

SIRH/+
FOOD

KIT MEDIA SIRHA FOOD

SIRH/+
LYON

SIRH/+
EUROPAIN

SIRH/+
OMNIVORE

SIRH/+
BOCUSE D'OR

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Made by
GL
events

ALEXIS FIDELIN : D'ARTISAN À ARTISAN

À 32 ans, Alexis Fidelin allie Lyon grâce à son savoir-faire, celui de parent en herbe. Et artisan de son terroir, il entretient les savoirs des techniques, fait, bœuf, veau et canard à la...



LE MOT DE L'ARTISAN EN UN MOT : L'ARTISANAT ET LE BISTROT ARTISANAL POUR EXCELLENCE. A QUEL MOMENT PRÉFÉREZ-VOUS LE CUISINER ?

Un bon moment ? En fait, il n'y a pas de bon moment. C'est un métier qui se fait tout au long de la journée. Mais il y a des moments où on est plus concentré, où on est plus à l'aise. C'est quand on est seul, quand on est avec ses collègues, quand on est avec ses clients. C'est quand on est en train de cuisiner, quand on est en train de servir, quand on est en train de parler avec ses clients. C'est quand on est en train de vivre son métier.

COMMENT VOSTR'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SE MANIFESTE-T-IL DANS VOTRE CUISINE ?

En fait, on ne s'en rend pas compte. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison.

LES DÉPÊCHES RÉVÈLENT LES POINTS FAIBLES DE VOTRE CUISINE EN MATIÈRE DE DURABILITÉ. COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS ?

En fait, on ne s'en rend pas compte. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison.

COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS ?



JEAN IMBERT, UN POP CHEF AU PLAZA



LE MOT DE L'ARTISAN EN UN MOT : L'ARTISANAT ET LE BISTROT ARTISANAL POUR EXCELLENCE. A QUEL MOMENT PRÉFÉREZ-VOUS LE CUISINER ?

Un bon moment ? En fait, il n'y a pas de bon moment. C'est un métier qui se fait tout au long de la journée. Mais il y a des moments où on est plus concentré, où on est plus à l'aise. C'est quand on est seul, quand on est avec ses collègues, quand on est avec ses clients. C'est quand on est en train de cuisiner, quand on est en train de servir, quand on est en train de parler avec ses clients. C'est quand on est en train de vivre son métier.

COMMENT VOSTR'IMPACT ENVIRONNEMENTAL SE MANIFESTE-T-IL DANS VOTRE CUISINE ?

En fait, on ne s'en rend pas compte. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison.

LES DÉPÊCHES RÉVÈLENT LES POINTS FAIBLES DE VOTRE CUISINE EN MATIÈRE DE DURABILITÉ. COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS ?

En fait, on ne s'en rend pas compte. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison. On ne s'en rend pas compte parce qu'on est dans un métier où on est obligé de travailler avec des produits locaux, avec des produits de saison.

I+4 MARRION BOHE
IDÉES + SIRHA GREEN
S'ADAPTER ET INNOVER
30:30 ENREGISTRÉ LE 07/06/2020
ÉCOUTER
SUIVRE
ÉCOUTER SUR LISYNN

LE FOOD COURT NE BAISSE PAS LA GARDE À LYON
SIRHA LYON + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
ÉCOUTER
SUIVRE
ÉCOUTER SUR LISYNN

LE RESTAURANT RESTE PORTÉ EN HAUT
SIRHA LYON + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
ÉCOUTER
SUIVRE
ÉCOUTER SUR LISYNN

JEAN IMBERT, UN POP CHEF AU PLAZA
SIRHA LYON + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
ÉCOUTER
SUIVRE
ÉCOUTER SUR LISYNN

QUAND LA VIANDE DE VEAU RÉVÈLE LE TALENT DES CHEFS
SIRHA OMNIVORE + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
PARTAGER

CHRISTIAN ANDRÉ PETERSEN - LE CHANT DU VAINQUEUR
SIRHA LYON + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
PARTAGER

LES PLUS ÉCOUTÉS
SIRHA LYON + SIRHA GREEN
LE 27 AOÛT 2021
PARTAGER

QU'EST-CE QUE SIRHA FOOD ?

- L'ADN : UNE ACTUALITÉ QUOTIDIENNE SUR L'ALIMENTATION, LE FOOD SERVICE, LES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE
- UNE ACTUALITÉ AXÉE SUR LES ÉVÉNEMENTS DE LA CONSTELLATION SIRHA FOOD (SIRHA LYON, SIRHA GREEN, SIRHA OMNIVORE, SIRHA PASTRY WORLD CUP, SIRHA BOCUSE D'OR, SIRHA EUROPAIN)
- DES FORMATS VARIÉS POUR TRAITER AU MIEUX LES SUJETS : SUJETS FROIDS/CHAUDS, INTERVIEWS, PORTRAITS, REPORTAGES OU PODCASTS
- 6 RUBRIQUES QUI ENGLOBENT TOUT LE PAYSAGE DU FOOD SERVICE : ÉCONOMIES, CUISINES, NATURES, FUTURS, CULTURES ET IDÉES

ALEXIS FIDELIN : D'ARTISAN À ARTISAN

À 32 ans, Alexis Fidelin illumine Lyon grâce à son savoir-faire, celui de peindre en lettres. Et artisan de son langage, il entretient les lettres des enseignes, fait, restaure ou crée à vue.



LE MOT DE L'ÉPATE UN ARTISAN LIÉGEOIS ET LE RESTAURANT PAPA BOCALANCE, À QUEL MOMENT PRÉFÉREZ-VOUS LE LIÉGEOIS ?
 C'est une question qui se pose à la fois au moment de la commande et au moment de la consommation. Le Liégé est un artisan qui aime son métier et qui aime son pays. Il est fier de son savoir-faire et de son savoir-être. Il aime travailler avec les clients et leur proposer des produits de qualité. Il aime aussi travailler avec les fournisseurs et leur proposer des produits à prix juste. Le Liégé est un artisan qui aime son métier et qui aime son pays. Il est fier de son savoir-faire et de son savoir-être. Il aime travailler avec les clients et leur proposer des produits de qualité. Il aime aussi travailler avec les fournisseurs et leur proposer des produits à prix juste.



JEAN IMBERT, UN POP CHEF AU PLAZA



Par Florian Domergue. L'histoire de ce podcast, c'est celle de ces bouilleurs de cru modernes, hé...

I+4 MARION BOHE
 IDEES + SIRHA GREEN
S'ADAPTER ET INNOVER
 30:30 ENREGISTRÉ LE 07/06/2020
 ÉCOUTER SUR LIBSYN

LIBSYN

LE FOOD COURT NE BAISSE PAS LA GARDE À LYON
 L'ÉPATE

Les food courts ne baissent pas la garde à Lyon. Ils restent un lieu de rencontre et de partage. Ils restent un lieu de vie et de convivialité. Ils restent un lieu de découverte et de nouveauté. Ils restent un lieu de plaisir et de bien-être. Ils restent un lieu de partage et de solidarité. Ils restent un lieu de progrès et d'innovation. Ils restent un lieu de confiance et de respect. Ils restent un lieu de fierté et de satisfaction. Ils restent un lieu de joie et de bonheur. Ils restent un lieu de paix et de sérénité. Ils restent un lieu de santé et de vitalité. Ils restent un lieu de beauté et de raffinement. Ils restent un lieu de culture et de savoir. Ils restent un lieu de progrès et d'innovation. Ils restent un lieu de confiance et de respect. Ils restent un lieu de fierté et de satisfaction. Ils restent un lieu de joie et de bonheur. Ils restent un lieu de paix et de sérénité. Ils restent un lieu de santé et de vitalité. Ils restent un lieu de beauté et de raffinement. Ils restent un lieu de culture et de savoir.

HEAT DEN

Heat Den est un restaurant qui propose une cuisine moderne et innovante. Il est situé dans un quartier dynamique et offre une ambiance chaleureuse et conviviale. Le Heat Den est un restaurant qui propose une cuisine moderne et innovante. Il est situé dans un quartier dynamique et offre une ambiance chaleureuse et conviviale.

FOOD SOCIETY

Food Society est une entreprise qui propose des produits alimentaires de qualité. Elle est spécialisée dans la production et la distribution de produits frais et sains. Food Society est une entreprise qui propose des produits alimentaires de qualité. Elle est spécialisée dans la production et la distribution de produits frais et sains.

QUAND LA VIANDE DE VEAU RÉVÈLE LE TALENT DES CHEFS
 SIRHA DOMERGUE + CUISINES
 LE 27 AOÛT 2021

Cuisiner du veau, c'est naviguer entre patinoires et modernité, entre les plats de grand-mère et ceux inspirés par une cuisine contemporaine. La production, toujours plus responsable et durable, en fait plus que jamais une viande d'avant-garde dans nos bœufs. En Europe, les éleveurs français, belges, italiens, néerlandais s'engagent chaque jour pour proposer un produit typique et unique. Car l'élevage de veau implique un travail dans un environnement, celui de l'éleveur, qui est à la fois un artisan et un scientifique. Progressivement enrichi en calcium, en fonction de leur besoins, les veaux sont engraisés jusqu'à leur 5 ou 6 mois. De couleur blanche à rosée, le veau a une viande à la fois tendre et douce en bouche. Paris et Lyon ont été les capitales du veau. Passés les frontières de France, la viande de veau est plus connue. La France assure près d'un tiers de la production européenne et les Français en sont les premiers consommateurs au monde. Plus étonnant lorsque pensés aux recettes phares de notre patrimoine culinaire, comme la blanquette, les escalopes à la crème, le rôti d'agneau, qui nous font découvrir un monde si différent. Grâce à ses élevés traditionnels - riches en protéines et en vitamines B12, cette viande est aussi, pour certains morceaux comme l'escalope, le filet ou le foie, devenue un produit phare. Enfin, en raison de sa qualité en bouche. La viande de veau permet des recettes uniques, inspirant une créativité renouvelée. De la tête au pied, du carpaccio au terrin, en passant par le veau en sauce ou encore les produits végétaux, le travail de nos maîtres-chefs permet d'imaginer de nouvelles recettes en proposant une cuisine inventive et variée, en toutes saisons. Chaque fois possible, les chefs arrivent à incorporer les usages commerciaux, à l'instar du gratin de veau, de Sauté aux Lardons à la Française, ou de sauté aux légumes de veau, sauce au jus, d'agneau d'Espagne ou de vitello.

CHRISTIAN ANDRÉ PETERSEN - LE CHANT DU VAINQUEUR
 HEAT DEN

Christian André Petersen est un chef cuisinier passionné et expérimenté. Il a travaillé dans de nombreux restaurants renommés et a développé une cuisine moderne et innovante. Christian André Petersen est un chef cuisinier passionné et expérimenté. Il a travaillé dans de nombreux restaurants renommés et a développé une cuisine moderne et innovante.

I+5 JÉRÔME HAMELLE LA TOURNÉE DU PATRON #1
 SIRHA DOMERGUE + CUISINES
 LE 27 AOÛT 2021

LIBSYN

LES PLUS ÉCOUTÉS

Par Florian Domergue. L'histoire de ce podcast, c'est celle de ces bouilleurs de cru modernes, hé...

QUELLE EST LA CIBLE ?

- PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE, DE L'HOSPITALITÉ ET DE L'ALIMENTATION
- CHEFS RECONNUS ET TALENTS EN DEVENIR
- PRODUCTEURS ET ARTISANS
- AMATEURS DE BONNES TABLES ET DÉNICHEURS DE BONNES ADRESSES
- PASSIONNÉS DE TOUT PAYS ET ÉPICURIENS

POURQUOI ÊTRE VISIBLE SUR SIRHA FOOD ?

- AVOIR UNE PRÉSENCE PERMANENTE
- PRIVILÉGIER UN CONTENU À FORTE VALEUR AJOUTÉE
- TOUCHER UNE AUDIENCE DIVERSIFIÉE : 800 000 PROFESSIONNELS ET FOODIES*
- PROFITER DE NOUVEAUX FORMATS DE VISIBILITÉ
- ÊTRE PRÉSENT SUR LE PORTAIL ET L'APPLI MOBILE SIRHA FOOD

* Base de données Sirha Food et salons



VIDÉO PAGE D'ACCUEIL

DESCRIPTIF

Vidéo en haut de la page d'accueil (très bien placée en dessous du header).

Limitée à 1 annonceur pour 2 semaines

LE PLUS

En 2021, **82%** du trafic Internet mondial est représenté par la vidéo*.
Le contenu vidéo est incontournable pour faire connaître votre marque ou votre produit. Positionnée sur la page la plus consultée, c'est un réel plus !

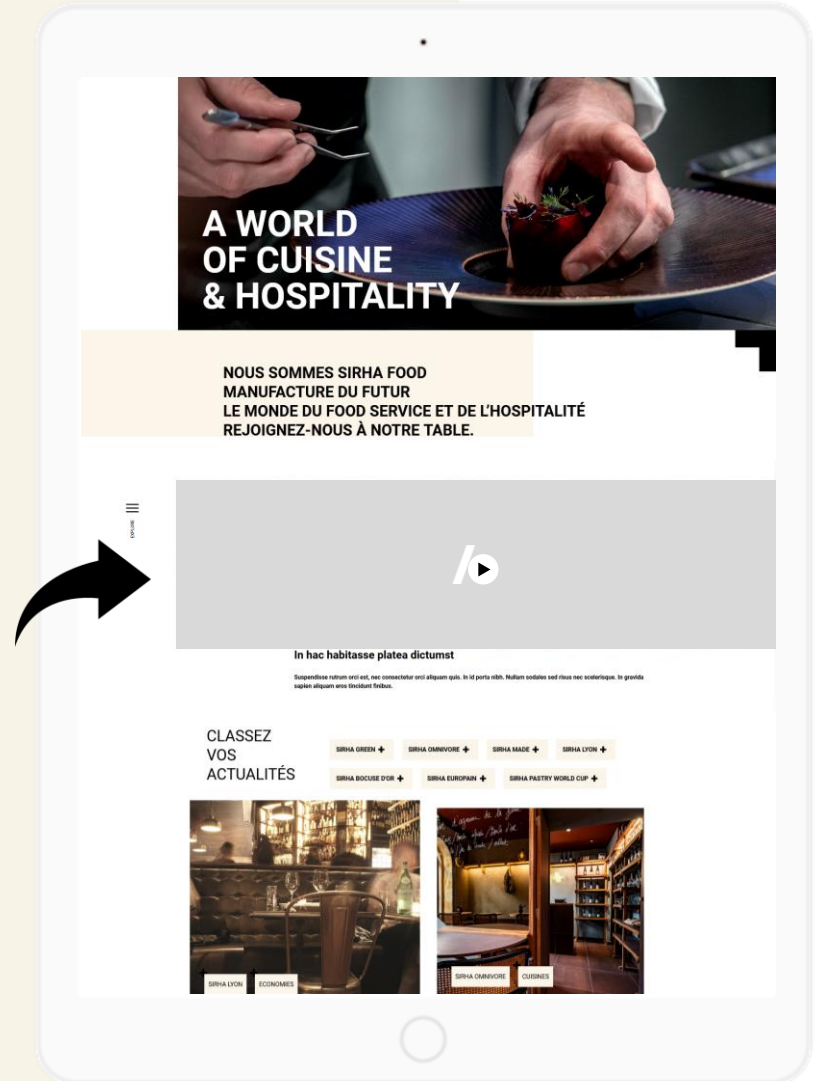
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Tout format vidéo accepté
- Image d'illustration : L1200 x H470 px (ratio 2.55)

PRIX

4 000 € HT pour 2 semaines (du 1^{er} au 15 ou du 16 au 30-31)

* Source : Oberlo



BANNIÈRE PAGE D'ACCUEIL

DESCRIPTIF

Bannière alternée positionnée sur la deuxième moitié de la page d'accueil.

Limitée à 4 annonceurs alternés pour 2 semaines

LE PLUS

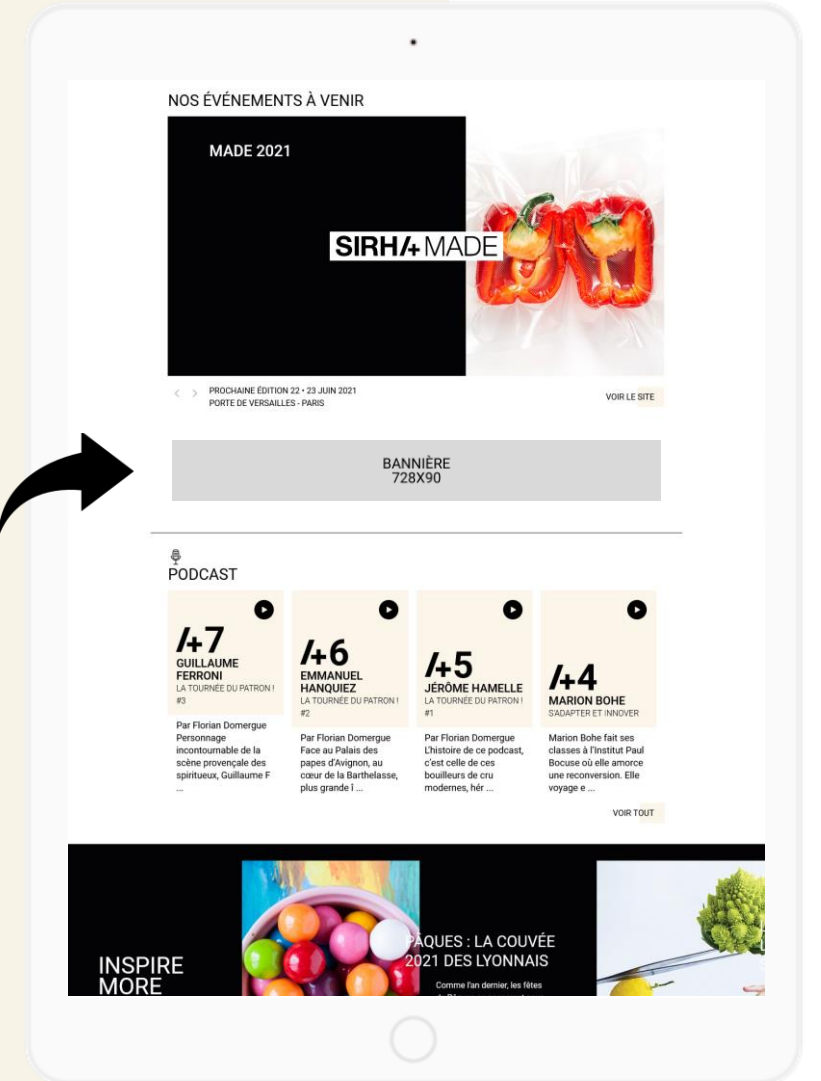
La page d'accueil est la page la plus consultée sur Sirha Food.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Lien de redirection
- Format : L728 x H90 px + 250 x 250 px pour mobile
- Fichier JPEG ou PNG (90 Ko max)

PRIX

2 000 € HT pour 2 semaines (du 1^{er} au 15 ou du 16 au 30-31)



« ÉVÉNEMENT À VENIR » PAGE D'ACCUEIL

DESCRIPTIF

Mise en avant de votre événement sur la page d'accueil avec visuel, dates, lieu et lien vers votre site web.

Limité à 1 annonceur par mois en alternance avec les événements Sirha Food

LE PLUS

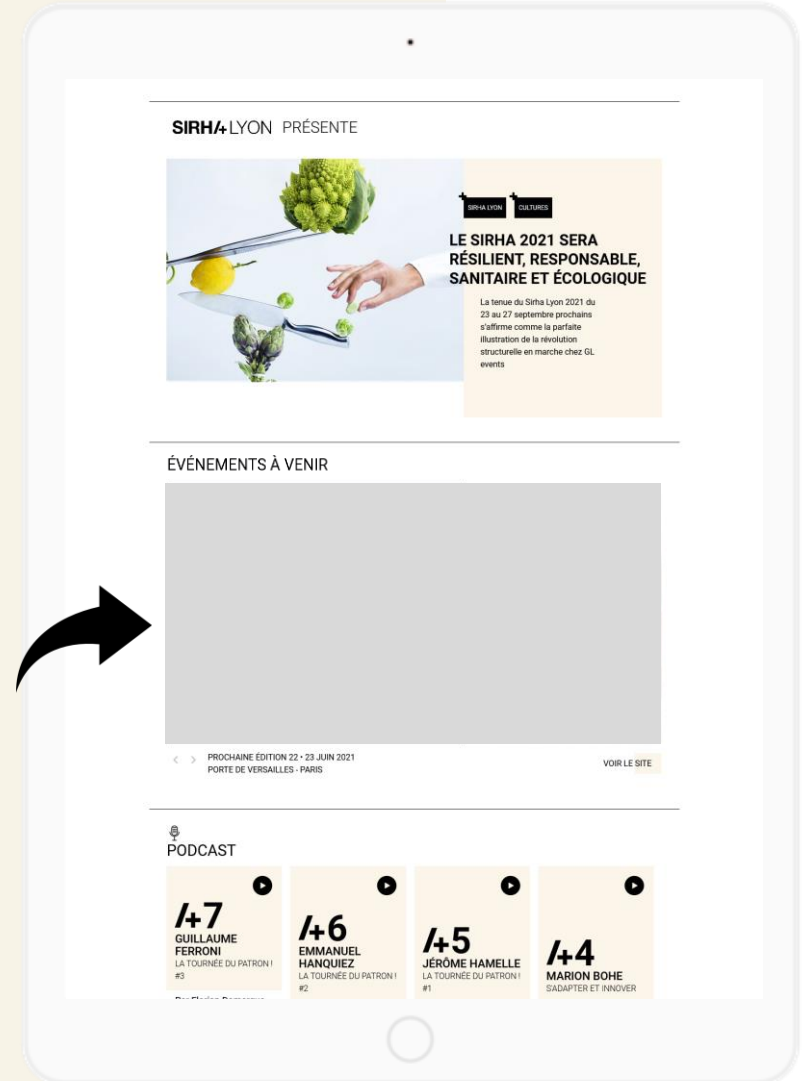
Vous préparez le lancement d'un nouveau produit ? Vous organisez un concours ? En bref, vous souhaitez promouvoir votre événement ? Cette visibilité est idéale pour communiquer.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Lien de redirection
- Dates et lieu
- Visuel : L500 x H382 px
- Fichier JPEG ou PNG (128 Mo max)

PRIX

3 000 € HT par mois



BANNIÈRE PAGE ACTUALITÉ

DESCRIPTIF

Bannière fixe positionnée en bas d'une page actualité.

Limitée à 5 annonceurs pour 2 semaines

LE PLUS

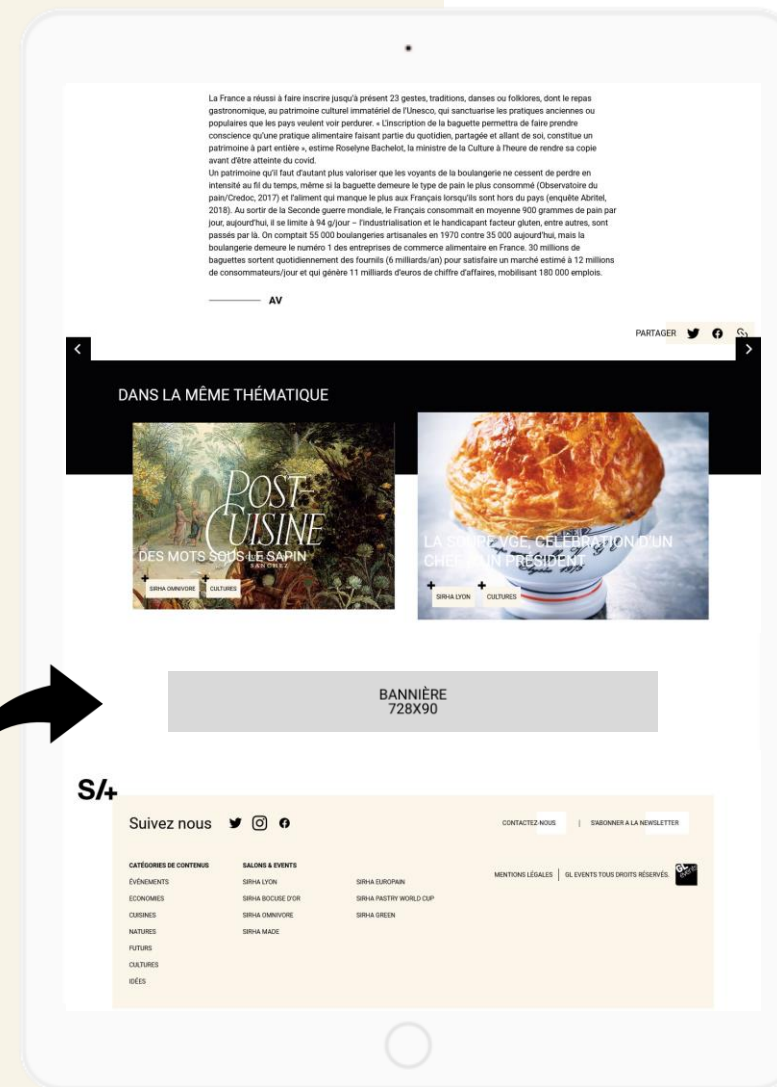
Associez votre image à un sujet d'actualité (sur proposition de l'équipe éditoriale).

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Thématique de l'actualité (économies, cuisines, natures, futurs, cultures ou idées)
- Lien de redirection
- Format : L728 x H90 px + 250 x 250 px pour mobile
- Fichier JPEG ou PNG (90 Ko max)

PRIX

1 500 € HT pour 2 semaines (du 1^{er} au 15 ou du 16 au 30-31)



ARTICLE SPONSORISÉ

DESCRIPTIF

L'article sponsorisé traite l'une de vos actualités du moment. Vous fournissez le contenu et vous choisissez le mois de parution. Notre rédaction se garde le droit de modifier le texte, avec votre accord, pour être en adéquation avec la ligne éditoriale.

Limité à 3 annonceurs par mois

LE PLUS

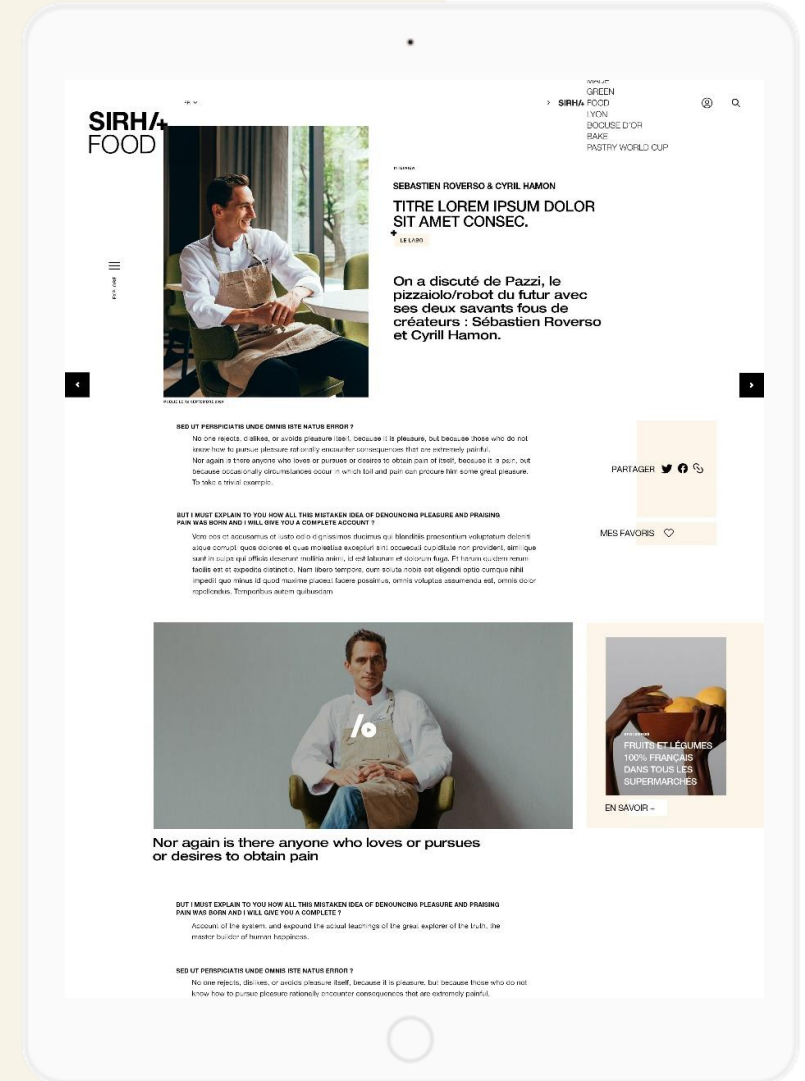
Contenu chaud avec une consommation fréquente des lecteurs.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Photo header : L1920 px minimum; autres photos : L490 px
- Texte entre 1500 et 2000 caractères
- Toutes autres ressources de communication : communiqué et dossier de presse complet, site web à jour,...

PRIX

Relecture + intégration : 2 000 € HT



ARTICLE SPONSORISÉ

BOOSTER NEWSLETTER MENSUELLE

DESRIPTIF

Votre article sponsorisé dans la newsletter mensuelle Sirha Food.
Limitée à 1 annonceur par mois

LE PLUS

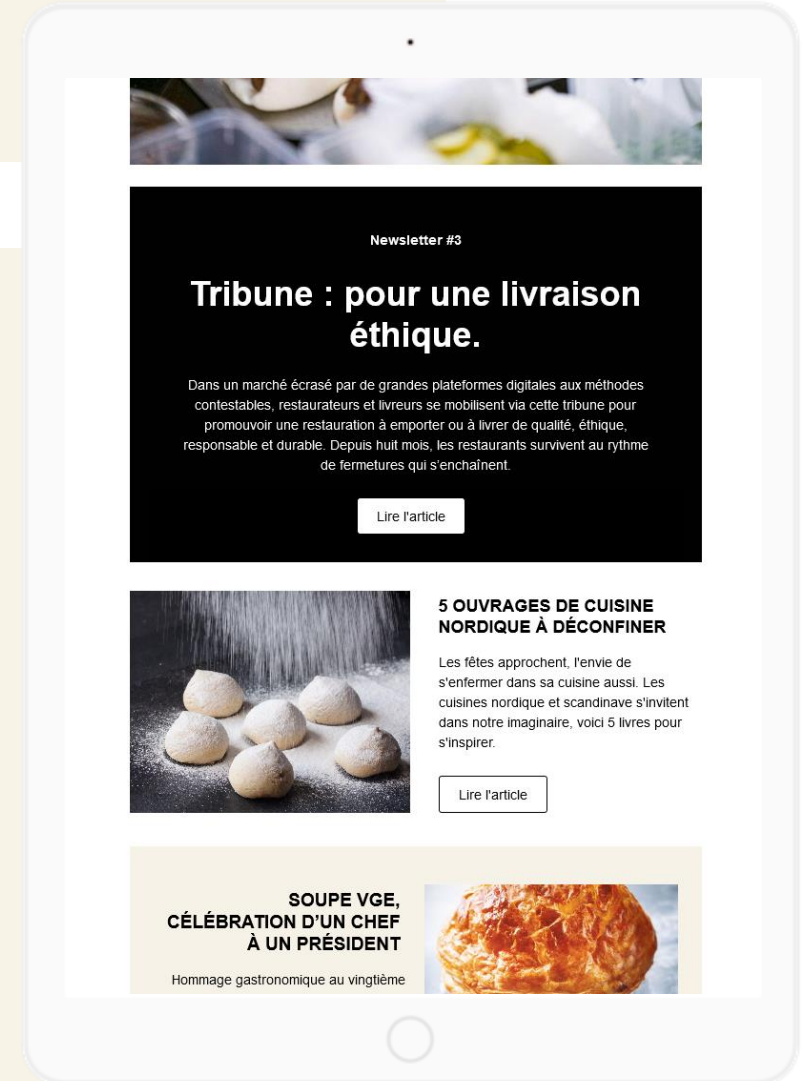
La newsletter permet de pousser les actualités Sirha Food à notre base de données pour créer du trafic sur le site web et l'appli mobile. Idéal pour augmenter la visibilité de votre article.

PRÉ-REQUIS

Commander un article sponsorisé.

PRIX

1 000 € HT



ARTICLE SPONSORISÉ

BOOSTER RÉSEAUX SOCIAUX

DESCRIPTIF

Votre article ou format sur-mesure sponsorisé en story sur Instagram (2140 abonnés) ou Facebook (825 abonnés).

Limitée à 1 annonceur par semaine

LE PLUS

1/3 des stories les plus vues sur Instagram sont celles des entreprises*.
Les réseaux sociaux permettent de pousser des actualités à notre communauté. Idéal pour augmenter la visibilité de votre article.

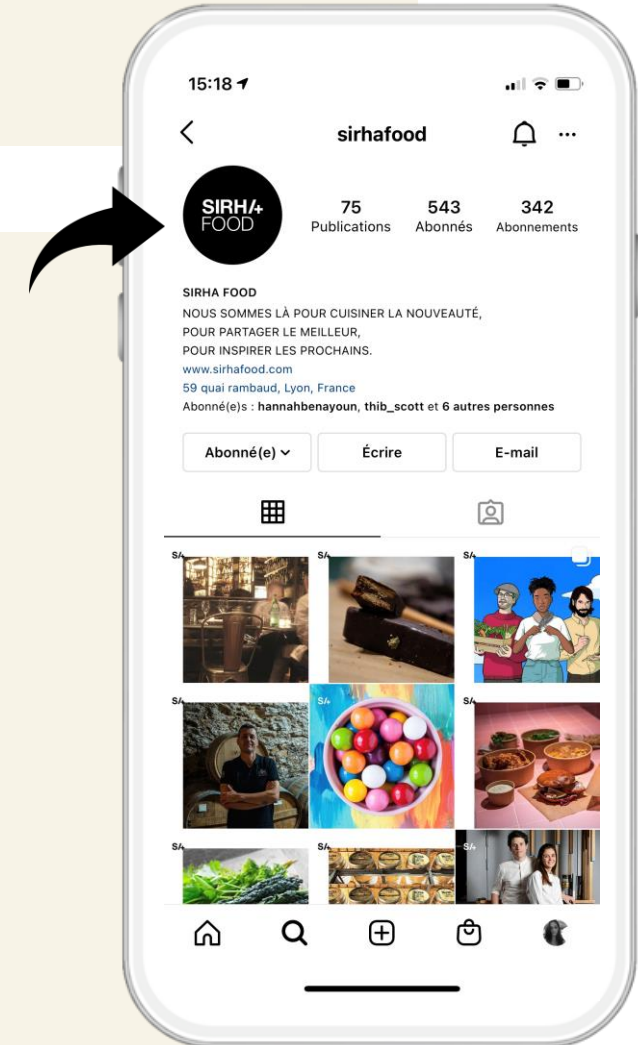
PRÉ-REQUIS

Prendre un article sponsorisé.

PRIX

1 000 € HT

* Source : Hubspot



ARTICLE SPONSORISÉ

BOOSTER POP-UP

DESRIPTIF

Ajout d'une pop-up sur votre article sponsorisé. Un texte court et un lien vers votre site web s'affichent sur la page de votre actualité au bout de plusieurs secondes.

LE PLUS

Les pop-up offrent beaucoup de visibilité ; ainsi vous pourrez créer du trafic vers votre site web.

PRÉ-REQUIS

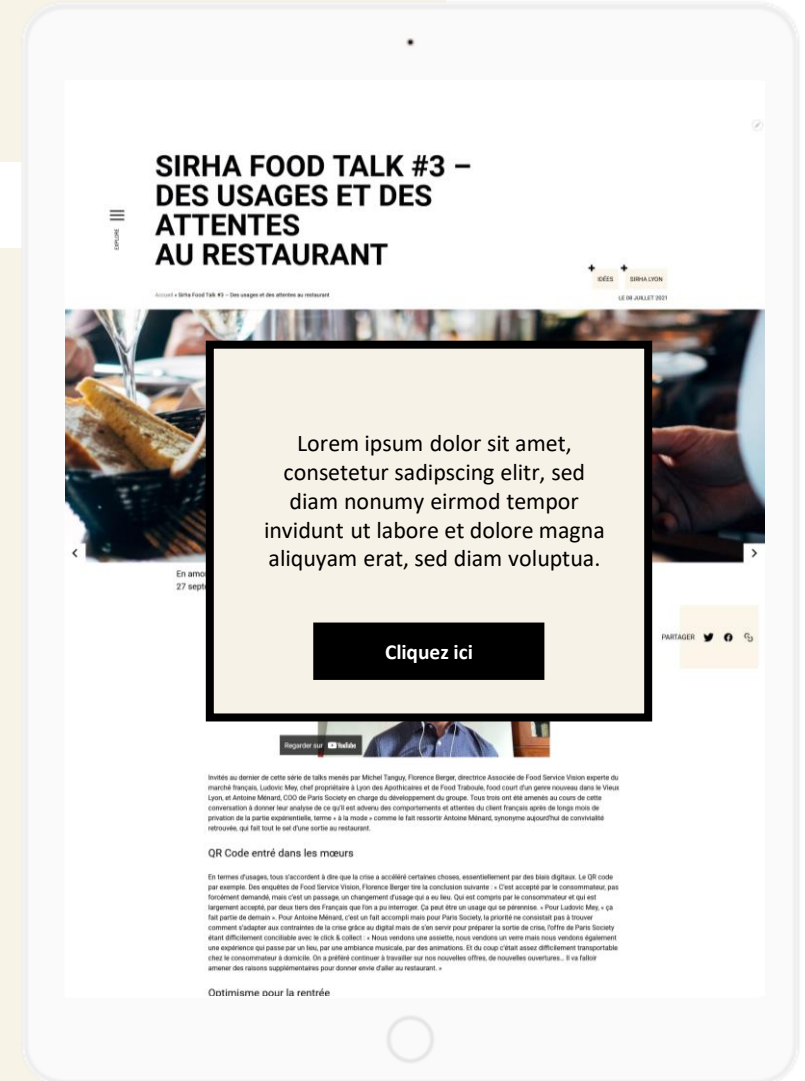
Prendre un article sponsorisé.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Lien de redirection
- Descriptif : 50 caractères maximum

PRIX

1 000 € HT



S/+