

SHOWTIME

8 & 9 Oct

30 Ans

cids
SAVOIR S'EQUIPER

COMMUNIQUE DE PRESSE

CIDS fête ses 30 ans : Nicolas Rieffel aux commandes, live cooking & dégustations, La Folie Douce en soirée

8-9 octobre 2025 – Le Muy (Var)

Le Muy (Var), 1er septembre 2025. CIDS annonce un rendez-vous BtoB majeur les 8 et 9 octobre 2025 : deux journées d'inaugurations (Hygienazur & Azur Concept Blanchisserie) couplées à une exposition de matériel professionnel réunissant des marques de référence et des démonstrations culinaires. Point d'orgue : l'annonce officielle du départ à la retraite de Thierry BARICALLA et la passation de la direction de CIDS à ses fils, Loïc et Bastien, puis une soirée anniversaire "Back to 1995" le 9 octobre.

Ce que les médias verront sur place



- Expo pro en continu : solutions et équipements présentés par des marques phares (Rational, Hobart, Alto-Shaam, Smeg, Bartscher, Presto, Hoshizaki, Gamko, Roussey, Charvet, etc.).
- Live cooking & dégustations : les fournisseurs cuisinent et font goûter leurs préparations ; présence de producteurs locaux (truffes, figues de Solliès, miel, vin ...).
- Démonstration culinaire : Benjamin Collombat, chef étoilé (Bleu Savane, ex-Château de Berne) – après-midi du 9/10.
- Photocall partenaires & concours photo #30ANSCIDS (lots SMEG).
- Passation : Thierry BARICALLA confie officiellement la direction de CIDS à Loïc & Bastien Baricalla (19 h, le 9/10).
- Soirée "Back to 1995" : La Folie Douce + cocktail dînatoire (traiteur partenaire) à 19 h 30.
- Pratique : sites distants d'environ 500 m (navettes inter-sites prévues).



Paroles de dirigeants

« En 30 ans, CIDS est passée de zéro à près de 9 M€ avec environ 40 collaborateurs. Notre cap n'a pas changé : qualité, performance, robustesse au service des cuisines professionnelles. Ces deux journées donnent à voir notre vision, avec nos partenaires et nos clients. »

Thierry BARICALLA, dirigeant, CIDS

« C'est aussi une histoire de transmission et d'ancrage local : grandes marques, live cooking & dégustations, producteurs et un fil rouge culinaire avec un chef étoilé. »

Loïc, co-direction, CIDS

Informations pratiques

- Dates : mercredi 8 et jeudi 9 octobre 2025 (journées).
- Lieux (≈ 500 m) :
- Showroom CIDS — ZI Les Ferrières II, 4 bis avenue des Genêts, 83490 Le Muy.
- Hygienazur & Azur Concept Blanchisserie — Allée de Vaugrenier, ZI Les Ferrières I, 98 impasse des Tourterelles, 83490 Le Muy.
- Hashtag & réseaux : #CIDS30ANS • IG : @cidsconcepteur
- Espace presse (logos & visuels HD) : disponible sur le site de CIDS.



A propos de CIDS

CIDS est concepteur, installateur et dépanneur de cuisines professionnelles (Concepteurs d'Installations et Distributeurs de Solutions S.A.S.). Depuis 1995, CIDS accompagne restaurateurs, collectivités et acteurs CHR avec des fournisseurs référencés selon la durabilité, la robustesse et la performance des équipements, et un service de proximité.

Aurélié BREMOND

Press Contact



07 56 36 35 16



marketing@cids.fr



www.cids.fr