



/+ LYON

SIRHA LYON 2021 - UNE VINGTIÈME ÉDITION HISTORIQUE MARQUÉE PAR LA PRÉSENCE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Lundi 27 septembre 2021, après 5 jours très attendus par la profession, s'est clôturée la vingtième édition du Sirha Lyon, premier rendez-vous professionnel de tous les acteurs du Food Service, de la restauration et de l'alimentation. Cette édition de la reprise a tenu toutes ses promesses.

L'image est forte, un **Président de la République** dans les allées du Sirha pour la première fois en 40 ans. **Emmanuel Macron** est venu pour la dernière journée du salon rencontrer les professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche et leur manifester son soutien.

« Ce sont des métiers de sens, des métiers d'avenir, qui apportent une réponse au besoin de sens de la jeune génération. Ils sont au cœur de toutes les considérations. La France de 2030 est une France de l'alimentation et de goût français », commente le chef de l'Etat.

Un soutien qui se traduit par plusieurs annonces gouvernementales fortes, notamment la création d'un centre d'excellence pour la gastronomie française à Lyon ou encore la défiscalisation des pourboires payés par carte bleue.

La 20^{ème} édition de Sirha Lyon a relevé les enjeux de la reprise avec des visiteurs concentrés sur le business, heureux de retrouver leurs fournisseurs et très en recherche de nouveautés : **350 innovations** ont été présentées pendant le salon, dont les 12 lauréats des Sirha Innovation Awards. Une édition de l'offensive, donc, en faveur du retour à la croissance du secteur de la restauration après de longs mois difficiles pour toute cette profession.



“ Cette édition du Sirha semble faire l'unanimité parmi les exposants, constate **Olivier Ginon, Président de GL events** qui organise le Sirha. Nous ne sommes pas loin des 150 000 professionnels, ce qui est remarquable en sortie de crise. D'autant qu'il s'agit avant tout d'un visitorat qualifié et qualitatif, venu pour retrouver ses fournisseurs après des mois d'interactions rendues impossibles par le Covid-19. Le Sirha 2021 a bien été l'édition résiliente que le Food Service attendait. ”

Car malgré un contexte sanitaire toujours contraint et la présence limitée d'internationaux, Sirha Lyon a bien réuni **2 116 exposants et marques** enthousiastes et **149 100 professionnels** déterminés. Le tout dans un climat très propice aux affaires. Aurélien Fouquet, Directeur Général de Santos, société exposante, souligne : « Nous avons noté dès les jeudi et vendredi, premiers jours du Sirha, une forte volonté de contractualiser chez un grand nombre de clients, après des mois sans salon ». Et Gilles Castel, Resto France Experts, d'ajouter « Les échanges étaient de qualité, les discussions étaient possibles, les allées étaient accessibles et le bilan est très positif. »



Les espaces événementiels de Sirha Lyon ont connu également une forte affluence pour ses 21 concours, dont la finale de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** présidée par Pierre Hermé et qui a vu l'Italie s'imposer.

Mais c'est sur l'image de **Davy Tissot** sur la plus haute marche du podium que s'est clos lundi soir le Sirha Lyon.

Une équipe de France rajeunie et créative remporte pour la première fois depuis 2013 le **Bocuse d'Or**, le plus grand concours de cuisine au monde.

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

2 116
EXPOSANTS ET MARQUES

350
NOUVEAUTÉS & INNOVATIONS

149 100 VISITEURS

+ DE 60
CONCOURS, MASTERCLASSES
& ANIMATIONS

6 SCÈNES ÉVÉNEMENTIELLES
2 CONCEPTS DE RESTAURANTS
1 EXPOSITION CHEFS RÉVOLUTION(S)

+ DE 15 TONNES
DE DENRÉES ALIMENTAIRES RÉCOLTÉES
PAR LA BANQUE ALIMENTAIRE



SIRHA FOOD
LA RÉVOLUTION DE LA CUISINE AU MONDE

