

**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**. Pendant cinq jours, exposants, partenaires, chefs, pâtisseries, fromagers, poissonniers, bouchers, charcutiers, traiteurs, entrepreneurs et bien d'autres se donnent rendez-vous pour échanger, découvrir et s'inspirer. Véritable vitrine pour les **métiers de bouche**, Sirha Lyon réunit les principaux acteurs, dévoilant à la fois les savoir-faire traditionnels et les innovations qui transforment les pratiques, tout en répondant aux nouveaux défis de ces professions. **Découvrez des profils et entreprises qui, à leur manière, participent à l'évolution du secteur des métiers de bouche.**

## + JULES MERCIER

**Jules Mercier, jeune crémier-fromager**, installé à La Clusaz en Haute-Savoie, incarne une nouvelle génération de passionnés qui bouscule l'art du fromage. Depuis l'ouverture de sa fromagerie en 2021, il s'est imposé comme une référence locale. Récompensé en 2022 par le prestigieux prix Rabelais des jeunes talents qui distingue les artisans les plus prometteurs de France, Jules Mercier confirme son talent en décrochant le prix Philippe Olivier lors de la Coupe de France des Fromagers pendant Sirha Lyon 2023. Cette année, il participe à ce concours pour tenter de décrocher la première place. Audace et maîtrise technique sont ses signatures, attirant une clientèle fidèle qui retrouve dans chaque morceau le caractère unique des montagnes.

Rendez-vous le **dimanche 26 janvier 2025** sur la **Scène Sirha Métiers de Bouche** pour assister à la **Coupe de France des Fromagers**.



## + LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE

Depuis 1933, **Lactalis Food Service valorise le savoir-faire laitier** en développant des produits pour les professionnels de la restauration. Cette branche du Groupe Lactalis met aujourd'hui son expertise au service des chefs, restaurateurs et artisans en leur offrant une large gamme de produits laitiers : fromages savoureux, beurres onctueux, crèmes généreuses et desserts gourmands. Avec des marques emblématiques comme Président, Galbani ou Lactel, Lactalis Food Service France fait de la qualité une priorité. Forte d'une tradition qui allie innovation et responsabilité, l'entreprise s'engage pour un approvisionnement durable et une production respectueuse de l'environnement, répondant ainsi aux exigences des professionnels d'aujourd'hui.

Lactalis Food Service France est à retrouver au stand 6D72.



## + LA GRANDE TABLE

**La Grande Table**, située à Nantes, est bien plus qu'une simple charcuterie-pâtisserie : c'est l'expression d'une passion pour l'artisanat éthique. Claire et Benoît y réinventent des classiques tels que pâtés, tourtes et charcuteries, avec une touche de modernité et un engagement profond pour des produits sans sel nitré. Leur mission : proposer des mets savoureux tout en respectant la santé et l'environnement, en privilégiant des ingrédients locaux et de qualité.

**La Grande Table** est nommée dans la catégorie **"Reconversion" Futur(e)s Food 2025**. Les lauréats de chaque catégorie seront récompensés le **jeudi 23 janvier 2025** à l'occasion de **Sirha Lyon**.



## + MAISON REYNAUD

Fondée en 1924, **la Maison Reynaud s'est imposée comme une référence incontournable dans le domaine des produits de la mer**, alliant savoir-faire et passion pour l'océan. Spécialisée dans la distribution de poissons, crustacés et coquillages, l'entreprise met un point d'honneur à privilégier des produits issus d'une pêche durable et responsable. Les équipes de la Maison Reynaud travaillent en étroite collaboration avec des pêcheurs partenaires, garantissant fraîcheur et traçabilité. L'entreprise offre aux professionnels de la restauration des produits marins respectueux de l'environnement et des ressources naturelles, afin de soutenir une gastronomie responsable.

Maison Reynaud est à retrouver au stand 6E71.



## + MOHAMED ABARAGH

**Mohamed Abaragh** débute sa carrière au Maroc en 2000. Son parcours exceptionnel l'a amené à travailler avec des chefs renommés comme Fabrice Vulin en 2006 et les MOF Marc Alèse et Gabriel Biscay. Aujourd'hui, Chef exécutif du Sofitel Casablanca Tour Blanche, **Mohamed Abaragh** orchestre chaque aspect de la création culinaire, de la sélection des ingrédients à la gestion de son équipe. Depuis ses débuts, il crée des burgers signatures qui reflètent l'histoire et l'âme des lieux où il a travaillé. Pour lui, le burger est bien plus qu'un plat de street food, c'est une œuvre gastronomique.

Fort de cette expérience, **Mohamed Abaragh** représentera le Maroc lors du prestigieux **World Burger Contest** le **vendredi 24 janvier 2025** pendant **Sirha Lyon**.



## + MAISON BOLARD

Depuis 1955, **Maison Bolard perpétue l'art de la charcuterie pâtissière et de la boucherie haut de gamme**, avec comme spécialité, son incontournable pâté en croûte. Cette maison familiale française s'est forgée une place de choix en sélectionnant des viandes d'origine locale et en travaillant dans le respect des traditions. Partenaire de confiance des chefs, Maison Bolard nouera de Sirha Lyon 2025 pour présenter trois nouvelles créations.

Maison Bolard est à retrouver au stand 2.1N19.



## + CARLA KIRSCH LOPEZ

**À la tête du restaurant Alebrije** à Lyon, **Carla Kirsch Lopez incarne la fusion entre la France et le Mexique**. Installée en France en 2013 après des études culinaires au Mexique, elle a fait ses armes dans des maisons prestigieuses comme *Troisgrands\*\*\** et *La Réserve Ramatuelle\*\**. En 2021 elle, fonde son restaurant Alebrije au cœur de Lyon, où elle propose une cuisine qui mêle les saveurs pimentées de son Veracruz natal aux produits locaux de saison, apportant à chaque plat un hommage à ses racines mexicaines. **Carla Kirsch Lopez** incarne la jeune génération de chefs étrangers séduits par la gastronomie française, prêts à la challenger avec finesse et créativité.

**Carla Kirsch** montera sur la scène du **Sirha Food Forum** le **samedi 25 janvier 2025** à **12h35**, pour une masterclass.



## + PARCOURS 100% MÉTIERS DE BOUCHE PENDANT SIRHA LYON 2025

**Alaska Seafood** : Des poissons d'Alaska pêchés de manière durable.  
STAND 3G120

**Aria Pro** : Plus de 130 années d'expérience dans la fabrication de produits laitiers pour les professionnels.  
STAND 3G87

**Bel** : L'un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque.  
STAND 3B36

**Bigard** : Le leader européen des viandes bovines porcines.  
STAND 1E20

**Bizerba** : Solution de pesage et d'emballage pour limiter le gaspillage alimentaire.  
STAND 5A28

**Cité Marine** : Spécialiste des produits de la mer issus de filières durables.  
STAND 3G106

**Interbev** : Association interprofessionnelle française du bétail et des viandes, fédérant les acteurs de la filière pour promouvoir une alimentation de qualité, responsable et durable.  
STAND 1E28

**Labeyrie** : Spécialiste des aliments haut de gamme, comme le saumon fumé ou le foie gras.  
STAND 3G36

**La Comtoise** : Le fabricant de sauces fromagères et fromages fondus sur-mesure, pour le foodservice et les industriels.  
STAND 2.1M41

**La Maison Nordique** : Produits gastronomiques de la mer et épicerie fine.  
STAND 6H16

**Socopa** : Premier fournisseur français de la restauration en produits carnés.  
STAND 1H12

**Valmartin** : Le spécialiste du fromage depuis 1840.  
STAND 3C82

**Elle & Vire Professionnel** : La crème de la crème au service des professionnels engagés.  
STAND 6G72 - Partenaire Major de la Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 et Partenaire Platium de la Finale du Bocuse d'Or 2025

**METRO France** : Grossiste incontournable pour les professionnels des métiers de bouche.  
STANDS 1E33 - 1E36 - 1E44 - 1F38 - 1H36 - 3B36 - 3G14  
Partenaire Major de la Finale du Bocuse d'Or 2025

**Rougié** : La référence en matière de foie gras et autres produits du Sud-Ouest.  
STAND 3E53 - Partenaire Platium de la Finale du Bocuse d'Or 2025

**Transgourmet** : Le partenaire en distribution incontournable des restaurateurs.  
STANDS 3C72 - 3E72

**Cheese & Chef** : Une compétition inédite où l'art fromager rencontre la gastronomie.  
Dimanche 26 janvier 2025

**Coupe de France des Fromagers** : Le concours emblématique de la profession.  
Dimanche 26 janvier 2025

**Écaille d'Or** : La scène artistique d'ouverture, d'exécution et de présentation de plateau de fruits de mer.  
Jeudi 23 janvier 2025

**European Butcher Competition** : La maîtrise et le savoir-faire des bouchers européens en compétition.  
Lundi 27 janvier 2025

**Gargantua** : L'événement incontournable du secteur de la restauration collective.  
Vendredi 24 janvier 2025

**Golden Fish** : Un concours qui valorise le travail, la préparation et la présentation du poisson.  
Jeudi 23 janvier 2025

**International Catering Cup** : Un concours qui réunit les professionnels du monde entier autour du métier de traiteur.  
Mardi 21, Mercredi 22 et Jeudi 23 janvier 2025

**Trophée du Maître d'Hôtel** : Une compétition qui met à l'honneur les Arts de la table, de l'accueil et du service.  
Samedi 25 janvier 2025

**World Burger Contest** : La compétition internationale qui réinvente le burger.  
Vendredi 24 janvier 2025

**Du 23 au 27 janvier 2025, plongez dans l'univers des métiers de bouche et partez à la rencontre de profils inspirants, d'exposants passionnés et de concours captivants lors du Sirha Lyon à Eurexpo Lyon. Pour en savoir plus : [cliquez-ici](#).**

Les accréditations sont ouvertes !

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