



+ SIRHA ARABIA 2024 : UN MÉLANGE DE TENDANCES ET CULTURES ALIMENTAIRES LOCALES ET INTERNATIONALES

Nouveau salon annuel de l'écosystème Sirha Food et point de rencontre au Moyen-Orient pour les professionnels de l'alimentation, du tourisme, de l'équipement, de la boulangerie et du café, **Sirha Arabia ouvre ses portes pour la première fois du 1^{er} au 3 octobre 2024 au Riyadh Front Expo (Riyad, Arabie Saoudite).**

Cette première édition de Sirha Arabia, en partenariat avec la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, vise à créer des passerelles culinaires entre les différentes régions du monde et à refléter l'offre globale du marché du Food Service à travers une cinquantaine de masterclasses et tables rondes, ainsi que l'offre de plus de 200 exposants et marques locaux - dénichés par Nard Events - et internationaux.



"À travers Sirha Arabia, nouvel événement de l'écosystème Sirha Food, nous aspirons à développer une culture culinaire internationale en invitant les chefs et exposants locaux et internationaux à échanger, se nourrir et faire découvrir leur savoir-faire. Notre objectif : devenir l'événement phare de la restauration et de l'hospitalité au Moyen-Orient."

Luc Dubanchet,
Directeur Général Délégué GL events Exhibitions, Directeur Général Sirha Food

+ FOOD & BEVERAGE : UN MARCHÉ EN PLEINE EXPANSION EN ARABIE SAOUDITE

Alors que le marché est en pleine croissance en Arabie Saoudite, le **Royaume souhaite diversifier et monter en gamme son offre sur le secteur du tourisme et de l'hôtellerie**, avec un double objectif : satisfaire une population composée à plus de 40% d'expatriés, et développer plus encore le tourisme international, en hausse ces dernières années.

En collaborant avec la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, **Sirha Food ambitionne de soutenir le Royaume dans son ouverture aux cultures gastronomiques internationales tout en valorisant la richesse de la cuisine et des produits locaux.** Sirha Arabia se positionne ainsi comme un événement invitant à l'échange et à l'ouverture à travers des créations des chefs, mais aussi des technologies et innovations qui y seront présentées.

Véritable carrefour des innovations locales et internationales reflétant l'offre globale du marché, Sirha Arabia rassemble, pour sa première édition, plus de 200 exposants et marques. Les visiteurs pourront ainsi découvrir, pendant 3 jours, une offre diversifiée, de qualité et des solutions avant-gardistes sur des secteurs variés tels que les produits alimentaires, les équipements de la cuisine, la boulangerie-pâtisserie-confiserie, les cafés, bars & boissons, les transports, mais aussi la formation.

Parmi les exposants :

- + **Al Hazmi International Company** (Arabie Saoudite) : spécialisée dans la fourniture d'équipements industriels pour l'alimentation et de solutions d'emballage, cette entreprise saoudienne propose une large gamme de produits, notamment des équipements pour boulangeries et pâtisseries et lignes de production.
- + **Bongard** (France) : équipementier français du fournil depuis 1922, Bongard est un acteur important du secteur de la boulangerie-pâtisserie, présent dans plus de 140 pays à travers le monde.
- + **Enodis** (France) : entreprise française et familiale de fabrication de cuisines professionnelles depuis 1988, Enodis est spécialisée dans la restauration commerciale et la restauration collective.
- + **Groupe BEL** (France) : entreprise familiale créée il y a plus de 150 ans, le Groupe Bel est un acteur majeur du domaine de l'alimentation et commerciale des produits laitiers, fruitiers et végétaux sous différentes marques telles que Kirr®, Babybel®, La Vache qui Rit®, Nurishh® ou Pom'Potes®.
- + **Hospitality Lines Est.** (Arabie Saoudite) : entreprise spécialisée dans l'équipement pour l'hôtellerie et la restauration. Ils offrent une large gamme de produits, allant de l'aménagement de chambres d'hôtels à l'équipement de la cuisine, en passant par les solutions informatiques à destination de l'industrie hôtelière.
- + **Le Cordon Bleu** (France) : institut d'arts culinaires et de management hôtelier créé en 1895 à Paris, Le Cordon Bleu propose des formations dans des domaines variés tels que la cuisine, la boulangerie, la pâtisserie, l'œnologie ou la cuisine végétale.
- + **Lesaffre** (France) : acteur mondial de référence en fermentation, Lesaffre est une entreprise innovante distribuée dans 180 pays, proposant depuis 1853 différentes formes de levures et ingrédients de panification, ou encore des molécules de fermentation.
- + **Mepra** (Italie) : créée en 1947, Mepra est une entreprise familiale italienne d'art de la table qui offre un catalogue de plus de 8 000 références et commercialise ses produits dans le monde entier.
- + **Nespresso** (Suisse) : fort de sa renommée internationale, Nespresso accompagne les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration en proposant à la fois du café de très grande qualité mais aussi de l'équipement adapté.
- + **Rational** (Allemagne) : spécialiste de la préparation thermique des aliments, Rational propose depuis 50 ans des solutions innovantes pour les professionnels de la restauration.
- + **SITAF** (Arabie Saoudite) : lancée en 1976 en Arabie Saoudite, Sitaf est un revendeur haut de gamme d'aliments et d'ingrédients du monde entier, constamment à la recherche de la qualité, de l'excellence et de l'innovation.
- + **Watercut** (Espagne) : développée par Metronics Technologies, Watercut est une solution de découpe par jet d'eau pour pâtisseries, des produits à la pointe de la technologie et d'une grande précision, permettant d'augmenter la productivité.



+ 2 SCÈNES DE MASTERCLASSES & TABLES-ROTONDES ET DES ESPACES THÉMATIQUES POUR S'INSPIRER ET SE NOURRIR DES SAVOIR-FAIRE DE CHACUN

**SIRHA FOOD FORUM, POUR ÉCHANGER ET RÉFLÉCHIR ENSEMBLE
AUX ENJEUX ACTUELS ET FUTURS DU SECTEUR**



À l'instar des autres événements de l'écosystème Sirha Food, Sirha Arabia accueille aussi un **Sirha Food Forum** durant 3 jours. Cette scène, située au centre du salon, voit de nombreux professionnels se regrouper pour échanger et débattre sur des sujets en lien avec les enjeux actuels et futurs du secteur et nourrir les exposants et visiteurs. Des thématiques telles que **la transmission, le tourisme territorial, le développement durable, la créativité et l'innovation** seront mises à l'honneur pour les aider à mieux appréhender les besoins de la population locale et des touristes.

Du 1^{er} au 3 octobre 2024, ce sont **près de 100 intervenantes et intervenants** qui se succéderont sur la scène du Sirha Food Forum.

**Parmi les personnalités à retrouver
au Sirha Food Forum :**

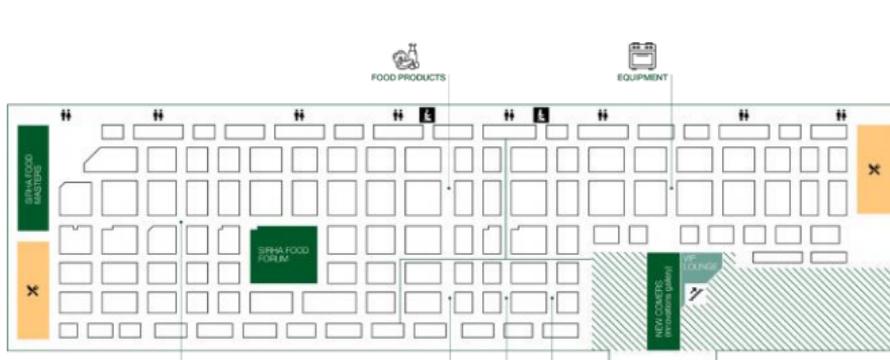
- + **Nina Métayer**, Meilleure Pâtissière du Monde en 2023 et propriétaire de la pâtisserie *Délicatiserie*
- + **Anissa Helou**, cheffe, écrivaine et consultante spécialisée dans les cuisines du Moyen-Orient, de la Méditerranée, et l'Afrique du Nord et du monde islamique
- + **Jean-François Bandet**, co-fondateur des boulangeries *BO&MIE*
- + **Geir Skeie**, Bocusse d'Or 2009
- + **Rakan Al-Oraifi**, Best Saudi Chef en 2019 et fondateur du service de restauration événementielle *KitCatering*

SIRHA FOOD MASTERS, POUR TRANSMETTRE ET PARTAGER LE SAVOIR-FAIRE DES PROFESSIONNELLS

Indispensable dans le partage du savoir-faire, la scène **Sirha Food Masters** mettra à l'honneur la technicité des professionnels au travers de démonstrations d'experts. Les exposants et visiteurs auront ainsi l'opportunité d'apprendre des astuces et gestes essentiels, aussi bien dans l'univers de la cuisine que dans celui de la boulangerie-pâtisserie. Au total, plus d'une vingtaine de masterclasses seront au programme et les visiteurs pourront s'inspirer de professionnels tels que **Davy Tissot** (Bocuse d'Or 2021), **Heyam Abdelhadi** (Madame Levant), **Nabil Barina** (Signature Paris), **Norbert Tarayre** (cuisinier et animateur TV) et **Philip Tessier** (Chef primé et auteur).

SIRHA FOOD NEWCOMERS, POUR DÉCOUVRIR LES NOUVEAUTÉS ARRIVANT SUR LE MARCHÉ DU MOYEN-ORIENT

Toujours dans un objectif de développement de l'offre en restauration et en hôtellerie du Royaume, le **Sirha Food Newcomers** exposera aux visiteurs de découvrir une diversité de nouveaux produits et solutions proposées par les marques présentes sur le salon et arrivant pour la première fois sur le marché du Moyen-Orient.



Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

À propos de Sirha Arabia

Sirha Arabia, nouveau salon Sirha Food annuel et point de rencontre au Moyen-Orient pour les professionnels de l'alimentation, du tourisme, de l'équipement, de la boulangerie et du café, voit sa première édition se tenir du 1^{er} au 3 octobre 2024 à Riyad, en Arabie Saoudite, dans l'objectif de créer des passerelles culinaires entre les différentes régions du monde. Avec plus de 200 exposants et marques, locaux - dénichés par Nard Events - et internationaux, Sirha Arabia est le premier salon à proposer une offre globale en Arabie Saoudite. En partenariat avec la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, Sirha Food souhaite accompagner le Royaume dans le développement de son offre de Food Service et de tourisme grâce à son expertise, mais également mettre en avant la richesse culinaire locale et ses produits.

Suivez-nous sur :



SIRHA ARABIA



SIRHA FOOD



SIRHA ARABIA



SIRHA ARABIA



SIRHA FOOD



sirha-arabia.com