

Ingédients

Les lauréats des Innovation Awards 2021 du Sirha Lyon

20 septembre 2021 - Amélie Dereuder



Le salon star de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation se tient du 23 au 27 septembre à Lyon. Malgré la crise du Covid-19, l'innovation est au rendez-vous avec huit entreprises récompensées aux Innovation Awards.



De retour après avoir été reporté deux fois pour cause de pandémie, le Sirha se tiendra du 23 au 27 septembre au parc Eurexpo de Lyon. L'édition 2021 devrait accueillir 2000 exposants et marques, bien moins que la précédente édition en 2019 qui en avait rassemblé 3770 ! Toutefois, les acteurs de la restauration n'ont pas fait une croix sur l'innovation. Le concours des Sirha Innovations Awards a attiré près de 200 candidatures cette année et huit prix ont finalement été décernés à des nouveautés produits. Ils seront remis lors d'une cérémonie de remise des prix prévue le 23 septembre à 17 h sur la scène Sirha Master.



La société brésilienne **Manioca Amazon Forest Flavors** a été sélectionnée pour Tucupi, un bouillon fermenté végétal et assaisonné d'extrait de manioc sauvage de la forêt amazonienne. Il est fabriqué dans le nord du Brésil avec une chaîne d'approvisionnement équitable et favorisant le développement durable dans l'une des régions les plus menacées au monde. Il s'utilise pour assaisonner et conserver du riz, du canard, du porc, du poisson ou des fruits de mer.
Stand 2.1L39

Algue Service a été récompensé pour sa salade d'algues nomade à la japonaise, commercialisée sous la marque Bord à Bord. Il s'agit d'un produit au kombu royal breton (70%) et sésame toasté, inspiré des salades d'algues des restaurants asiatiques. Cette salade bio se réhydrate à l'eau froide en 5 minutes. Le tout est conditionné dans un pot carton de 500 mL, garni d'une fourchette en bois.
Stand 6H91



Bridor a été retenu par le jury pour ses « Pains Cuisinés », fusion entre la boulangerie et la gastronomie. Ce concept résulte d'un partenariat avec le MOF Sébastien Canonne : le pain est enrichi en ingrédients et épices pour leur donner du goût et de la couleur. Cinq recettes inspirées des cultures culinaires du monde ont été imaginées : olives-noisettes-yuzu, betterave-oignon, patate douce-curry, épinard-ail-curcuma, carotte pourpre-céleri-macis.
Stand 6D116

La Maison Nordique et Pernod Ricard se sont associés pour proposer l'Orbe Vodka x Caviar, une vodka infusée au caviar impérial de Sologne. Ce résultat a été permis grâce à une technologie brevetée qui permet d'infuser le caviar dans une sphère. Commercialisé en bouteille de 500 mL, cet alcool présente des notes beurrées, noisettes et iodées.
Stand 6H114



La Compagnie Des Desserts a été récompensée pour ses desserts « Sucre Positif », co-signés par Alixe Bornon, spécialisée dans les pâtisseries à indice glycémique contrôlé (entre 30 et 60). Le sucre est remplacé par des matières premières brutes, riches en fibres et vitamines, pour proposer des desserts « déculpabilisants ». Deux entremets sont disponibles : Rondement Citron et Carrément Chocolat.
Stand 3D61

St Michel a reçu un prix pour ses bouchées salées en forme de madeleine, notamment la référence olive & herbes de Provence. La gamme cuite surgelée IQF contient aussi trois autres parfums : pesto & parmesan, curry-coco et emmental & cheddar. Cette gamme peut être employée pour des cocktails, des planches, des brunchs, des apéritifs...
Stand 6D76



Pompes doseuses Qdos
Certifiées CE1935/2004

En savoir plus

WATSON
MARLOW

À lire sur le même sujet

10 PAI originaux à voir au Sirha
21 janvier 2019

Surgelés : la Compagnie des Desserts prend pied en Angleterre et change d'actionnaires
3 janvier 2017

Cinq concepts packagings originaux vus au Sirha
30 janvier 2017

Sirha 2011. Bridor et Ducasse donnent le ton
25 janvier 2011

Restauration. La purée de grenade et les superfruits à l'honneur
29 juin 2009



Valrhona a remporté les suffrages pour son concentré de jus de cacao Oabika. Cet ingrédient est issu du mucilage de cacao, la pulpe blanche qui protège les fèves dans la cabosse. Sirupeux et de couleur ambrée, il apporte des notes fruitées, gourmandes et fermentées. Le jus de cacao est récolté directement sur les plantations de cacao en partenariat avec

la start-up suisse-ghanéenne Koa. Il est ensuite filtré, pasteurisé et réduit à 72 degrés Brix pour obtenir un concentré.

Stand 4F64

Berry Graines a pour sa part reçu le prix éco-responsable pour son mélange du potager de Marion, qui allie quinoa, lentille corail, de graines de lin et de légumes déshydratés. Tous les ingrédients viennent de France et le quinoa, les lentilles et le lin brun viennent de Berry Graines.

Ce produit déjà assaisonné obtient un Nutri-Score A.

Stand 2.1E50



D'autres nouveautés seront à retrouver durant tout le salon sur la Place des Lumières, zone dédiée à l'innovation. Et pour faire le point sur les grandes tendances de la restauration, Nutrimarketing organise des Teasing Tours Innovation tous les jours de 11 h à 12 h.

A noter, Emmanuel Macron devrait visiter le salon le lundi 27 septembre afin d'assister à la finale du Bocuse d'Or, concours international de gastronomie.