

SIRHA FOOD x BE WTR™



+ SIRHA FOOD ET BE WTR ANNONCENT UN PARTENARIAT EXCLUSIF POUR DES ÉVÉNEMENTS TOUJOURS PLUS RESPONSABLES

SIRHA FOOD ET BE WTR, ACTEUR RÉVOLUTIONNAIRE DE L'EAU FILTRÉE, DEVIENNENT PARTENAIRES EN 2023 POUR DES ÉVÉNEMENTS PLUS RESPONSABLES ET DURABLES, AU SERVICE DES ACTEURS DU FOOD SERVICE. CE PROJET VERTUEUX EST À L'IMAGE DES ENGAGEMENTS ET VALEURS COMMUNES PARTAGÉES PAR CES DEUX ACTEURS DU SECTEUR. UNE PREMIÈRE ÉTAPE DÉTERMINANTE ET ENGAGEANTE POUR UN PARTENARIAT QUI A POUR AMBITION DE S'INSCRIRE DANS LA DURÉE.

BE WTR propose des systèmes de filtration d'eau innovants et design pour les professionnels, avec la promesse de garantir une eau plus pure, fraîche et activée comme à son état naturel. Grâce à son système d'ultrafiltration directement raccordé à l'eau locale, BE WTR garantit une eau de qualité supérieure, plate ou pétillante, disponible à la demande, et ce, qu'importe la localisation.

Fruit de plusieurs années de recherche et développement, les robinets brevetés de la gamme reproduisent le mouvement naturel de l'eau jaillissant de sa source grâce à son vortex et une aération de l'eau délivrant ainsi une eau plate ou gazeuse oxygénée. BE WTR va encore plus loin dans l'expérience gustative grâce à sa carafe en cristal de verre [AQTiv+](#), équipée d'un résonateur électromagnétique, qui stimule les molécules d'eau et lui offre un goût soyeux incomparable. Cette eau ouvre les papilles gustatives, et grâce à ces technologies combinées, l'eau devient un élément central et essentiel de la dégustation, renouvelant ainsi l'expérience gastronomique et sensorielle.

À l'heure où l'eau est devenue la ressource la plus précieuse de la planète, BE WTR a compris qu'il était important d'utiliser l'existant tout en délivrant une hygiène et expérience consommateur supérieure. Grâce à cette philosophie, exit le plastique, la pollution par les déchets et le transport, trois éléments qui contribuent au réchauffement climatique de manière considérable. Exit aussi les problèmes de livraison, notamment sur les derniers kilomètres au plein cœur des villes, toujours problématique pour les professionnels ainsi que le stockage des bouteilles ou la récupération des consignes.

Et parce que la mission de marque de BE WTR est de protéger cette ressource précieuse qu'est l'eau, la marque s'engage non seulement dans son offre, mais aussi dans sa démarche en reversant une partie de ses revenus à l'organisme « 1% For the Planet » pour soutenir et participer à des projets locaux liés à l'eau et sa préservation. BE WTR pousse ses engagements encore plus loin en contribuant à 9 objectifs de développement durable des Nations Unies et en poursuivant la certification B-Corp.

C'est donc tout naturellement que le rapprochement et le partenariat avec Sirha Food, qui accompagne les acteurs du Food Service, de la restauration et de l'alimentation dans leur développement, dans leur pérennité et leur responsabilité, s'est mis en œuvre.

UN PARTENARIAT ÉVIDENT ET VERTUEUX

En tant qu'organisateur d'événements et média du Food Service appartenant au groupe mondial GL events, SIRHA Food construit des manifestations (Sirha Lyon, Sirha Européen, le festival Sirha Omnivore et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie), toujours dans une dynamique écoresponsable, en faveur de la réduction des déchets et des consommables. En atteste la dernière édition de Sirha Lyon en janvier 2023 qui a réduit de 33% les déchets consommables dans les zones communes du salon par rapport à l'année précédente.

Sirha Food et BE WTR, c'est bien l'histoire d'une rencontre évidente. Le partenariat qui les lie désormais a pour but de promouvoir et garantir une durabilité dans le monde de la gastronomie et de l'événementiel, en commençant par réduire à 0 la consommation de bouteilles en plastique pendant les prochains événements.

« *Sirha Food et BE WTR, c'est l'histoire d'une rencontre, complète Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food. Ce partenariat a pour but de promouvoir et garantir une durabilité dans le monde de la gastronomie et de l'événementiel, un engagement fort et une fierté puisqu'il tend vers un objectif commun : réduire à 0 la consommation de bouteilles en plastique pendant les prochains événements Sirha Food* ».

« *Nous sommes ravis de démarrer ce nouveau partenariat entre Sirha Food & BE WTR* », précise Jonathan McNicol, Directeur General France / UK et Gastronomie de BE WTR. « *Nos valeurs communes et notre volonté de changer les habitudes de consommation d'un secteur pour que celles-ci deviennent plus responsables et écologiques nous a amené à vouloir débiter ce nouveau chapitre avec le groupe GL events.*

BE WTR a pour mission de mettre l'eau au centre des préoccupations, notamment grâce à notre cœur de cible qui a toujours été la haute cuisine et la gastronomie. L'accompagnement des concours internationaux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, de ses participants, mais aussi du festival Sirha Omnivore et, par la suite, du salon Sirha Lyon, nous semble évident pour poursuivre la croissance de BE WTR. À travers cette filière, BE WTR souhaite faire découvrir la nouvelle référence de l'eau renouvelant ainsi l'expérience gastronomique, tant sur le plan sensoriel, gustatif et éthique » conclut-il.

PARTENAIRE MAJEUR DU BOCUSE D'OR, UNE PRÉSENCE FORTE SUR LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET LE FESTIVAL SIRHA OMNIVORE

Dès septembre 2023, BE WTR sera aux côtés de Sirha Food, avec un statut de Partenaire Majeur du Bocuse d'Or et une présence lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, pour les sélections France, au Grand Palais Éphémère de Paris, respectivement les 8 et 9 septembre. BE WTR accompagne également le festival Sirha Omnivore du 10 au 12 septembre, qui fête cette année ses 20 ans au Parc Floral de Paris. En plus de fournir l'eau des événements pour les chefs et visiteurs, BE WTR bénéficie d'un dispositif de visibilité et de contenu impactant pour promouvoir sa solution innovante au monde de la restauration et de la gastronomie.

« *Je suis très fier d'établir ce partenariat avec GL events et qui s'inscrit dans la durée. Nous sommes une entreprise à mission qui innove grâce à notre eau filtrée et activée. Cela permet de revaloriser l'expérience de l'eau locale : une eau respectueuse de l'environnement et qui sublime le palais. Nous sommes unis avec SIRHA Food sur les mêmes valeurs et cette collaboration nous permettra d'accompagner des événements d'une manière plus respectueuse et accélérer notre implémentation en France comme à l'international* ».

[Mike Hecker](#) Fondateur et CEO de BE WTR .

La volonté commune de BE WTR et Sirha Food est d'inscrire les actions et démarches auprès des acteurs du Food Service bien au-delà de l'année 2023, en construisant un partenariat pérenne dans le temps, et en allant jusqu'aux prochaines éditions de Sirha Européen 2024, des finales des concours emblématiques et de Sirha Lyon en 2025.

À PROPOS DE BE WTR

BE WTR a été créé pour favoriser une consommation accrue de l'eau, sans de produits plastiques, sans transport et sans gaspillage.

C'est une marque d'eau suisse qui vise à promouvoir une consommation d'eau écologique grâce à ses systèmes de filtration d'eau technologiques et design. L'objectif est de revaloriser les eaux locales. La marque s'adresse aux particuliers ainsi qu'aux professionnels, en particulier du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie. De plus, la marque vise l'hôtellerie haute gamme avec des lignes d'embouteillage sur site qui embouteille de manière écologique et circulaire l'eau BE WTR en bouteille retournable en verre.

La durabilité est au cœur des préoccupations de la marque, notamment grâce à des collaborations avec des projets environnementaux locaux par le biais de «1% for the Planet». Fondée et basée à Lausanne, en Suisse, BE WTR se développe rapidement sur de nombreux marchés notamment en France, en Suède, au Danemark, en Finlande, aux Émirats Arabes Unis, à Singapour, en Espagne et en Arabie Saoudite.

À PROPOS DE SIRHA FOOD

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food.

Nouvelle marque ombrelle et nouveau média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements : les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, Egast Strasbourg, Smahrt Toulouse, le festival Sirha Omnivore, et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.

CONTACT PRESSE BE WTR

Fanette Lambert

+33 (0)6 38 65 39 84

fanettelambert@14septembre.com

Alexandra Grange

+33 (0)6 03 94 62 47

alexandrgrange@14septembre.com

CONTACT PRESSE SIRHA FOOD

Camille Leroy

+33 (0)6 48 33 07 96

camille.leroy@gl-events.com

BE WTR™

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

