



## + SIRHA LYON : LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS GLOBAL DU FOOD SERVICE EST DE RETOUR POUR UNE 22ÈME ÉDITION

Sirha Lyon - rendez-vous mondial incontournable de la restauration, de l'hospitalité et de l'alimentation - revient pour sa 22<sup>ème</sup> édition du **jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon**. Ce mardi 8 octobre avait lieu la conférence de presse du salon à Paris, introduite par **Olivier Ginon**, Président du groupe GL events organisateur de l'événement, qui a rappelé l'importance de Sirha Lyon pour tous les acteurs du Food Service. En effet, face aux mutations profondes du secteur, ce salon professionnel phare s'impose comme une plateforme privilégiée pour anticiper les évolutions, découvrir les innovations et célébrer l'excellence culinaire à travers des compétitions nationales et internationales.

### SIRHA LYON 2025 : À L'AVANT-GARDE D'UN SECTEUR EN PLEINE MUTATION

Après un été en demi-teinte, le secteur de l'hôtellerie-restauration continue de se transformer. Innovations technologiques, logistique optimisée et solutions alliant rapidité et durabilité redéfinissent les règles, forçant les professionnels à s'adapter à un environnement complexe et compétitif.

Selon une **étude signée Sirha Food pour Sirha Lyon 2025**, les restaurateurs doivent désormais composer avec une clientèle aux attentes paradoxales. En effet, les consommateurs recherchent des expériences culinaires rapides et accessibles, tout en exigeant qualité, durabilité et satisfaction immédiate. Cette double volonté redéfinit les comportements de consommation, en particulier chez les jeunes : **66% des moins de 35 ans consomment des plats à emporter chaque mois, tandis que 83% des 25-34 ans attachent de l'importance aux longs moments conviviaux passés au restaurant**, montrant une évolution vers une restauration plus fonctionnelle mais toujours orientée vers l'expérience client<sup>1</sup>. **50% des convives français en restauration ont entre 20 et 30 ans, mais le budget de chacun reste une vraie contrainte** quand il s'agit de décider d'aller au restaurant<sup>1</sup>.

Le Food Service se trouve aujourd'hui à un tournant, marqué par des transformations profondes. Longtemps installée sur des pré-requis, la restauration fait face à un monde qui change. « Le restaurant est-il en train de disparaître ? » : il est, en tout cas, en pleine transformation. Cette mutation est portée par un effet de génération, une pression accrue sur le pouvoir d'achat et l'influence croissante des usages du digital sur les modes de vie. Entre tradition et innovation, entre local et global, les tensions se multiplient. Avec les **Sirha Dynamics**, Sirha Lyon anticipe ces « tensions paradoxales » propres au secteur et explore les enjeux clés de l'alimentation future. Pendant cinq jours, chaque thématique sera développée à travers des interviews, des masterclasses et des tables-rondes, permettant de décrypter les grandes tendances du secteur : **Inclusivité vs. Exclusivité, Dopamine now vs. Dopamine slow, Modernité locale vs. Modernité globale, Ego-frugalité vs. Eco-frugalité et Intelligence augmentée vs. Restaurant augmenté**.

Bien plus qu'un salon, Sirha Lyon se positionne comme le catalyseur de ces mutations, aidant les professionnels à anticiper les défis à venir et à adapter leurs stratégies pour prospérer dans ce nouvel écosystème.

*"Sirha Lyon 2025 se dresse comme le fer de lance des mutations stratégiques du secteur du Food Service. Face à un environnement économique complexe et changeant, il s'impose comme la scène internationale où les acteurs majeurs de l'hospitalité viennent anticiper et apporter des réponses aux enjeux futurs. Il s'impose comme un lieu de résilience, où les professionnels unissent leurs forces pour répondre aux défis globaux et transformer ces défis en leviers d'opportunités"* commente **Luc Dubanchet**, Directeur Délégué Général de GL events Exhibitions Operations.



Pour cette nouvelle édition, les **Sirha Innovation Awards** continuent de faire de Sirha Lyon un hub d'innovations en récompensant les initiatives les plus marquantes. Depuis 2015, **73% des produits primés sont toujours commercialisés**, ce qui démontre l'impact durable de cette distinction pour les lauréats, qui bénéficient ainsi d'une véritable rampe de lancement.

À l'image du secteur, Sirha Lyon 2025 évolue pour répondre aux nouvelles exigences du marché. Parmi les nouveautés de la prochaine édition : l'augmentation significative de l'offre liquide avec un secteur « **Vins et Spiritueux** » et un **bar des innovations**, ainsi qu'un **village start up** en pleine expansion, voyant sa superficie doubler par rapport à l'édition précédente renforçant ainsi l'engagement du salon envers les jeunes entreprises prometteuses.

### UNE PLATEFORME INTERNATIONALE POUR LES ACTEURS DU FOOD SERVICE

Au fil des éditions, Sirha Lyon s'est imposé comme un lieu de rencontres où convergent professionnels français et internationaux. En 2025, l'accent sur l'international se renforce, avec **25% d'exposants internationaux**. Des pavillons dédiés à la **Belgique**, la **Chine**, l'**Irlande**, l'**Italie** (ICE), le **Japon** et l'**Espagne** permettent de mettre en avant les cultures gastronomiques du monde entier. Le pavillon de l'**Arabie Saoudite** - qui s'inscrit dans la dynamique de Sirha Arabia 2024, nouveau rendez-vous qui renforce l'influence internationale de Sirha Food - occupe une place particulière, marquant une ouverture encore plus large vers les marchés du Moyen-Orient.

Sirha Lyon est aussi toujours une véritable scène mondiale où s'affrontent les professionnels du secteur à travers deux concours internationaux majeurs : le **Bocuse d'Or** et la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**.

Nouveauté de cette édition : le **Show Chocolat Valrhona** de la Coupe du Monde de la Pâtisserie invite les 20 équipes à créer des desserts chocolatés sur le thème « Street Food Chocolat ». Les candidats devront non seulement réaliser des créations sucrées à base de chocolat de Madagascar **Valrhona**, mais aussi imaginer une véritable scénographie autour de ces desserts.

Du côté du Bocuse d'Or, l'**épreuve plateau** soulignera un retour aux racines de la gastronomie française en mettant à l'honneur des produits du terroir, comme le chevreuil, le foie gras et le thé. Ces produits, fournis respectivement par les partenaires **METRO**, **Rougié** et **Dammann Frères** devront être travaillés par les 24 candidats selon leur culture et ainsi intégrer un marqueur fort de leur héritage culinaire. Les équipements **All Clad** seront à leur disposition et la porcelaine **Bonna** mettra en valeur leurs réalisations.



Cette 20<sup>ème</sup> édition du concours marque également une nouvelle gouvernance pour le **Comité International d'Organisation** : **Davy Tissot**, Bocuse d'Or 2021, en devient le Président. Ce nouveau comité garantit que l'esprit du Bocuse d'Or est respecté, établit les règles du concours et les thématiques, tout en veillant à son évolution.

**L'édition 2025 de Sirha Lyon promet d'être une source d'inspiration pour les professionnels du secteur.**

**Les accréditations sont ouvertes !**

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

<sup>1</sup> Étude menée en septembre 2024 par l'Institut OpinionWay pour Sirha Food et Sirha Lyon 2025 auprès de 1 041 Français âgés de 18 ans et plus.

Suivez-nous sur :

SIRHA LYON



**SIRH+ FOOD**  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

