим шагом и служит еще одним доказательством растущей роли России на гастрономической арене. О том, что удалось реализовать в этом году, и о дальнейших планах по развитию рассказала на пресс-конференции Мари-Одиль Фондер, управляющий директор Sirha и вице-мэр города Лион.

О том, какие инновации были реализованы на Sirha Moscow

— В этом году для российского салона мы придумали новый концепт кулинарных соревнований. В конкурсе под названием Vocuse d'Or Battle участвовали три команды. Причем среди участников было представлено три российских шеф-повара и повар из международного филиала Vocuse d'Or. Причем шефы узнавали о задании конкурса только в день состязания.

А им требовалось приготовить на время блюда из типичных российских ингредиентов.

Также мы поступили со Всемирным кондитерским кубком, предложив новую конкурсную программу — Coupe du Monde de la Pâtisserie Battle. В ходе соревнования четырем кондитерам пришлось состязаться друг против друга, чтобы выйти в финал.

26 марта на площадке Sirha Bar Academy впервые прошел

Московский отборочный тур на Всероссийский финал чемпионата мира по барменскому искусству — World Cocktail Championship 2014 (WCC). В данном мероприятии принимают участие победители национальных отборочных туров из более чем 50 стран — членов Международной барной ассоциации. В 2014 году WCC состоится в Кейптауне (Южная Африка) с 29 октября по 4 ноября.

Совместно с Ассоциацией Rusteasoffe нами в рамках салона была организована специализированная площадка WORLD OF SPECIALTY Coffee&Tea. Одним из центральных событий здесь стал отборочный этап Национального чемпионата по приготовлению чая. Чайные мастера центрального региона состязались в трех категориях: «Мастерство заваривания чая», «Чайная композиция» и «Мастерство дегустации чая». Победители отборочного этапа примут участие в Национальном чемпионате по приготовлению чая.

Неотъемлемой частью Sirha является World Cuisine Summit, направленный на выявление характерных трендов в отрасли. В рамках конференции Фредерик Лоеб регулярно информирует о последних тенденциях общественного питания в мире и в России.

О ведущих экспертах в мире гастрономии, принявших участие в Московском салоне

— Состав титулованных российских и зарубежных участников был довольно представительным, и мне сложно кого-либо особо выделять. Конечно, мне приятно, что в работе салона приняли активное участие Филипп Парк, президент Французской академии гастрономического искусства «Академик-Парк»; Мишель Ленц, создатель синергической кухни и гастрономической концепции «Энергия»; и Элизабет Пюиссан, глава Торговой миссии UBIFRANCE в России. Кроме этого, я бы отметила бельгийца Ролана Дебюста, призера Vocuse d'Argent'97, который в 2011 году был отмечен двумя звездами Мишлена, и исландца Стурла Бир-

гиссона, члена жюри престижных кулинарных состязаний.

Также мне очень приятно, что ресторатор и шеф-повар Анатолий Комм любезно согласился стать президентом Sirha в Москве и председателем жюри Vocuse d'Or Battle. А. Комм хорошо известен в мировом гастрономическом сообществе, и его кулинарные взгляды отлично согласуются с концепцией Sirha. К тому же он будет тренировать победителя национального отборочного тура конкурса Vocuse d'Or, который проходил в рамках салона Sirha Moscow в 2013 году. Победителем тогда стал шеф-повар Игорь Сусь, который будет представлять Россию на европейском отборочном туре конкурса в Стокгольме в мае этого года. В случае успешного выступления в полуфинале российский участник сможет оказаться среди 20 финалистов, отобранных со всего мира. Мировой финал Vocuse d'Or пройдет в январе 2015 года на выставке Sirha в Лионе.

О странах, где проходят салоны Sirha

— Следует отметить, что на сегодняшний день салон Sirha, помимо Лиона, также проходит в Москве, Женеве, Стамбуле и Шанхае. Мы проводим региональные отборочные туры, в результате которых в Лион приезжают команды из 24 стран. Всего же в конкурсе участвует уже более 60 стран, поскольку мы проводим три полуфинала в Европе, Азии и США.

Я убеждена, что чем больше будет конкурсантов и отборочных туров, тем выше окажется качество основного конкурса.

О причинах мировой популярности гастрономического салона Sirha

— Созданный 30 лет назад, салон Sirha с самого начала стремился проливать свет на будущее мирового кейтеринга и индустрии гостеприимства, предоставляя профессионалам исчерпывающую информацию, позволяющую подготовиться к переменам, грядущим на том или ином рынке. Сегодня салон помогает представителям индустрии успешно справляться с задачами развития бизнеса. Все экспоненты и посетители соглашаются с тем, что Sirha — то самое шоу, которое они ни за что не хотели бы пропустить. Это единственное мероприятие, которое дает действительно разносторонний взгляд и служит площадкой для обмена идеями. Это катализатор успеха брендов и их ноу-хау, самая живая обсерватория, международная сцена, где тренды формируются у вас перед глазами. Чтобы создать уникальную атмосферу салона, мы используем такие необходимые элементы, как конкурсы, мастер-классы и конференции. Sirha является той лабораторией, которая задает тренды в мировой ресторанной индустрии и позволяет встретиться на одной площадке профессионалам из разных областей кулинарии.

Sirha является той лабораторией, которая задает тренды в мировой ресторанной индустрии