

SIRH/+ LYON

19-23 JAN. 2023 EUREXPO LYON

LA GOURMANDISE RAISONNÉE

Découvrez nos temps forts




VALRHONA

**REPÚBLICA
DEL CACAO®**

Sosa

NOROHY
- VANILLE AUDACEUSE & ENGAGÉE -

adamance
fruits du bon sens

chocolatree
styliste de vos pâtisseries



PARIANI
Ricœur et Excellence

HALL 4
4E28
STAND VALRHONA

JEUDI 19
JANVIER

Dégustation 11H
Tartelette au
chocolat raisonnée 14H
16H

VENDREDI 20
JANVIER

Dégustation 11H
Tartelette au
chocolat raisonnée 14H
16H

SAMEDI 21
JANVIER

Dégustation 11H
Tartelette au
chocolat raisonnée 14H
16H

DIMANCHE 22
JANVIER

Dégustation 11H
Tartelette au
chocolat raisonnée 14H
16H

LUNDI 23
JANVIER

Dégustation 11H
Tartelette au
chocolat raisonnée 14H

HALL 4
4D32
STAND MULTIMARQUES

Echange 12H
avec les chefs Sosa

Masterclass
& Dégustation 11H30
14H
Adamance crème coco
innovante
par **Clément Higgins**
Bricoleurs de Douceurs

Dégustation 16H
de 2 recettes **Norohy**
avec Tadoka et la Pâte
de grains de café
par **Florence Lesage**

Dégustation 11H
d'une recette **Sosa**
autour des fibres
par **Jordi Bordas**

Masterclass
& Dégustation 12H
15H
Adamance autour de la
mousse intense aux fruits
par **Xavier Brignon**

Dégustation 13H
de 2 recettes **Norohy**
avec Tadoka et la Pâte
de grains de café
par **Florence Lesage**

Masterclass
& Dégustation 11H
14H
Adamance autour de la
pâte de fruit fraîche et
ses usages
par **Eddie Benghanem**
Trianon Palace

Dégustation 15H
d'une recette **Sosa**
autour des fibres
par **Jordi Bordas**

Echange 16H
avec les chefs **Sosa**

Echange 10H
avec les chefs **Sosa**

Dégustation 11H
de 2 recettes **Norohy**
avec Tadoka et la Pâte
de grains de café
par **Florence Lesage**

Dégustation 12H
d'une recette **Sosa**
autour des fibres
par **Jordi Bordas**

Echange 13H
avec les chefs **Sosa**

Dégustation 16H
d'une recette **Norohy**
par **Florence Lesage**

HALL 6
VILLAGE PARTENAIRES
STAND VALRHONA

Echange 10H
avec l'École autour
de la refonte des
Essentiels 16H

Echange 10H
avec l'École autour
de la refonte des
Essentiels

Rencontre 17H30
autour de la Gourmandise
raisonnée avec l'École Valrhona,
Frédéric Bau et **Jordi Bordas**

Echange 10H
avec l'École autour
de la refonte des
Essentiels 16H

SIRHA FOOD FORUM
ENTRÉE HALL 4
Masterclass 12H45
Une autre façon de se régaler :
La Gourmandise raisonnée
par **Fédéric Bau** et **Antoine**
Michelin de l'École Valrhona

Echange 10H
avec l'École autour
de la refonte des
Essentiels 16H


VALRHONA

adamance
fruits du bon sens

REPÚBLICA
DEL CACAO

chocolatree
styliste de vos pâtisseries

Sosa

 **PARIANI**
Riviera et Excellence

NOROHY
- VANILLE AROMATISÉE & ENGAGÉE -

Le programme

Les temps forts

GOURMANDISE RAISONNÉE



Découvrez le *Programme* des différentes animations autour de la **Gourmandise Raisonnée**

► **SUR TOUS LES STANDS**
DÉTAIL À L'INTÉRIEUR

Les *Échanges* autour des Essentiels avec l'École Valrhona

STAND VIP ◀
TOUS LES JOURS | 10H ET 16H

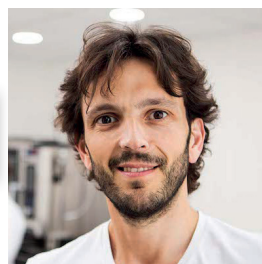


La *Masterclass*
Gourmandise Raisonnée

► **SIRHA FOOD FORUM**
SAMEDI | 12H45

Les *Rencontres* autour de la Gourmandise raisonnée avec Frédéric Bau, Jordi Bordas et l'École

STAND VIP ◀
VENDREDI | 17H30



VALRHONA

REPÚBLICA
DEL CACAO®

Losa

NOROHY
- VANILLE AUDACEUSE & ENGAGÉE -

adamance
fruits du bon sens

chocolatree
styliste de vos pâtisseries



Pariani
Réserve et Excellence
G.O.P.