

# SIRHA+ BOCUSE D'OR

SIRHA LYON  
EUREXPO  
FRANCE

26-27 SEPT. 2021



## + LE TAKE AWAY : UNE ÉPREUVE EN PHASE AVEC SON ÉPOQUE

LA FINALE DU BOCUSE D'OR 2021 REND HOMMAGE AUX INITIATIVES PRISES PAR LES CHEFS PENDANT LA CRISE SANITAIRE EN CRÉANT UNE ÉPREUVE INÉDITE : LE TAKE AWAY. LE NORDISTE FLORENT LADEYN, CHEF DE L'AUBERGE DU VERT MONT À BOESCHEPE, DU BLOMEPOT ET BIERBUIK X BLOEMEKE À LILLE, ET MEMBRE DU JURY DE DÉGUSTATION 2019 DU BOCUSE D'OR FRANCE, ANALYSE LE PHÉNOMÈNE ET SON IMPACT SUR SON MÉTIER.

### LE TAKE AWAY, UNE TENDANCE D'AVENIR

*"Dans mes restaurants, les choses se sont faites petit à petit. Même si nous savons nous adapter, ce n'est pas tout à fait le même métier que celui de la restauration traditionnelle. Le take away est un exercice très intéressant et une tendance qui a de l'avenir. Nous devons tenir compte de l'évolution des comportements de consommation", explique celui qui a vu dans le take away l'opportunité de continuer à faire travailler ses équipes, et de renforcer les actions de solidarité mises en place avec les producteurs.*

### NOUVELLES CONTRAINTES ET QUESTIONS

Le take away impose de nouvelles contraintes aux chefs.  
*« C'est un exercice où il faut se poser de très nombreuses questions, donc encore plus contraignant.*

*Ce ne sont pas les mêmes températures, les mêmes cuissons, le même dressage. Il faut aussi et surtout penser au conditionnement. Il est essentiel de choisir des emballages éco-responsables et recyclables comme des bocaux pour essayer de réduire l'impact environnemental. Il ne s'agit pas non plus simplement de faire dans un bocal ou dans un emballage ce qu'on ferait dans une assiette. »*  
Dans le take away, l'ensemble des process doivent être repensés, de l'accueil du consommateur à l'arrivée du plat chez lui, après transport, en passant par les consignes qu'on lui donne pour la dégustation. *"Les recettes ne sont pas les mêmes. La palette est plus limitée. Si le plat doit être réchauffé, il faut une légère sous-cuisson ; si la cuisson est à finir à la maison, il faut faire du mi-cuit.*

*Il faut aussi tenir compte des conditions de transport du plat dans le sourcing et la conception de l'emballage et réfléchir à une présentation qui tienne la route et respecte les contraintes sanitaires".*

### JUSQU'OUÛ IRONT LES CANDIDATS, LORS DE LA FINALE LES 26 ET 27 SEPTEMBRE PROCHAINS ?

*"L'épreuve du take away colle d'une belle manière à son époque. C'est une bonne idée. Je suis curieux de voir jusqu'à quel point les candidats vont pousser l'idée du « à-emporter » et du emportable. Car le take away doit être transportable et rester stable, quelles que soient les conditions. C'est ça, le plus gros challenge", conclut Florent Ladeyn.*

## + CONTACT PRESSE

### Agence Oxygen

Elodie Volant : +33 (0)6 75 50 20 67  
Virginie Raison : +33 (0)6 65 27 33 52  
Eugénie Escoffier : +33 (0)6 17 99 24 94  
boc2021@oxygen-rp.com

### SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSE D'OR  
t BOCUSEDOR  
i BOCUSEDOR  
BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail [www.sirhafood.com](http://www.sirhafood.com)

### FORTE CROISSANCE DE LA VENTE À EMPORTER

*- La crise sanitaire a donné un coup d'accélérateur à la vente à emporter. Elle a connu une croissance de 47% entre 2019 et 2021.  
- 85% des professionnels de la restauration projettent de continuer de faire de la vente à emporter.*

(Source : Food Service Vision - Etudes 2020 et 2021).