

Communiqué de presse | 13-01-2011

## **Voyage de goût ! Faites découvrir la Suède à vos sens lors du Sirha, à Lyon du 22 au 26 janvier prochains!**

### **Bienvenue sur le stand 6G20, hall 6**

Venez faire l'expérience de la Suède à travers vos sens ! Un programme interactif riche en activités gustatives vous attend sur un stand original tout en contrastes, à l'image de la Suède - sa nature, ses saveurs, sa culture, son design.

Vous pourrez assister à la préparation de menus à thème tout droit inspirés de la nature suédoise par des Chefs de renom puis en faire la dégustation, observer la fabrication d'une Tour Eiffel en pepparkaka (biscuit traditionnel au gingembre), goûter à la richesse du petit-déjeuner suédois, savourer des plats innovants à base de viande (porc, cœur de renne, élan, cerf), de poissons et fruits de mer (hareng, omble, moules), des fromages à pâtes dure, déguster des bières, deviner des épices dans plusieurs eaux-de-vie, tester le « fika » (pause-café à la suédoise) et rencontrer Tommy Myllimäki\*, candidat suédois à la finale du Bocuse d'Or 2011.

D'importantes amplitudes saisonnières, la fraîcheur de l'air et la lumière scandinaves confèrent un parfum particulier aux produits issus des champs, forêts et pâturages suédois. Nous nommons ces produits *Råvara*. Travaillés de manière saine et diversifiée puis utilisés avec inventivité par les talentueux Chefs suédois, ces *Råvara*, qui conservent toute leur saveur d'origine, sont à la base du raffinement et de la qualité de la cuisine suédoise. En dégustant la chanterelle, retrouvez l'odeur de la forêt, en goûtant la viande de renne, la liberté des grands espaces de Laponie, et en savourant le hareng, l'iode glacé de la Baltique.

Vous trouverez le programme détaillé du stand Suède en pièce jointe.  
**Smaklig måltid !** Bon appétit !

\*Tommy Myllimäki a obtenu la 5ème place lors du Bocuse d'Or Europe 2010 en juin dernier et a remporté le Prix spécial poisson. En Suède, il a également remporté le Prix Årets Kock 2007 (Chef de l'année) et dirige les restaurants Den Småländska Kolonin à Jönköping et Julita Wårdshus près de Katrineholm.

  
Svenskt Kött  
VIANDE SUÉDOISE  
En partenariat avec

[www.visitsweden.com/sirha](http://www.visitsweden.com/sirha)

[www.visitsweden.com/swedensirha](http://www.visitsweden.com/swedensirha)

Contact presse VisitSweden: **Elisabeth Nebout**, Attachée de presse, [elisabeth.nebout@visitsweden.com](mailto:elisabeth.nebout@visitsweden.com),

Portable: +33 (0) 6 15 05 78 87

Contact Swedish Trade Council: **Marie Eck**, Chargée de projet, [marie.eck@swedishtrade.se](mailto:marie.eck@swedishtrade.se), Portable: +33 (0) 6 08 53 34 73