

**COMMUNIQUÉ****LA NOUVELLE-AQUITAINE  
INVESTIT LE SIRHA**

**85 entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine  
seront présentes au SIRHA, salon international du *food service*,  
qui se tiendra du 26 au 30 janvier 2019 à Lyon.**

**Un rendez-vous incontournable**

Le SIRHA est l'événement mondial pour les professionnels du *food service*, de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche.

Multispécialiste, il fédère tous les métiers, toutes les filières et entreprises de toutes tailles, fabricants et distributeurs. Au sein de 12 secteurs, le SIRHA accueille 2 984 exposants et marques (dont 85 de Nouvelle-Aquitaine), 21 concours pour tous les métiers (dont les Bocuses d'Or) et 5 scènes d'animations.

**La puissance d'un espace collectif régional**

**37 entreprises seront réunies sous la bannière de la Nouvelle-Aquitaine.**

**Sur un espace de promotion de 540 m<sup>2</sup>, elles exposeront leurs produits, condensés de qualité et d'innovation en matière agroalimentaire auprès d'acheteurs et visiteurs professionnels.**  
Objectifs de leur présence sur le pavillon régional ?

- Être plus visible et bénéficier de l'attractivité du collectif
- Générer de nouveaux contacts et ainsi toucher de nouveaux marchés.

**Rendez-vous dans les HALL 1 & HALL 2.1 pour découvrir leurs produits et savoir-faire authentiques.**

**Le Cercle culinaire de Nouvelle-Aquitaine**

Cet espace de démonstrations et dégustations est dédié aux produits des entreprises régionales présentes sur le SIRHA.

Près de 70 produits régionaux, répartis en 12 catégories adaptées à la restauration, seront cuisinés et sublimes par le chef étoilé Christophe Girardot et Solenn Lemonnier, Meilleure Apprentie de France 2014.

Objectifs ?

- Mettre en valeur les produits pour inspirer les acheteurs
- Jouer collectif en valorisant et associant plusieurs produits complémentaires dans une même recette.

**Rendez-vous au HALL 2.1 STAND C03 pour assister aux démonstrations gourmandes quotidiennes.**

**Contact Presse**

Marie Lacour-Darribère  
m.darribere@aana.fr  
05.56.01.33.23  
06.32.58.73.97

**Contact Événement**

Julien Layrisse  
j.layrisse@aana.fr  
05.57.85.40.36  
06.84.54.33.38