

Les meilleurs traiteurs ont rendez-vous au Sirha, le 22 janvier 2011 !

A l'initiative de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT), et de l'Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie (ASPIC), l'European Catering Cup récompensera en janvier 2011 lors du Sirha (le rendez-vous mondial restauration & hôtellerie) le meilleur traiteur international !

Le Sirha, un évènement d'exception

Le Sirha est le laboratoire vivant des tendances, le lieu où s'invente la restauration de demain. Avec plus de 2 000 exposants et plus 140 000 visiteurs attendus, près de 1 000 innovations et nouveautés et 1 200 démonstrations par jour, des concours prestigieux tels que le Bocuse d'Or ou la Coupe du Monde de la Pâtisserie et en 2011, l'European Catering Cup, le salon présentera un dispositif étonnant au service de l'innovation.

Innovation et créativité sont les points communs du Sirha et de l'European Catering Cup qui se devait donc de prendre place à Lyon, pour récompenser les plus talentueux et imaginatifs des traiteurs internationaux.

De l'Europe à l'International

Le rêve de fédérer à l'échelle internationale les meilleurs talents du métier de Traiteur aux multiples compétences pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels, devient enfin réalité ! Le samedi 22 janvier 2011 est donc une date à retenir pour tous les amoureux de la gastronomie et les adeptes de l'Évènementiel dans toute sa splendeur.

Le décor de buffet imposé est le continent américain, invité d'honneur du Sirha 2011.

Plus qu'un décor, ce sujet orchestre toute la préparation et la conception des plats imposés, une occasion exceptionnelle d'assister à des mélanges subtils et des contrastes étonnants !

« Le Nouveau Continent » marque également l'ouverture à l'international de l'European Catering Cup qui deviendra officiellement en 2013 : l'International Catering Cup.

12 pays se disputeront le titre

La Brésil, l'Espagne, la France, la Côte d'Ivoire, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, la Suisse, la Pologne, le Portugal, République Tchèque et la Roumanie tenteront de rivaliser d'ingéniosité et de talents pour remporter le titre de « Meilleur Traiteur de l'European Catering Cup ».

Créer, Innover, Exceller, Surprendre, Partager et Récompenser sur la scène du Sirha des talents d'exception oeuvrant tous pour la valorisation de leur savoir-faire : tel est le leitmotiv de l'European Catering Cup.

A propos de l'ECC :

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine du traiteur (restaurant, hôtellerie, pâtisserie, charcuterie ...) en tant que salarié ou chef d'entreprise. Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes à raison d'une équipe par pays représenté, dont un chef d'équipe.

Les plats imposés sont le Saumon de Norvège, le Pressé de Foie Gras, la Terrine de Porc et la Forêt Noire.

Les critères d'évaluation se baseront sur la créativité et l'originalité, le goût, le respect du thème et l'aspect.

Contact Presse ECC : Isabel PASCOA
15 rue Jacques Bingen - 75017 PARIS
Tél : 01 44 29 90 57 - Port : 06 65 20 22 11
Email : ipascoa@lacnct.fr

