

SIRHA+ FOOD



LE GROUPE SEB DEVIENT PARTENAIRE GLOBAL DE SIRHA FOOD 2023/2025

AVEC SES MARQUES ALL-CLAD ET LAGOSTINA, LE GROUPE SEB, LEADER MONDIAL DU PETIT ÉQUIPEMENT DOMESTIQUE ET DU CAFÉ PROFESSIONNEL, DEVIENT « PARTENAIRE GLOBAL » DE L'ÉCOSYSTÈME SIRHA FOOD POUR LE PROCHAIN CYCLE 2023-2025. RESPECTIVEMENT ENGAGÉES AUPRÈS DU BOCUSE D'OR ET DE SIRHA OMNIVORE COMME PARTENAIRE MAJEUR ET FOURNISSEUR OFFICIEL, LES MARQUES AMÉRICAINES ET ITALIENNES ENTENDENT PROMOUVOIR LEURS VALEURS D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION LORS D'ÉVÉNEMENTS PHARES POUR LES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE DU GROUPE GL EVENTS.

Entreprise américaine fondée en 1971 à Canonsburg, **All-Clad** - qui rejoint le **Groupe SEB** en 2004 - s'appuie sur un héritage artisanal et étend très vite sa notoriété dans le milieu de la gastronomie professionnelle. Depuis plus de 50 ans, **All-Clad** innove en permanence pour concevoir et fabriquer des ustensiles de cuisine premium répondant aux exigences des plus grands chefs professionnels dans le monde.

C'est en toute logique que, fidèle à ses valeurs d'excellence gastronomique, **All-Clad** devient Partenaire Majeur du **Bocuse d'Or** - événement de l'écosystème **Sirha Food** - dès le mois de septembre 2023 et fournisseur officiel de la sélection France lors des épreuves au Grand Palais Ephémère de Paris.. Parce que le **Bocuse d'Or** met depuis 30 ans à l'honneur la technique, l'engagement et les valeurs humaines des professionnels de la Haute Cuisine, les deux marques comptent bien ensemble continuer à perpétuer

l'héritage de Paul Bocuse.

Stanislas de Gramont, Directeur Général du Groupe SEB confie : « *Nous sommes fiers de rejoindre la famille du Bocuse d'Or en tant que Partenaire Majeur et de soutenir l'ensemble des sélections qui participent à ce prestigieux concours. Le Groupe SEB est d'autant plus fier de pouvoir accompagner les chefs sur les épreuves avec des articles culinaires de notre marque emblématique américaine All-Clad. C'est son grand retour hors des USA, pays où la marque est fortement implantée. Symbole de robustesse et d'excellence depuis plus de 50 ans, la marque innove en permanence pour équiper les chefs et les passionnés de cuisine avec des produits d'exception pour cet univers passionnant et en constante évolution. Forts de nos valeurs léguées par nos fondateurs il y a plus de 165 ans, nous concevons et fabriquons des produits qui facilitent et embellissent la vie quotidienne des consommateurs et*

contribuent au mieux vivre, partout dans le monde ».

Au-delà de son fort engagement auprès du **Bocuse d'Or** avec **All-Clad**, le **Groupe SEB** soutient **Sirha Omnivore** - également dans l'écosystème **Sirha Food** - le festival de la Jeune Cuisine qui fête du 10 au 12 septembre prochains ses 20 ans au Parc Floral de Paris, avec la marque **Lagostina** en tant que Partenaire Majeur.

Entreprise familiale fondée en 1901 à Omegna en Italie, **Lagostina** rejoint le **Groupe SEB** en 2005. Depuis plus de 120 ans, grâce à un savoir-faire industriel unique, des équipes passionnées et inventives conçoivent et fabriquent des collections culinaires alliant une performance de cuisson exceptionnelle, un goût et une qualité des aliments préservés ainsi qu'une extrême durabilité. Des valeurs que **Sirha Omnivore** partage à l'unisson et avec passion depuis ses débuts en 2003, à l'instar des chefs de la Jeune Cuisine qui, par une conscience aigüe de leurs territoires, producteurs et environnement, créés de manière débridée une cuisine personnelle et identitaire.

« *Pour célébrer la cuisine italienne, mise à l'honneur cette année par Sirha Omnivore, le Groupe SEB a choisi notre marque Lagostina, la plus belle ambassadrice du savoir-vivre à l'italienne dans le monde. Le savoir-faire de Lagostina est un mélange de tradition et de modernité qui séduit les amoureux d'un certain art de vivre à l'italienne associant élégance, esthétique et haute performance dans les arts de la table et les articles culinaires haut de gamme »*

ajoute **Stanislas de Gramont**.

« *La création de Sirha Omnivore en 2003 répondait à la nécessité de rassembler les chefs, restaurateurs, producteurs, artisans, vignerons, professionnels de l'alimentation, de leur donner une plateforme d'échanges et de rencontres. Une nécessité toujours aussi valable aujourd'hui, explique Luc Dubanchet, Fondateur de Sirha Omnivore et Directeur de Sirha Food. 20 ans plus tard, c'est avec fierté que nous avançons avec un nouveau partenaire industriel tel que Lagostina pour défendre des valeurs communes d'innovation et de durabilité. Mais c'est aussi un pas en avant que nous faisons ensemble, avec le Groupe SEB, grâce à cet engagement de deux ans sur les événements Sirha Food. Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants, conclut-il. »*

Rendez-vous en septembre pour rencontrer le **Groupe SEB** pendant les événements **Sirha Food** :

- **Bocuse d'Or France**
8 septembre 2023
Grand Palais Ephémère
Contact presse et accréditations : bocusedor@monet-rp.com
- **Sirha Omnivore**
10-12 septembre 2023
Pars Floral de Paris
Contact presse et accréditations : perrine@white-mirror.fr
Rencontre presse sur le stand Lagostina : dimanche 10 septembre à 18h30.

Contact presse **Groupe SEB** : presse@groupeseb.com