

# Le SIHH attend 20'000 visiteurs

Pour cette 29e édition le Salon international de la haute horlogerie (SIHH), à Palexpo Genève, accueille dès aujourd'hui 35 maisons exposantes. Hier soir 500 invités étaient réunis autour de Colors of Time et d'un cocktail dînatoire dirigé par le chef étoilé Yoann Conte.



Photo de famille hier soir lors de la soirée Colors of Time au SIHH.

La 29e édition du Salon international de la haute horlogerie (SIHH) ouvre ses portes ce lundi, à Palexpo Genève. Il reste l'évènement touristique majeur de janvier dans la Cité de Calvin avec quelque 20'000 visiteurs attendus jusqu'à jeudi pour découvrir les grandes tendances et innovations horlogères de l'année 2019. Côté pratique, le format du Salon évolue cette année avec 35 maisons exposantes, soit 18 maisons historiques rejointes pour la première fois par Bovet et 17 artisans-créateurs indépendants réunis au sein du Carré des horlogers. L'ouverture du Salon au public est reconduite cette année le jeudi après-midi de 15h00 à 22h00. Hier soir 500 invités, détaillants et journalistes du monde entier, collectionneurs, personnalités du tissu économique genevois, se sont retrouvés pour donner le coup d'envoi du SIHH.

Organisée pour la première fois dans l'écrin du SIHH, la soirée Colors of Time a réservé de multiples surprises à ses invités. Un premier temps fort auquel les invités et des personnalités de renom, telles Pierce Brosnan, se sont prêtées au jeu des caméras, avant d'assister à la grande photo de famille réunissant les 35 CEO's des maisons exposantes autour de Fabienne Lupo, directrice générale du SIHH. Côté gastronomie, le thème Colors of Time était décliné façon «live cooking» à travers quatre ambiances de couleurs : Bleu-vert pour le bar à huîtres, rouge-orange pour le homard et le carpaccio de saumon, jaune, pour la noix de Saint-Jacques ou le Saint-Pierre au curcuma, et violet pour le bœuf noir de baltique ou la betterave... Véritable régal pour les yeux et les papilles, le cocktail dinatoire était orchestré de main de maître par le chef exécutif Yoann Conte, deux étoiles Michelin, au bord du lac d'Annecy; le chef pâtissier Christophe Renou, Meilleur ouvrier de France, basé à Carouge et le chef maraîcher Frédéric Jaunault, également Meilleur ouvrier de France. Les amateurs de coquillages ont quant à eux pu apprécier la dextérité du champion du monde d'ouverture d'huîtres, Marcel Lesoille, qui détient le record en la matière.

Grande nouveauté de cette édition 2019, le LAB devient le cœur palpitant du SIHH 2019, sorte de «Think Tank», ce nouvel espace ouvert, interactif et stratégiquement situé au centre du Salon, accueille les innovations technologiques des maisons exposantes, certaines en collaboration avec l'EPFL, pour dévoiler à de nouvelles audiences les coulisses des révolutions à venir. Réalité virtuelle, intelligence artificielle, digitalisation des archives, reconnaissance des gestes, fonctionnalités connectées, résistance des matériaux, personnalisation, artisanat augmenté. A travers une vingtaine de projets concrets réunis en quatre thématiques - Virtual is real, Complex is seamless, Everything is unique, Values are valuable - le LAB propose un décryptage prospectif et expérientiel des défis technologiques qui attendent l'industrie horlogère de demain. (htr/aca)

[sihh.org](http://www.sihh.org) (<http://www.sihh.org>)

Publiziert am Montag, 14. Januar 2019