

SIRHA+ EUROPAIN

PARIS PORTE
DE VERSAILLES
FRANCE
HALL 1

22-25 JANV. 2022



+

SIRHA EUROPAIN FAIT LE PARI DE LA FRENCH BAKERY

LORS DE SA CONFÉRENCE DE PRESSE, LE 1^{ER} DÉCEMBRE DERNIER, SIRHA EUROPAIN A AFFIRMÉ CLAIREMENT SES AMBITIONS : UN REPOSITIONNEMENT SUR L'AXE DE LA FRENCH BAKERY, LA VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS, QUI EST RECONNU EN FRANCE ET S'EXPORTE À TRAVERS LE MONDE.

Après avoir présenté les grands chiffres du marché, notamment de la boulangerie industrielle (8,2 milliards d'euros, dont 2 milliards à l'export en 2020*), Luc Dubanchet, nouveau commissaire général de Sirha Europain, a présenté les grands temps forts du salon référent de la boulangerie-pâtisserie. Car c'est bien sur le dynamisme de tout le secteur que capitalise Sirha Europain pour sa 24^{ème} édition, du 22 au 25 janvier prochains, à Paris Porte de Versailles.

TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE FÉDÉRÉS À SIRHA EUROPAIN Portée par son ambition de promouvoir la French Bakery, cette édition de Sirha Europain sera marquée par une forte

présence des meuniers parmi les exposants : **Grands Moulins de Paris**, **Moulins Bourgeois**, **Dumée**, **Viron**, **Fouché**, **Moulins Familiaux**, **Foricher** ou **Alma Pro**, tous répondent présents pour janvier 2022.

Parce que 43 % des Français souhaitent trouver une offre snacking élargie**, Sirha Europain crée un vrai pôle snacking autour de nouveaux acteurs du café, de la food, du petit équipement et de l'emballage, comme par exemple **Franke**, **Comatec**, **Panasonic**, **Bridor** ou **Loste**.

A noter également, la consolidation d'un pôle sucré qui regroupera les grands acteurs de la filière pâtisserie, dont font partie **Valrhona**, **Cap Fruit**, **Enodis**, **Bravo**, **Flexipan**.

Et pour la première fois, avec le soutien

de la **FEB** et de la **CCI Paris Île-de-France**, Sirha Europain crée un véritable Pôle Start-Up regroupant plus d'une quinzaine de jeunes pousses innovantes sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

L'INTÉGRALITÉ DE LA CONFÉRENCE DE PRESSE



Sources:

*L'Essentiel 2021 – FEB

**Les Français et les commerces alimentaires de proximité Vague 2 (CSA Research pour CGAD, octobre 2020)



DE LA TECHNIQUE À L'INNOVATION, 4 SCÈNES POUR (RE)PENSER LA FRENCH BAKERY

• **Scène Boulangerie :** Bo & Mie, Chapel, Perséphone, Bacillus et bien d'autres se succèderont sur la Scène Boulangerie pour y partager leurs démarches et leurs méthodes. Chaque jour, la matinée sera consacrée aux fondamentaux (panification, fermentation, feuilletage, produits du terroir, les incontournables et les instants apéro) quand les après-midis seront dédiés aux produits sucrés de la boulangerie (flan, bugne, kouign amann, cannelé).

• **Scène Sucré :** Corrélée à la Coupe Europe de la Pâtisserie, cette scène sucrée investie par les pâtissiers et professionnels du sucre propose une alternance d'ateliers (en partenariat avec le **Magazine Thuriès**), de masterclasses et de tables rondes. Un plateau exceptionnel est déjà confirmé : **Tess Evans Miallet** (Le Clarence), **Vittoria Nardone** (Mosuke), **Anne Coruble** (Le Peninsula), **Aurélien Rivoire** (chocolaterie Alleno & Rivoire), **Tristan Rousselot** (Prince de Galles), **Pierre-Jean Quinonero** (Le Burgundy), **Eric Verbauwheide** (Maison Pic), **Brandon Dehan** (Oustau de Baumanière), **Germain Decreton** (Le Jules Verne), **Nina Metayer** (Delicatisserie), **Remi Bouiller** (Kreme), **Christophe Felder**, **Mélanie et Arnaud Mathez** (Le Jardin Sucré).

• **Scène Restauration Snacking (nouveauté 2022) :** Orchestrée autour de grandes thématiques quotidiennes, cette nouvelle scène apprêtera

les tendances de la restauration rapide, tant salée que sucrée. Au programme : les meilleures recettes snacking, des combinaisons « bon sandwich, bon producteur » (jambon beurre, pain bagnat...), les snacks du monde (hot dog, banh mi, pita, brioches fourrées)... Avec notamment **Moïse Sfez** (Homer Lobster) et **Arnaud Laverdin** (La Bijouterie, Sapna et Mr Baoshi) qui présenteront ces nouvelles tendances.

• **Forum :** Grâce à des intervenants tels que **Paul Boivin** (FEB), **Dominique Anract** (Confédération Nationale des Boulanger Pâtissiers Français), **Stéphane Lacroix** (Lesaffre), **Christophe Girardet** (Victor & Compagnie) ou **Jean-François Bandet** (Bo & Mie), le Forum, scène pensante du salon, engagera des réflexions autour des grandes thématiques d'actualité : éco responsabilité, sourcing, blé, fermentation, success stories françaises à l'international, snacking, le boulanger en 2030...

3 CONCOURS INTERNATIONAUX, PREUVE QUE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE S'EXPORTE

• **La Coupe du Monde de la Boulangerie (22-25 janvier) :** Pour ses 30 ans, la Coupe du Monde de la Boulangerie, organisée par **Christian Vabret** (Meilleur Ouvrier de France), verra défiler 12 équipes composées de 3 candidats chacune : **Chine Taipei, Corée du Sud, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Danemark, Égypte, France, Japon, Maroc, Norvège, Pays-Bas et Sénégal**. Pour cette édition anniversaire, toutes auront à cœur de succéder à la Chine, tenant

du titre en 2020.

• **La Coupe Europe de la Pâtisserie (24-25 janvier) :** Sélection continentale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe Europe se tiendra pour la deuxième fois pendant Sirha Europain, avec **François Perret** (Ritz Paris et Meilleur Pâtissier de restaurant du monde 2019) en tant que Président d'Honneur. Avec en ligne de mire une qualification pour la finale mondiale de janvier 2023 au Sirha Lyon, la compétition s'annonce plus qu'intense pour les 6 équipes nationales sélectionnées. **Belgique, Danemark, Espagne, Royaume Uni, Russie et Suède** s'affronteront 5h durant lors de 3 épreuves de dégustation et de 2 épreuves artistiques. La **France et l'Italie** sont quant à elles automatiquement qualifiées pour la finale 2023 suite à leur podium à la dernière finale en septembre dernier.

• **La Coupe de France des Écoles (22-25 janvier) :** La formation, point essentiel de la filière, sera à l'honneur grâce à ce concours national organisé par **EKIP** et le **LEMPA**. Pour sa 8^{ème} édition, la Coupe de France des Écoles ouverte à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, sera présidée par **Raoul Maeder** et placée sous le signe des « films cultes ». 6 écoles s'y affronteront durant 4 jours d'épreuves dans la catégorie Espoirs (formation de niveau 5) et 4 dans la catégorie Excellence (formation de niveau 4).

